


## *Wild aus heimischen Wäldern*



Hochwälder Hirschbraten in Rotwein-Pfifferling-Sauce, Preiselbeer-Birne <sup>(2,4)</sup> Böhnchen im Speckmantel und Kroketten <sup>(12)</sup>	€ 18.90
Hirschragout an Pfifferling-Sauce, Preiselbeer-Birne <sup>(2,4)</sup> mit Spätzle und Apfelmus	€ 16.50

## *Fisch*

Lachs-Cordon-Bleu gefüllt mit Tomate-Mozzarella an tomatisierten Bandnudeln und gem. Salat	€ 18.90
Forelle Müllerin an Mandelbutter mit Salzkartoffeln und gem. Salat	€ 17.90

## *Vegetarisch*

3 Reibekuchen mit Apfelmus	€ 4.90
bunter Gemüseteller mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	€ 9.50
Tagliatelle „Mediterran“ mit Zucchini, Paprika und Aubergine in Kräutern, Knoblauch und Olivenöl geschwenkt	€ 9.80

Zu allen Speisen servieren wir auch auf Wunsch Bratkartoffeln,  
Spätzle, Gemüse oder Apfelmus.