

Abendkarte, Samstag, 13. April 2024

Vorspeisen

- Kalbsrahmbenschen mit
Serviettenknödel 10,90/14,20
- Erdäpfel-Selchfleischknödel mit warmen
Speckkrautsalat 11,50
- Büffelmozzarella mit Bärlauchpesto und
hausgemachtem Weißbrot 13,20
- Matjesfilet in pikanter Paprikasauce mit
hausgemachtem Weißbrot 14,50
- Kaltes Roastbeef mit Eierkren 14,50
- Gebackene Blunzenradl auf Erdäpfel-
Gurkensalat mit frischem Kren 11,20
- Gemischte Blattsalate
mit Apfelessig-Kernöl oder Balsamico-Olivenöl 6,70

Suppen

- Rindsuppe mit zweierlei Einlage 5,40
- Maiscremesuppe 5,70
- Rote Rüben Suppe 5,70

Hauptspeisen

- Curry-Gemüselinsen mit Serviettenknödel 14,20
- Kaslasagne mit Minzbutter 14,20

- Gebratenes Wolfsbarschfilet mit
Spinaterdäpfel 22,80

- Rib Eye Steak mit Bräterdäpfeln und
Speckfisolen 33,20
- Tafelspitz mit Erdäpfelschmarrn,
Schnittlauchsauc und Apfelkren 22,50
- Blunzengröstl mit warmen Speckkrautsalat 14,90
- Gebratene Maishendlb Brust auf Ratatouille
mit gebackenen Erdäpfelbällchen 20,50
- Kalbswiener Schnitzel mit Erdäpfel-
Blattsalat und Preiselbeeren 22,80

Desserts

- Dunkler Schokokoch mit Ananassalat 7,50
- Marzipan Tiramisu 7,50
- Pistazien-Erdnussmousse mit Kirschragout 7,20
- Marillenpalatschinken mit Schlagobers 8,50
- Pariser Kokosschnitte mit Himbeersauce 6,80
- Apfel-Birnenstrudel mit Schlagobers 5,90

- Käseteller mit Zwetschken-Chili-Marmelade
und hausgemachtem Schwarzbrot 11,20