

Unsere Sonntags-Menüs



KRAFTBRÜHE VOM WIESENRIND

HAUSGEMACHTE FLEISCHKLÖSSCHEN, PFANNKUCHENSTREIFEN,
EIERSTICH, GEMÜSERAUTEN

Hauptgericht zur Wahl:

Hauptgang

Menü

Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen

Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln

35.50 49.50

Truthahnbrustschnitzel

Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte,
Blattsalate in Limonensahne, Kroketten

33.00 47.00

Tellergericht 27.00 41.00

Gebratene Maispouardenbrust

Madeira Jus, Kürbisrisotto,
Blattsalate in Balsamicodressing

36.00 50.00

Gebratene Lachsschnitte

Zitronen-Beurre Blanc, Karottenpüree,
gebackene Polenta, Blattsalate in Kräuterdressing

36.00 50.00

Schweinefiletmedaillons mit unserer altbekannten „Sauce Robert“

-Rahmsauce von Gurken, Champignons,
Senf und Zwiebeln-
gemischte hausgemachte Rohkostsalate,
Kroketten

35.50 49.50

Tellergericht 31.00 45.00

Hirschedelgoulasch „St. Hubertus“

Edelpilze, Preiselbeeren,
Cremekohlrabi, hausgemachte Spätzle

35.50 52.50

Würziges Gemüsecurry*

gebackene Kichererbsenbällchen
Sesam, geröstete Birne

28.50 42.50

Steak vom Weiderinderrücken (ca. 220g)

Pikante Jus, Bohnengemüse, Röstzwiebeln,
hausgemachte Kartoffelröstiecken

39.90 53.90



„SÜSSE SINFONIE“
ESPRESSO-PANNA-COTTA
PFLAUMENKOPF
MANDELCRUMBLE



*Gerne bereiten wir Ihnen auf Wunsch ein komplett veganes Menü zu,
sprechen Sie uns bitte an!