

## **Vorspeisen**

**Kraftbrühe mit Rindfleisch & Grießknödeln**

**5,20€**

**Gemüsecremesuppe mit Ingwer**

**5,80€**

**Bunt gemischter Beilagensalat**

**4,80€**

## **Hauptspeisen**

**Wildragout mit**

**Semmelknödeln & Wirsing**

**14,80€**

**Rehbraten in Wachholderrahmsauce**

**16,50€**

**dazu Haselnuss-Kroketten & Rosenkohl**

**Gegrillte Kalbsleber in Preiselbeersauce**

**17,50€**

**mit Bratkartoffeln und Salat**

**Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken**

**mit Pommes frites**

**10,50€**

**Rahmsauerbraten mit Spätzle, Knödel &**

**Kartoffelsalat**

**13,50€**

**280g Zwiebelrostbraten mit Spätzle**

**und Salat**

**21,80€**

**Gegrillte Schweinelendchen auf Käsespätzle  
mit Röstzwiebeln & Salat**

**18,50€**

**Rinderrouladen nach Omas Lotte Rezept**

**Blaukraut & Spätzle**

**14,50€**

**Knuspriger Gänsebraten mit Semmel-&**

**Kartoffelknödel dazu Blaukraut**

**19,80€**

**½ Ente(entbeint) aus dem Bratrohr**

**mit Spätzle & Semmelknödel, Blaukraut**

**19,80€**

**Zanderfilet gegrillt**

**19,50€**

**auf Blattspinat mit Butter-Kartoffeln**

**Vegetarische Gemüsenudeln mit Parmesan**

**& Salat**

**13,50€**

**Salatplatte „der Urige“ & Spiegelei,**

**11,50€**

**bunt gemischte Salate mit Bratkartoffeln**

**Saure Linsen mit Spätzle & Wienerle**

**9,50€**

**Ein paar nackte Bratwurst<sup>(n)</sup>**

**8,80€**

**mit gemischtem Salat**

## **Etwas Süßes**

**Süßer Knödel mit Nougat gefüllt**

**5,80€**

**dazu Walnusseis**

**Apfelküchel mit Vanillesauce 5,50€**

**2 Kugeln Vanilleeis mit heißen**

**Himbeeren und Sahne 4,80€**

**Creme Brüllee-, Schoko-,Vanille-& Nusseis**

**je Kugel 1,80€**

**Wo auch immer möglich beziehen wir unsere Lebensmittel  
von regionalen Anbietern**

**Allergiker fragen bitte nach oder verlangen den**

**Allergenordner!!**

**Für kleinere Portionen ziehen wir 2,50€ ab**

**Für ein Essen mit zusätzlichem Teller berechnen wir bei**

**Erwachsenen 2,50€ Servicegeld**