

## **Kleinigkeiten Voraus...**

Rinderkraftbrühe mit Flädle	5,9
Rahmsuppe vom Hokkaido Kürbis mit Kernöl	7,2
Schaumsuppe von Maronen mit gebräunten Speck-Kracherle	7,8
1/2 Dutzend Weinbergschnecken in einer pikanten Kräuterbutter zubereitet dazu frisches Weißbrot	10,8

## **Da haben wir den Salat...**

Kleiner bunter Salatteller	6,2
Bunte Blattsalate mit Wildschinken und Mango Chutney	12,8
Großer bunter Salatteller	13,5
mit Rumpsteak und Würzbutter	22,9
mit gebratenem Lachsfilet und Dip	20,5

Alle Preise verstehen sich in Euro.

## **Vegetarisch...**

Rösti von der Kartoffel (vegan) mit frischem Schmorgemüse sowie einem bunten Salatteller	18,9
Rahmiges Kürbisrisotto mit Chips sowie einem bunten Salatteller	17,9
Hausgemachte Käsespätzle mit braunen Zwiebeln sowie einem bunten Salatteller	15,9

## **Wild...**

„Wilderertöpfe“ Wildragout vom heimischen Wild in Wachholdersoße, Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzle	20,1
Rehmedaillons auf Rahmsoße mit gefülltem Apfel dazu junges Gemüse und hausgemachte Kroketten	29,8
Gebratenes Hirschsteak mit frischen Champignons in einer Rahmsoße dazu Preiselbeeren und hausgemachte Spätzle	25,8

Alle Preise verstehen sich in Euro.

## **Für Sie zubereitet ...**

<b>Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites sowie einem bunten Salatteller</b>	<b>18,5</b>
<b>Schweinemedallions in leichter Senfsoße dazu frisches Gemüse sowie hausgemachte Krokette</b>	<b>24,9</b>
<b>Jägerschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons sowie hausgemachten Spätzle</b>	<b>26,9</b>
<b>Geschmorte Rinderbäckle in kräftiger Soße dazu frisches Gemüse und Biederbacher Bandnudeln</b>	<b>26,8</b>
<b>Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter sowie Pommes frites</b>	<b>27,1</b>
<b>Gebratenes Lachsfilet im Rieslingrahm sowie feinem Kürbisrisotto</b>	<b>28,9</b>

Die Preise verstehen sich in Euro.

## **Wir empfehlen...**

### **als Menü der Woche**

Kaiserstühler Feldsalat mit Balsamiko angemacht  
sowie Speck und Kracherle

Gebratenes Filetsteak vom Angusrind  
mit einer Kürbiskruste  
dazu ein Gemüsebukett  
sowie Laugenbrezelauf

Panna Cotta mit Lemon und Olivenöl  
sowie hausgemachtem Pfirsichsorbet

Hauptgang	34,0
Menü komplett	45,8
Feldsalat (klein)	8,8
Feldsalat (groß)	12,8
Dessert	8,8

Die Preise verstehen sich in Euro.