Suppen

Tomatencremesuppe G	*€ 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 I,A	*€ 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 A,G	*€ 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 G,M,I	*€ 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
€ 6,00

****

Rehkeule
€ 27,00

Barbarie-Entenbrust in Cassis Soße
€ 26,00

Rehrücken
€ 33,00

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