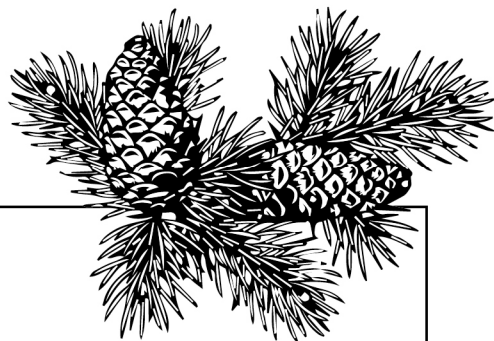


SAISONALE GERICHTE



APERITIF & VORSPEISEN

Winter-Aperol

0,20 l 6,20 €

Aperol, Prosecco, Cranberrysirup, Soda
– auch alkoholfrei

Steinpilzsuppe

7,20 €

Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen

9,90 €

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Wienerle mit Linsen und Spätzle

12,50 €

Spätzle mit Sauerkraut und Röstzwiebeln

12,90 €

(vegetarisch)

Bratwurst und Kesselfleisch

18,50 €

mit Kartoffeln und Sauerkraut

Lammhaxe „Provencale“

25,90 €

an einer Soße mit Kräutern der Provence
mit Kartoffeln und Gemüse

Barbarie Entenkeule

29,90 €

mit Klößen und Honigkraut

DESSERT

Hausgemachter Ofenschlupfer

9,20 €

dazu Zimteis und Kirschgrütze

Zimteis

8,50 €

mit eingelegten Rumzwetschgen