

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, Perlzwiebelrisotto,
Blattsalate in Balsamicodressing

38.00

52.00

Gebratene Lachsschnitte

frische Pfifferlinge in Rahm
hausgemachte Mohnnudeln
Blattsalate in Kräuterdressing

37.00

51.00

Schweinefiletmedaillons

“Buller’s Haustopf“

Pfifferlingsrahmsauce, Bohnenbündchen,
gemischte Rohkostsalate, hausgemachte
Röstiecken

35.50

49.50

Tellergericht 31.00

45.00

Hirschedelgoulasch “St. Hubertus”

gebratene Waldpilze, Preiselbeeren
Rahmkohlrabi, hausgemachte Spätzle

35.50

49.50



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”

SCHOKO-NUSSKÜCHLEIN, VANILLECREME, ROTEGRÜTZE

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