

Suppen:

Pfifferlingcremesuppe mit Croûtons (A1/C/H/I)	€ 7,00
Klare Rinderbrühe mit Kräuterflädle (A1/C/H/I)	€ 6,00

Vorspeisen, Salate und kleine Gerichte:

Bunter Salat mit Croûtons (A1/C/H/J)1/4	€ 5,00
Gratiniertes Schneckenpfännchen mit Pfifferlingen und Baguette (A1/C/H/M)	€ 11,50
Grober bunter Salat mit gebratenen Pfifferlingen, geräuchertem Wildschweinschinken aus Eberbacher Jagd und Baguette (A1/C/H/J)1/4	€ 14,50
Feine Scheiben vom Semmelknödel mit Kräutervinaigrette, hausgebeiztem Lachs und einem Salatbouquet (A1/C/H/I/J)1/4	€ 12,50
Blätterteigpastetchen mit feinem Kalbsragout gefüllt (A1/C/H/I)	€ 10,00
Pfifferlingstrudel mit Schafskäse, Pfifferlingen und Kräutern gefüllt an einem Salatbouquet (A1/C/H/J)1/4	€ 10,50
Hausgemachte Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln und einem Salatbouquet (A1/C/H/J)1/4	€ 15,00

Die Allergenkennzeichnung (Buchstaben) befindet sich auf einem separaten Blatt, welches Ihnen das Servicepersonal gerne auf Wunsch aushändigt.

1 mit Farbstoff

2 mit Phosphat

3 mit Antioxidationsmittel

4 geschwefelt

5 konserviert

6 mit Süßungsmittel

7 enthält eine Phenylalaninquelle

Unsere Klassiker :

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites	€ 16,50
und einem bunten Salat (A1/C/J)1/4 Kleine Portion	€ 13,50
Geschmortes Wildragout mit Pilzen, hausgemachten Eierspätzle, Preiselbeeren und einem bunten Salat (A1/C/H/I/J)1/4	€ 19,00
Kleine Portion	€ 16,00
Tranchen vom Schweinefilet mit Pilzrahmsobe, hausgemachten Eierspätzle und einem bunten Salat (A1/C/H/I/J)1/4	€ 19,00
Kleine Portion	€ 16,00
Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt mit Pommes frites und einem bunten Salat (A1/C/H/J)1/2/4	€ 20,50

Die Allergenkezeichnung (Buchstaben) befindet sich auf einem separaten Blatt, welches Ihnen das Servicepersonal gerne auf Wunsch aushändigt.

1 mit Farbstoff

2 mit Phosphat

3 mit Antioxidationsmittel

4 geschwefelt

5 konserviert

6 mit Süßungsmittel

7 enthält eine Phenylalaninquelle

Fisch

Steinbeißerfilet vom Grill mit geschmorten Pfifferlingen und Tomaten, gebratenem Gemüse und Kartoffelgratin	€ 21,50
(D/H) Kleine Portion	€ 18,50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Pfifferlingsahnespaghetti und einem bunten Salat	€ 21,50
(A1/C/D/H/I/J)1/4 Kleine Portion	€ 18,50

Veggie

Hausgemachte Spinat-Ricottaravioli in Salbeibutter geschwenkt, gerösteten Pinienkernen und einem bunten Salat	€ 16,00
(A1/C/H/I/J)1/4	
Spaghetti mit Pfifferlingen, Knoblauch und Kirschtomaten in Olivenöl geschwenkt mit einem bunten Salat	€ 15,00
(A1/C/J)1/4	

Die Allergenkennzeichnung (Buchstaben) befindet sich auf einem separaten Blatt, welches Ihnen das Servicepersonal gerne auf Wunsch aushändigt.

1 mit Farbstoff

2 mit Phosphat

3 mit Antioxidationsmittel

4 geschwefelt

5 konserviert

6 mit Süßungsmittel

7 enthält eine Phenylalaninquelle

Fleisch

Kaninchenrückenfilet im Schinkenmantel gebraten auf Pfifferlingsahnespaghetti und einem bunten Salat (A1/C/H/I/J) 1/4	€ 21,50
Kleine Portion	€ 18,50
Putenspieß mit hausgemachter Barbecuesoße, gebratenem Gemüse und Pommes frites (I/J) 1/4	€ 19,50
300 g Rumpsteak mit schwarzem Pfeffer vom Grill mit Kräuterbutter, gebratenem Gemüse und Kartoffelgratin (H)	€ 27,50
Im eigenen Saft geschmortes Gulasch vom Waldbrunner Herefordrind mit hausgemachten Semmelknödel und einem bunten Salat (A1/C/H/I/J) 1/4	€ 21,50
Kleine Portion	€ 18,50

Pfifferlinge

Portion Pfifferlinge in Sahnesoße mit hausgemachten Semmelknödel (A1/C/H/I)	€ 18,50
- 2 Schweinelendchen	€ 7,00
- Schweineschnitzel	€ 5,00 (A1/C)
- Tranchen vom Lachsfilet	€ 7,00 (D)
Kleine Portion Pfifferlinge in Sahnesoße mit Semmelknödel und einem Schweinelendchen (A1/C/H/I)	€ 18,50

Die Allergenkennzeichnung (Buchstaben) befindet sich auf einem separaten Blatt, welches Ihnen das Servicepersonal gerne auf Wunsch aushändigt.

1 mit Farbstoff

2 mit Phosphat

3 mit Antioxidationsmittel

4 geschwefelt

5 konserviert

6 mit Süßungsmittel

7 enthält eine Phenylalaninquelle

Dessert:

Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne (A1/C/H)	€ 7,50
Hausgemachtes Pflaumeneis mit Armagnac und Sahne (C/H)	€ 6,50
Geeistes Melonensüppchen mit hausgemachtem Kokoseis und gesalzenen Cashewkernen	€ 8,00
Dessertvariation mit Crème brûlée, Nougatcrêpes, zweierlei hausgemachtem Sorbet und Sahne (A1/C/H/G2)	€ 9,00
Vanille Crème brûlée mit Walnusseis (C/H)	€ 8,00
Marinierter Pfirsichsalat mit zweierlei hausgemachtem Sorbet	€ 7,00
Kugel Eis nach Wahl (C/H)	€ 1,50
Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet	€ 2,00
Portion Sahne (H)	€ 0,50
Käsevariation mit Früchten und Baguette (A1/C/H)	€ 8,00

Die Allergenkennzeichnung (Buchstaben) befindet sich auf einem separaten Blatt, welches Ihnen das Servicepersonal gerne auf Wunsch aushändigt.

1 mit Farbstoff

2 mit Phosphat

3 mit Antioxidationsmittel

4 geschwefelt

5 konserviert

6 mit Süßungsmittel

7 enthält eine Phenylalaninquelle