

Flädlesuppe	6,20	Leberknödelsuppe	7,20
-------------	------	------------------	------

### VORSPEISEN

Bunter Salatteller	6,80
Reibekuchen mit Pfifferlinge in Rahm	12,00
2 Hechtklößchen in Rieslingsauce, Blattspinat, feine Nudeln	15,00

### Vom Schwein

Schweineschnitzel paniert  
Pommes frites  
18,00

Schweinelendchen in Morchelrahmsauce  
hausgemachte Spätzle  
31,50

### Vom Kalb

Kalbszunge in Madeira  
Hausgemachte Spätzle  
25,00

Cordon bleu vom Kalbsrücken,  
Tagesgemüse, Pommes frites  
31,00

### Vom Rind

Wiener Sahneleber  
hausgemachte Spätzle  
18,00

Rinderrückensteak mit Pfefferrahmsauce  
Tagesgemüse, Kartoffel- Gratin  
32,00

Vom Geflügel

Putenschnitzel  
Currysauce, gebackene Ananas  
Basanti- Reis

23,00

Vom Wild

Refragout  
hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren

25,00

Fischgericht

Fischteller  
Rieslingsauce  
Blattspinat, feine Nudeln

32,00

Lammgericht

Lammrücken mit Kräuterkruste  
Tagesgemüse, Kartoffel-Gratin

34,00

Frische Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge in Rahmsauce  
Hausgemachte Spätzle

27,00

Pfannkuchen mit frischen Pfifferlingen

27,00

## Vegetarisches Gericht

Gemüse-Maultaschen  
mit  
Pfifferlingrahmsauce

18,50

\*\*\*\*\*

Wurstsalat mit Brot <sup>15</sup>	11,00
Wurstsalat mit Bratkartoffeln <sup>15</sup>	15,00
Blattsalate der Saison mit Putenstreifen	17,50
Blattsalate der Saison mit Zanderknusperle	17,00
Schwarzwälder Bauernschinken dünn geschnitten Butter und Brot	18,00

### Unsere Weinempfehlung

1/4 Rammersweierer Roseè  
trocken, WG

7,00

1/4 Spätburgunder Rotwein  
Weingut Siegbert Bimmerle

7,50

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffe können Sie eine schriftliche Auskunft bekommen*