

Sonntagsmenü

Hausgemachte Leberknödelsuppe

Zarte Rinderroulade v. Seeger Weiderind
mit cremigem Kartoffel-Kürbispüree und Apfelblaukraut

Kleines Dessert

Menü mit Suppe oder Dessert 25 €

Menü komplett als 3 Gang 29 €

Veggie Tipp:

Gebackene Aubergine mit Tomatenmarmelade
Rotkohl und hausgemachter Sesammayonaise

21 €

Saftiger Schweinebauch in Biersoße-Kümmelsoße
dazu Kartoffelknödel mit Bröselmelze und ein Krautsalat 18,5 €

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm
dazu hausgemachte Semmelknödel und ein Blattsalat 21 €

Zartes Wildragout in Rotwein geschmort mit Preiselbeerbirne
dazu Semmelknödel und Blaukraut 23 . €

Zarter Rinderschmorbraten in Rotwein-Rosmarinsoße
dazu hausgemachte Spätzle und ein bunter Salatteller 21,5 €

Dessert Empfehlung:
Hausgemachter Zwetschenknödel in Zimtbrösel
mit Vanilleschaum 12 €

Jeden Montag gegen 19.30 Uhr kommen die Alphörner zu uns und spielen a Ständle

„to go“ Boxen werden mit 1 € berechnet“

— Dienstag Ruhetag —

Fast alle Gerichte sind als Seniorenportion 1.50 € günstiger erhältlich.