



## Saisonale-Gerichte

### ... unsere Empfehlung!

<b>Rinder-Rouladen</b> „hausgemacht“ mit Knödel und Rotkraut	23,90 €
<b>Rumpsteak mit Whisky-Sauce</b> mit Beilagen und Salat	29,90 €
– dazu empfehlen wir einen echten schottischen Single Malt Whisky 12jährig	6,50 €

## Wild

Das Wild kommt vom Jäger aus der heimischen Bienwald-Region.

<b>Wild-Ragout</b> <sup>A,G,J</sup> mit Preiselbeeren und feiner Dornfelder-Sauce, Spätzle <sup>C,G</sup> und Salat	23,90 €
<b>Wildschwein-Rückensteaks</b> <sup>A,J</sup> mit Rahm-Preiselbeer-Sauce <sup>A,J,G</sup> , Knödel <sup>A,G</sup> und Rotkraut	26,90 €

---

<b>Kürbissuppe</b>	4,80 €
<b>Wild-Klößchen-Suppe</b>	5,50 €

## Bärlauch-Gerichte

„hausgemachte“ Bärlauch-Gnocchis,  
mit Hähnchenbrustfilet, Bärlauchsauce und Salat 22,90 €

**Bärlauchsteak**  
2 Schweinerückensteaks,  
mit Bärlauch-Kräuter-Kruste,  
Kroketten und Salat 23,90 €

### Vegan

**Bärlauch-Gnocchis**,  
mit No-Hähnchen-Nuggets,  
Bärlauchsauce und Bohnen/Brokkoli 22,90 €

### Vegetarisch

**Spinatknödel**  
– mit Champignon-Bärlauchsauce oder  
– mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und Parmesan 17,90 €

## Verschiedene Feldsalate

**Feldsalatplatte**  
mit Hähnchenbrustfilet und Rösti  
und Himbeer-Vinaigrette 18,90 €

**Großer Feldsalat**  
mit geräucherten Lachsscheiben  
und Essig-Öl-Dressing 17,90 €

**Großer Feldsalat**  
mit Gorgonzola und Walnüssen  
und weißem Balsamico-Dressing 17,90 €

**Großer Feldsalat**  
mit gebratenen Gänseleberstreifen  
und Himbeer-Vinaigrette 16,90 €

**Kleiner Feldsalat** 6,50 €