

Speisekarte für Sonn- und Feiertage

Maiks geräuchertes Forellenfilet

an Feldsalat und Reibekuchen 1,9, a-n

8,-

Warmer Fetakäse auf Paprika,

Zwiebeln, Oliven und Knoblauch 13, a-n

8,50

Klare Rinderkraftbrühe

mit bunter Einlage a-n

4,-

Gemündner Bauernsalat

mit Paprika, Gurken, Zwiebeln und Ei a-n

4,50

-mit panierten Hähnchenbruststreifen a-n

+5,-

-mit 2 gebackenen Schinkenröllchen 1,2,3, a-n

+5,-

Gemüse-Spätzlepfanne

frischen Champignons und Sauce Hollandaise 2, a-n

11,-

Hausgemachte Serviettenknödel

mit Pfifferlingen in Rahmsoße und Salatteller a-n

12,-

Rinderrouladen „Hausfrauen Art“
mit Apfelrotkohl und Serviettenknödel a-n
16,-

Zarter Rinderbraten aus der Keule,
dazu Butterspätzle und Blaukraut a-n
15,-

Försterinschnitzel
mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise
überbacken, Kroketten und gemischter Salatteller 2, a-n
16,-

Waidmannschnitzel
mit Pfifferlingen in Rahmsoße, Kroketten
und Salatteller a-n
16,-

Zwiebelschnitzel
mit Pommes-frites und gemischten Salat a-n
15,-

Jägerschnitzel
mit Pommes-frites und gemischten Salatteller a-n
15,-

Zarte Schweinesteaks mit Zwiebeln,
Pommes-frites und Salatteller a-n
16,-

Lendenteller mit Pfifferlingen in Rahmsoße
Butterspätzle und frischem Gemüse a-n
19,-

Schweinelendchen mit Zwiebeln

Pommes-frites und gemischtem Salat a-n

19,-

Besondere Tagesempfehlung...

Zarte Schweinesteaks mit Pfifferlingen in Rahmsoße

Kroketten und Salatteller a-n

18,-

Rumpsteak vom Argentinischen Angus Rind,

mit Kräuterbutter und Zwiebeln

Pommes-frites und Salatteller a-n

24,-

Hähnchenbrustfilet mit Pfifferlingen in Rahmsoße

Butterspätzle und frisches Marktgemüse a-n

16,50

Und zum Abschluss...

Leckerer Minzparfait an Schokoladensoße a-n

6,-

Weißes Espresso Panna Cotta

mit Amarenakirschen garniert a-n

6,-

2 gebackene Apfelringe mit Zimt/Zucker

dazu eine Kugel cremiges Vanilleeis a-n

6,-

Alle Gerichte können Sie auch gerne als kleine Portion bekommen.