Speisekarte (auch zum Mitnehmen, alles!)

Rinderkraftbrühe mit hausgem. Kräuterflädle	6,00 €
Pilzcremesüpple mit Sahne	7,50 €
Rinderfiletscheiben in brasil. Pfefferrahmsauce mit frischem Gemüse	36,50 €
Rinderfiletgeschnetzeltes in Paprikasauce	33,00 €
Rostbraten mit glasigen oder röschen Zwiebeln	33,00 €
Rumpsteak in brasilianischer Pfefferrahmsauce	34,00 €
"Filettöpfle" vom Rinderfilet und Schweinefilet im Sahnesößle mit frischen Pilzen und Gemüse	34,50 €
Kalbsrückensteak mit frischen Champignons im Bratensaft	35,50 €
Kalbsrostbraten mit glasigen oder röschen Zwiebeln	33,00 €
Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken	33,00 €
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken	31,00 €
Kalbsrahmschnitzel aus dem Kalbsrücken	32,00 €
Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken	20,50 €
Cordon Bleu aus dem Schweinerücken	24,50 €
Schweinerückensteak in brasil. Pfefferrahmsauce	23,00 €
"Holzfällersteak" aus dem Schweinerücken mit röschen Zwiebeln, Champignons und Speck	23,00 €
Schweinefiletmedaillons im Champignonrahmsößle	27,50 €
Putengeschnetzeltes im Champignonrahmsößle	25,00 €
Putenschnitzel "Natur" im Bratensaft	24,00 €
Zu jedem Hauntgericht: Salatteller vom Ruffet	

Zu jedem Hauptgericht: Salatteller vom Buffet

Als Beilagen bieten wir an: (weitere Beilagen auf Anfrage!) Hausgem. Spätzle, Semmelknödel, Röstinchen, Kroketten, Pommes frites, Bratkartoffeln Empfehlungen aus der Lüche

Hausgem. Maultäschle in Rinderkraftbrühe

7,00 €

Pilzcremesüpple mit Sahne

7,50 €

Zartes Hirschkalbsragout im Rotweinsößle mit frischen Pilzen, Speckbohnen, Preiselbeerbirne dazu hausgem. Spätzle oder hausgem. Semmelknödel sowie Salate vom Buffet

27,50 €

Kalbsrahmbraten aus der Schulter mit hausgem. Spätzle oder Semmelknödel sowie Salate vom Buffet $26,50~\epsilon$

Kalbsrückensteak mit frischen Pilzen in Bratensaft dazu hausgem. Rösti und Salate vom Buffet 35,50 €

Rindergeschnetzeltes aus der Keule im Paprikasößle dazu Röstinchen und Salate vom Buffet 26,50 €

Sauerbraten mit hausgem. Spätzle oder Semmelknödel sowie Salate vom Buffet

25,00 €

Vegetarisch: Pilzragout mit Gemüsestreifen dazu hausgem. Semmelknödeln sowie Salate vom Buffet 25,00 ϵ

<u>Vegetarisch:</u> Gemüsepfännle von verschiedenem frischem Gemüse mit Butter dazu Kartoffeln sowie Salate vom Buffet

20,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit frischem Gemüse dazu Kartoffeln und Salate vom Buffet

29,50 €

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit frischem Gemüse dazu Kartoffeln und Salate vom Buffet

Hausgemachte Desserts: (weitere Desserts auf Anfrage!)

Dessertvariation (von ällem ebbes!) mit frischen Früchten 13,00 ϵ

Creme Brûlée mit frischen Früchten 10,50 €

Panna Cotta mit Erdbeermark und frischen Früchten 9,00 €

Schokoladenmousse mit Sahne und frischen Früchten 9,00 €

Kleiner Italiener: Cappuccino oder Espresso mit kleinem Dessert

4,50 €

Digestiv

vom Weingut Eberbach-Schäfer Williams-Gold auf Früchten nachgereift

0,02 5,50 €

Unsere Fassbind aus der Schweiz im Barriquefass nachgereift Süßlich, harmonisch, mild und intensive Fruchtnote Alte Himbeere, Alte Pflaume, Alte Birne

0,02 6,00 €

Weine

(weitere Weine finden sie auf unserer Weinkarte oder auf Anfrage!)

Grauburgunder Kabinett trocken Winzer Alde Gott Sasbachwalden	Fl. 0,7	23,00 €
"Alte Reben" Lemberger trocken Eberbach-Schäfer Lauffener Riedersbückele	Fl. 0,7	22,00 €
Tinto Aradon trocken Rioja		7,00 € 20,00 €
Mantel Blanco Rueda Verdejo		7,00 € 20,00 €
401 Lemberger trocken Rosswager Halde	Fl. 0,7	21,00 €

Zum Mitnehmen:

Maultaschen vakuumiert im 3er oder 6er Päckle	
Pro Hausgem. Maultasche	1,30 €
Pro 100 ml Hausgem. Sauce oder Hausgem Suppe	1,30 €
Hausgem. Schwäbischer Kartoffelsalat pro 100 g	1,35 €