

Speisekarte

Vorspeisen

<i>Hühnerleber – Parfait mit Himbeersauce</i>	<i>8,50</i>
<i>Hirschschinken mit Oberskren</i>	<i>8,50</i>

Suppen

<i>Rindsuppe, wahlweise mit Frittaten, Nudeln oder Leberknödel</i>	<i>3,50</i>
<i>Maroni - Cremesuppe</i>	<i>4,50</i>
<i>Suppentopf Gemüse, Nudeln, Rindfleisch</i>	<i>5,50</i>

Salate

<i>Gebackene Blunzen auf Erdäpfelsalat</i>	<i>9,00</i>
<i>Hühnerbruststreifen auf gemischtem Salat</i>	<i>10,50</i>
<i>Bauernsalat Vogersalat, Speck, Kartoffeln, Schafkäse</i>	<i>10,50</i>

Fisch

<i>Saibling gebraten oder blau mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>18,00</i>
---	--------------

Hauptspeisen

<i>Buchweizenlaibchen mit Selleriepürree und Kräuterseitlinge (vegan)</i>	<i>12,00</i>
<i>Hausburger mit Pommes</i>	<i>11,00</i>
<i>Rindsgulasch mit Semmelknödel</i>	<i>11,00</i>
<i>Gekochtes Rindfleisch, Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce, Apfelkren</i>	<i>16,00</i>
<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Schupfnudeln und Rotkraut</i>	<i>19,00</i>
<i>Hirschbraten in Rotweinsauce, Serviettenknödel, Preiselbeerbirne und Rotkraut</i>	<i>19,00</i>
<i>Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln, gemischter Salat</i>	
<i>vom Schwein</i>	<i>14,00</i>
<i>vom Geflügel</i>	<i>15,00</i>
<i>Cordon bleu mit Reis und gemischter Salat</i>	
<i>vom Schwein</i>	<i>16,00</i>
<i>vom Geflügel</i>	<i>17,00</i>

Dessert

<i>Stanitzel mit Schlagobers und Maronireis</i>	<i>3,50</i>
<i>Topfenstrudel mit Früchten der Saison</i>	<i>3,50</i>
<i>Eispalatschinke mit Schlagobers und Schokosauce</i>	<i>6,00</i>