

## **SALATSCHÜSSELN**

Salatschüssel mit Blattsalaten gerösteten Kernen, Nüssen, gratiniertem Ziegenkäse gebratenen Pilzen, knusprigem Speck und Kracherle	14,90
Gerösteter Hokkaido-Kürbis, Blattsalate und Essigzwetschen mit Kürbiskernöldressing dazu gebratene Entenbrust	15,90
Vorspeise	9,50
Salatschüssel mit Blattsalaten Honig-Senfdressing, geröstete Maultaschen	11,90
Hausgebeizter Gewürzlachs mit Avocado Sauerrahm und Blattsalaten	14,50

## **DEFTIGE HERBSTKÜCHE**

Zarter Hirschbraten mit Wacholdersauce Apfelrotkraut, gebratenen Pilzen Kartoffelklößen und kaltgerührten Preiselbeeren	19,80
---	-------

## **VEGAN**

Gebackene Süßkartoffel, zweierlei Bete Essigzwetschgen und Kokossauce	14,50
--	-------

## *Winter Karte*

### **Regionale Lieblingsgerichte**

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten	4,90
Griebenschmalz mit Brotkorb, Gedeck	2,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,00
Erbsensuppe mit knusprigem Speck	5,00
Ofenfrische Lammkeule mit Kräutern der Provence winterliches Gemüse, Kartoffelgratin	18,50
Schweinerückensteak mit Champignonsauce hausgemachten Spätzle	14,50
Zwiebelrostbraten vom argentinischen Weiderind mit Lembergersauce, Sauerkraut und hausgemachten Spätzle	23,50
Hausgemachte Maultaschen in Rindfleischbrühe mit Zwiebelschmelze, Salatteller	12,80
Linsen mit hausgemachten Spätzle Saitenwürstchen	9,80

### **Alles was jetzt noch fehlt**

Gegrilltes Heilbuttfilet mit Krustentiersauce Orangen-Fenchel und Dampfkartoffeln	19,80
--	-------

*Gern reichen wir Ihnen auf Anfrage eine separate  
Zusammenfassung mit den ausgewiesenen Allergenen.*