

*Möhren-Ingwer-Creme* € 5,00

*Tomatencreme* € 5,00

\*\*\*\*\*

*Salatvariationen mit Hähnchenbruststreifen* € 16,00

*Hausgebeizter Lachs an Salaten mit Crème fraiche  
und Kräuterreibekuchen* € 18,00

*Mediterranes Gemüse mit Schafskäse überbacken* € 14,00

\*\*\*\*\*

*Zwei Krüstchen an Salat* € 17,00

*Tagliatelle mit Pesto-Sahnesauce,  
geschwenkten Cocktailtomate und gehobeltem Parmesan* € 13,50

*-oder zusätzlich mit  
gebratenem Hähnchenbrustfilet und Salat* € 20,50

*Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und Salat* € 15,50

*Champignonrahmschnitzel mit Pommes frites und Salat* € 19,50

*Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelringen,  
gebratenen Zwiebeln, Gemüse, Kartoffelpüree und Salat* € 22,50

*Schweineschnitzel, gefüllt mit Schafskäse und Kräutern,  
mit Pommes frites und Salat* € 19,50

*Rumpsteak vom Angusbullen mit Kräuterbutter, Grilltomaten  
Gemüse, Bratkartoffeln und Salat* € 28,50

*Burgenländisches Paprikahühnchen mit Gemüse, Kroketten  
und Salat* € 19,50

*Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmen Kartoffelsalat  
und Preiselbeermarmelade* € 27,00

***Aktuelle Fischgerichte entnehmen Sie bitte der Tafel im Restaurant.***

*Apfelbeignets mit Vanilleeis und Zimtzucker* € 6,00

*Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren* € 8,00

*Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
dazu Obstsalat* € 7,50

*Amarena-Vanille Eis Dessert mit Mandeln und Biskuit* € 7,50



## **Herbstliche Spezialitäten**

*Kürbiscreme*

€ 6,00

\*\*\*\*

*Rehkeule*

€ 25,00

*Barbarie-Entenbrust in Cassis Soße*

€ 26,00

*Rehrücken*

€ 29,00

*Zu diesen Gerichten reichen wir*

*Rotkohl, Rosenkohl*

*Macaire Kartoffeln*

*Birne und Preiselbeeren*