## Suppen

Tomatencremesuppe <sub>G</sub>	€ 5,00
Klein aber fein	
Salatvariationen mit Hähnchenbruststreifen G,L,M,I	€ 17,00
Hausgebeizter Lachs an Salaten mit Meerrettich	
und Kräuterreibekuchen A,G,M,I	€ 18,00
Zwei Krüstchen an Salat A,G,M,I	€ 18,00
Vegetarisch	
Salatvariation bunt gemischt mit Brot 1,4	€ 14,00
Cremiges Gemüsecurry mit Brot G,A	€ 15,00
Gebratene Nudeln mit Gemüsestreifen A,G,	€ 15,50
Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und Salat A,G,M,I	€ 15,50
Spinatknödel mit zerlassener Butter und Semmelbrösel, gehobeltem Parmesan, gebratenen Pilzen und Salat A,C,G,L,O,I	€ 16,00

## Hauptgerichte

Gebratene Nudeln mit Gemüsestreifen und Garnelen A,G,B	€ 23,00
Gebratener Zander auf Kartoffelpüree und Gemüse der Saison 4,6	€ 27,00
Champignonrahmschnitzel mit Pommes frites und Salat A,C,M,L,I	€ 20,50
Schweineschnitzel, gefüllt mit Schafskäse und Kräutern, mit Pommes frites und Salat A,G,M,L	€ 20,50
Kalbsleber "Berliner Art" mit Apfelringen, gebratenen Zwiebeln, Gemüse, Kartoffelpüree und Salat G,M,L,I	€ 22,50
Rumpsteak vom Angusbullen mit Kräuterbutter, Grilltomaten Gemüse, Bratkartoffeln und Salat <sub>G,M,I</sub>	€ 32,00
Burgenländisches Paprikahühnchen mit Gemüse, Kroketten und Salat A,C,G,M,I	€ 19,50

### Wechselnde saisonale Gerichte entnehmen Sie bitte der Tafel im Restaurant

#### Dessert

Apfelbeignets mit Vanilleeis und Zimtzucker A,G,c	€ 6,00
Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren A,G,C	€ 8,00
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern dazu Obstsalat A,G,C	€ 7,50
Amarena-Vanille Eis Dessert mit Mandeln und Biskuit A,G,C	€ 7,50



# Herbstliche Spezialitäten

Kürbiscremesuppe € 5,00

\*\*\*

Rehkeule € 26,00

Barbarie-Entenbrust in Cassis Soße € 26,00

Hirschkeule € 25,00

Zu diesen Gerichten reichen wir Rotkohl, Rosenkohl Macaire Kartoffeln Birne und Preiselbeeren