



Unsere Standardkarte ganzjährig:

Leberknödelsuppe

Käsespätzle
mit bunten Salaten

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites und Salatteller

Sauerbraten
Kartoffelkloß und Blaukraut

Schweinebraten
in Dunkelbiersoße, Kartoffelkloß und Blaukraut



Übers Jahr bieten wir saisonale Spezialitäten:

März, April **Lammgerichte**, wie

Potpourri vom Lamm

*mit Häxchen, Halsfleisch, Leber und Bries,
Kloß und Bohnen im Speckmantel*

Lammrollbraten

*mit frischen Kräutern gefüllt, Thymiansoße,
Spätzle und Salatteller*

Lammleber

*in feinem Apfelsößchen,
dazu Kartoffelpüree und Salatteller*

April, Mai, Juni **Spargelgerichte**

Juni bis September gibt es frische **Pfifferlinge**

Schweineschnitzel „Försterin Art“

mit Pfifferlingssoße, Spätzle und Salat

Frische Pfifferlinge

in Kräuterrahm mit Semmelkloß und Salate der Saison

Anfang September **Zickleinbraten**

im Herbst und Winter **Schäufele und Bauernente**

Dezember **Gänsebraten**

*Wir beraten Sie gerne
Lassen Sie es sich schmecken*