



Hauptspeisen

Gebratene Forelle <i>mit Rotkraut, Salat mit Kräuterdressing, Sahnemeerrettich und Kartoffeln (1,7,D)</i>	13,50 €
Gebratenes Hähnchenbrustfilet <i>auf Paprikarahm, mit Kartoffelröstis und Salat mit Kräuterdressing (G)</i>	10,90 €
Hausgemachter Sauerbraten <i>mit Rotkohl und Kartoffelklößen (1)</i>	12,40 €
Bauernsülze mit Remouladensauce <i>Bratkartoffeln und Salat mit Kräuterdressing (1,G)</i>	9,90 €
Paniertes Schweineschnitzel <i>vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln und Salat mit Kräuterdressing (A,C)</i>	10,90 €
„Spezialität des Hauses“ Mariniertes Hirschsteak auf Schwammebrie <i>mit Buttermilchgetzen und Preiselbeeren (1,2,5, G)</i>	15,40 €
Schweinerückensteak „Försterin“ <i>mit gebratenen Pilzen, Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Salat mit Kräuterdressing (CG)</i>	13,60 €
Schweinerückensteak mit Würzfleisch <i>überbacken, mit Kartoffelröstis und Salat mit Kräuterdressing (7,G)</i>	14,10 €

Dessert

Warmer Apfelstrudel <i>mit Vanilleeis und Schlagsahne (1,G,C)</i>	5,10 €
Eierpfannkuchen mit Heidelbeeren <i>und Sahnetupfer (1,5,C,A,G)</i>	5,20 €
Kaiserschmarren mit Zimtpflaumen <i>und Sahnetupfer (1,5,C,A,G)</i>	5,30 €
Vanille Eisbecher <i>mit Schattenmorellen und Schlagsahne (1,5,G,C)</i>	4,90 €
„Schwedeneisbecher“ <i>mit Apfelmus, Vanilleeis, Schlagsahne und Eierlikör (1,5,G,C)</i>	5,20 €