

Tageskarte

Sonntags beim Herbst

Leberknödelsuppe mit Backerbsen
hausg´machte **Lauchcremesuppe** mit Weißbrotbröggerla

Schweinebraten mit Klöß´ und g´mischten Salat

Sauerbraten mit Semmelklöß´ und g´mischten Salat

Kalbsrahmbraten mit hausg´mache Spätzle und g`mischten Salat

Rinderroulade mit Klöß´ und g´mischten Salat

natürlich hausg´macht - gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Senf und Gurke

Jägerbraten Schweinebraten

mit feiner Mischpilzsoß´, dazu Semmelklöß´ und ´nen g´mischten Salat

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und ´nen g`mischten Salat

Hähnchenbrust vom Grill

mit Kräuterbutter und Süßkartoffelpommes ´nen g´mischten Salat

Preise in Euro
halbe Portion 2,00 € weniger

für die Kleinsten



Kinderschweinebraten mit einem Kloß´ und Soß´

Kloß´ mit Soß´

wegen der Schweinebratensoß´ nicht als vegetarisch gekennzeichnet

 Portion **Pommes** mit Ketchup

Portion hausg´machte **Spätzle** mit Soß´

wegen der Schweinebratensoß´ nicht als vegetarisch gekennzeichnet

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Empfehlung

vom Chef

ofenfrische **Lammhaxe** mit Klöß´ und haug´machten Krautsalat

ofenfrisches **Schäuferte** mit Klöß´ und g´mischten Salat

ofenfrische **Gänsebrust** in feiner Orangensoß´, mit Klöß´ und Blaukraut

zarte **Schweinelendchen**

mit frischen Rahmchampignons

dazu Herzoginkartoffeln und ´nen g´mischten Salat



frische Rahmchampignons

mit Semmelklöß´ dazu ´nen g´mischten Salat



Lachsfilet

gebraten mit frischen Champignons, dazu Sauce Hollandaise,

Salzkartoffeln und ´nen g´mischten Salat

es wird **WILD**

Rehbraten

mit feiner Wacholderrahmssoß´,

dazu Semmelklöß´, Preiselbeeren und Blaukraut

FANG frisch

Erlengrundfischerei Rau – Diepoltsdorf



grätenfreies **Karpfenfilet** gebacken

dazu hausg´machten Kartoffelsalat

kleiner, bunter **Beilagensalat** mit unserem Hausdressing