

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| <i>CAMPARI Maracuja</i>       | <i>4,50</i> |
| <i>Haus-Aperitif</i>          | <i>4,50</i> |
| <i>Multi-Vitamin-Cocktail</i> | <i>3,80</i> |

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| <i>Flädlesuppe</i>      | <i>4,20</i> |
| <i>Leberknödelsuppe</i> | <i>4,80</i> |
| <i>Spargelcremsuppe</i> | <i>5,00</i> |

### VORSPEISEN

|   |             |
|---|-------------|
| <i>Bunter Salatteller vegan</i>                                       | <i>4,00</i> |
| <i>Geräuchertes Forellenfilet, Preiselbeersahne, Butter und Toast</i> | <i>8,00</i> |
| <i>Galia Melone mit Schwarzwälder Bauernschinken</i>                  | <i>8,50</i> |
| <i>1 Stück Kalbfleischpastetchen</i>                                  | <i>7,50</i> |
| <i>Reibekuchen mit frischen Pfifferlingen in Rahm</i>                 | <i>8,50</i> |

#### *WIENER SAHNELEBER*

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <i>Hausgemachte Spätzle</i> | <i>12,80</i> |
| <i>Kleine Portion</i>       | <i>10,30</i> |

#### *SCHWEINESCHNITZEL paniert*

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| <i>Pommes frites</i>  | <i>13,00</i> |
| <i>Kleine Portion</i> | <i>10,50</i> |

#### *CORDON-BLEU <sup>1)</sup> vom Kalbsrücken*

|                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| <i>Gemüse garnitur, Pommes frites</i> | <i>21,00</i> |
| <i>Kleine Portion</i>                 | <i>18,50</i> |

#### *RINDERRÜCKENSTEAK mit Pfefferrahmsauce*

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Kartoffel-Gratin, Gemüse garnitur</i> | <i>22,00</i> |
| <i>Kleine Portion</i>                    | <i>19,50</i> |

#### *SCHWEINE-LENDCHEN in Morchelrahmsauce*

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <i>hausgemachte Spätzle</i> | <i>22,--</i> |
| <i>Kleine Portion</i>       | <i>19,50</i> |

Aus heimischer Jagd

*REHRAGOUT*

*Hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren* 18,00

*Kleine Portion* 15,50

GEFLÜGELGERICHTE

*PUTENSCHNITZEL in Curryrahmsauce*

*gebackene Banane, Basmati-Reis* 16,50

*Kleine Portion* 14,--

LAMMGERICHT

*LAMMRÜCKEN mit Kräuterkruste*

*Ratatouille, Kartoffel-Gratin* 23,00

VEGETARISCHES GERICHT

*GEMÜSE-MAULTASCHEN in Rote Beete Sauce* 9,80

FRISCHE PFIFFERLINGE

*FRISCHE PFIFFERLINGE in Rahmsauce*

*hausgemachte Spätzle* 19,80

*PEANNKUCHEN gefüllt mit frischen Pfifferlingen* 19,80

## FISCHGERICHTE

*MATJESFILET „Hausfrauenart“,<sup>1</sup> Salzkartoffeln* *12,50*

*FORELLENFILET in Rieslingsauce*  
*Feine Nudeln, Marktgemüse* *20,00*

*LACHS-FORELLENFILET auf Bärlauchspaghetti*  
*Tomatensauce* *21,00*

*Wurstsalat mit Brot* *7,00*

*Blattsalate mit gebackenem Camembert* *10,50*

*Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen* *12,00*

*Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln* *9,80*

*Unsere Weinempfehlungen*

*1/4 Burkheimer Rivaner Qualitätswein, trocken*

*Winzergenossenschaft*

*4,90*

*Burkheimer Schlossgarten*

*Spätburgunder Rotwein, Kabinett*

*5,50*

*Eine Liste unserer Allergeninformation erhalten Sie am Büffet*