

Hauptgerichte

<i>deftiges Rindersteak unter Meerrettich-Semmel-Kruste mit Kräutern an Blattsalaten mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter</i>	<i>28.80 €</i>
<i>Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Meerrettich, Speck und Bergkäse gefüllt in der Vollkorn-Kürbis-Panade gebraten dazu Kartoffelsalat</i>	<i>16.80 €</i>
<i>Bandnudeln in Knoblauch-Öl geschwenkt mit Ziegenkäse Datteln und Walnüssen dazu ein Blattsalat (Veggi)</i>	<i>14.80 €</i>
<i>gegrilltes Schweineschäufele an Zoigl-Bier-Soße mit Hofer Kloß und frischem Sauerkraut</i>	<i>17.80 €</i>
<i>gekochter Rinder-Tafelspitz in Meerrettich-Rahmsoße mit Hofer Kloß und Beilagensalat</i>	<i>18.80 €</i>
<i>Champignon-Rahmschnitzel angerichtet mit hausgemachten Spätzlen und Beilagensalat</i>	<i>15.80 €</i>
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ in der Pfanne gebraten mit Pommes frites, Ketchup und Beilagensalat</i>	<i>14.80 €</i>
<i>kleines Zwiebel-Rindersteak mit Kräuterbutter auf getoastetem Bauernbrot an Blattsalaten</i>	<i>16.80 €</i>
<i>gebratenes Zanderfilet mit frischer Meerrettich-Butter serviert mit Petersilien-Kartoffeln und Salatteller</i>	<i>20.80 €</i>

!!! Bratenkarte am Wochenende !!!

Schlachtschüsselessen - Freitagabend mit Buffet

17.-19. Januar und 21.-23. Februar