

MITTAGSTELLER

im Herbst

Montag bis Freitag, 12 bis 16 Uhr | 22 €
serviert mit Tagessuppe oder Blattsalaten



MONTAG

Brustfilet vom Weidehähnchen im Kokosmantel, Curry, bunter Reis ^{SC}

DIENSTAG

Rehleberknödel, Wildsauce, Sauerkraut vom Rotkraut, Kartoffeln ^{GL,MI,EI}

MITTWOCH

Lammhackbraten, Rosmarin, Kartoffelpüree ^{GL,MI,EI}

DONNERSTAG

Spaghetti Bolognese vom Hinterwälder Weiderind, Veganosan ^{GI,SC,EI}

FREITAG

Forellenfilet Matjes Art, Sauerrahm, Gurke, Zwiebel, Apfel Dillkartoffeln ^{MI,FI}

SAMSTAG

Hacksteak vom Weidekalb, Champignons à la crème, Rösti ^{MI}

SONNTAG

Geschmortes Geschnetzeltes vom Hinterwälder Rind Stroganoff
Spinatspätzli ^{GL,MI,EI}

HERBST

Menü

12 bis 20 Uhr, durchgehend warme Küche | 67 €

Hausgebackenes Brot mit Stühlinger Linsendip ^{GL}



Forellenfilet Matjesart
Sauerrahm, Gurke, Zwiebel, Apfel ^{FI,MI}



Warmer Büffelmozzarella
Walnuss Pesto, Muskatkürbis, Tomate ^{MI,SC}



Rehrückenfilet
Pfifferlinge, Wildsauce, Spinatspätzli, Gemüse ^{MI,GL,EI}



Tiramisu mit Amaretto-Caramelleis ^{MI,EI}

