

aktuelle **EMPFEHLUNGEN** am Rande

Vorspeise

Carpaccio vom gereiften Rind aus der Region
mit Garbe-Senf vinaigrette und geraspeltem Pfefferkäse ^{7,9,10}
· 16,90 ·

Unsere saisonale VorspeisenDinnete – „Kürbis“

halbsogroß & genauso lecker
Kürbis, Creme fraîche, Frühlingslauch, Preiselbeeren ^{1a,7} · 10,90 ·

„Sonntagsbraten“

... an Sonn- & Feiertagen ab 20. Oktober

Rinderschmorbraten vom Gallowayrind in kräftiger Rotweinsauce
mit Serviettenknödel und Karotten ^{1a,7,9,10,12} · 26,90 ·

Hauptgänge

Entrecôte vom Gallowayrind
mit sautierten Steinpilzen & Kartoffel-Kräuter-Taler ^{1a,3,6,7,9,10}
· 39,90 ·

Gebratene Zwiebelknödel auf Steinpilze à la crème
mit frischen Kräutern ^{1a,3,7,9,10}
· 27,90 ·

NEU!!

Augustiner Oktoberfestbier

– durch die extralange Lagerzeit ergibt sich ein sehr weicher, aber kräftig vollmundiger Körper
im Original 0,4l Glas · 5,00 · oder Maßkrug – 1l · 12,00 ·

Montag bis Freitag ab 17 Uhr und Samstag & Sonntag ab 12 Uhr - täglich solange der Vorrat reicht

Cordon Bleu vom Kalb
gefüllt mit getrüffeltem Schinken und Bergkäse
dazu Kartoffelstampf und Erbsengemüse ^{1a,3,4,7,9,10}
· 29,90 ·