

## Vorspeisen und Suppen

*Carpaccio vom Hirschkalbrücken an einer Rosa-Pfeffer-Marinade*  
€ 14,80

\*\*\*\*\*

*Rapunzel Salat aus der Region mit Kartoffel-Speck-Dressing  
und gebratenen Roastbeef Streifen \*1,10*  
€ 12,80

\*\*\*\*\*

*Rote Beete Carpaccio mit Meerrettich Marinade  
und gebratenem Garnelenspieß \*1,5,10,*  
€ 11,80

\*\*\*\*\*

*Kürbiscremesuppe mit original steirischem Kürbiskernöl  
und gerösteten Kürbiskernen\*1,10*  
€ 6,80

\*\*\*\*\*

*Kartoffelcremesuppe mit Streifen von gebratenem Bacon \*1,10*  
€ 6,80

**\*Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse):** 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Kaschunüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere / A= Farbstoff / B=Konservierungsstoff / D=Geschmacksverst./ E=Schwärmungsmittel / K=Säuerungsmittel

## Wildgerichte

*Wildragout „Försterin Art“ (gem. Waldpilze)  
dazu reichen wir hausgemachte Spätzle \*1,6,10,K  
€ 19,80*

\*\*\*\*\*

*1/2 gebratene Bauernente mit Apfel-Rotkraut  
und selbstgemachten Kartoffel – Knödeln \*1,10  
€ 19,80*

\*\*\*\*\*

*Rehmedaillons aus der Keule mit Maronensauce,  
dazu gibt es Kartoffel - Krusteln \*1,6,10,  
€ 26,80*

\*\*\*\*\*

*Sauerbraten aus der Keule des Hirschkalbs, dazu reichen wir  
Apfel-Rotkraut und selbstgemachte Kartoffel - Knödel \*1  
€ 26,80*

\*\*\*\*\*

*Tranchen vom Hirschkalbrücken mit einer Steinpilzsauce,  
dazu gibt es Kroketten \*1,6,10  
€ 28,80*

\*\*\*\*\*

- Kleiner Beilagen Salat € 5,00*
- Feldsalat aus der Region mit gebr. Speckwürfeln  
und Croutons \*1,6,10,B € 6,50*
- Großer gemischter Salat € 7,00*

*Alle Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Dressing \*1,6,20*

\*Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse): 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Kaschunüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie – od. Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere / B=Konservierung / K=Säuerungsmittel

# Fleischgerichte

*Jägerschnitzel vom Schwein mit einer Champignon Rahmsoße  
dazu reichen wir hausgemachte Spätzle \*1,6,10,K*

€ 15,80

\*\*\*\*\*

*Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Käse,  
dazu gibt es Kroketten \*1,6,10,C,K,Aroma*

€ 16,80

\*\*\*\*\*

*Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Preiselbeeren,  
dazu gibt es Salzkartoffeln \*1,10,22,C,K*

€ 19,80

\*\*\*\*\*

*Schweinemedallions im Speckmantel gebraten mit einer  
Steinpilzrahmsoße und Nudeln serviert \*1,10*

€ 21,80

\*\*\*\*\*

*Argentinisches Rumpsteak mit einer Kirsch – Pfeffersauce,  
dazu reichen wir Bratkartoffeln \*10*

€ 25,80

\*\*\*\*\*

*Filetsteak vom argentinischen Rind, gefüllt nach „Art des Hauses“  
an Johannisbeersauce, dazu gibt es Kartoffel – Krusteln \*1,10,K*

€ 28,80

\*\*\*\*\*

- *Kleiner Beilagen Salat* € 5,00
- *Feldsalat aus der Region mit gebr. Speckwürfeln  
und Croutons \*1,6,10,B* € 6,50
- *Großer gemischter Salat* € 7,00

*Alle Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Dressing \*1,6,20*

**\*Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse):** 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Kaschunüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere / C= Antioxidans / K= Säuerungsmittel

## Fischgerichte

*Fangfrische ganze Forelle aus dem Odenwald,  
gebraten nach „Müllerin Art“ (Tomaten, Zitronenscheibe)  
mit Salzkartoffeln \*1,6,7,10*

€ 17,80

\*\*\*\*\*

*Garnelentöpfchen mit einer Paprika-Tomaten-Sauce  
angerichtet auf Basamtireis\*5,κ*

€ 19,80

\*\*\*\*\*

*Zanderfilet auf der Haut gebraten, unter der Meerrettich-Kruste  
dazu servieren wir Salzkartoffeln \* 1,7,10,22,C,κ*

€ 22,80

\*\*\*\*\*

- *Kleiner Beilagen Salat* € 5,00
- *Feldsalat aus der Region mit gebratenen  
Speckwürfeln und Croutons \*1,6,10,β* € 6,50
- *Großer gemischter Salat* € 7,00

*Alle Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Dressing \*1,6,20*

\*Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse): 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Kaschunüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere / A=Farbstoff / B=Konservierungsstoff / C=Antioxidans / E=Schwärmungsmittel / K=Säuerungsmittel

## Vegetarisch, Salate u. Kleiner Hunger

*Steinpilzrisotto mit frischen Kräutern verfeinert \*10*  
€ 14,80

\*\*\*\*\*

*Gemischter Salatteller mit Blattsalaten, Schafskäse, Oliven  
frischen gebratenen Champignons und Artischocken\*1,6,10,20,C,E,K*  
€ 14,80

\*\*\*\*\*

*Bunter Salatteller „Florida“ mit kleinen Putenspießen  
und frischen Früchten\* 1,6,20*  
€ 14,80

\*\*\*\*\*

*Flammkuchen „klassisch“ mit Creme Fraiche, Speck,  
Zwiebeln und Käse\*1,10*  
€ 11,80

\*\*\*\*\*

*Geräucherter Lachs mit Kartoffelpuffer, Sahnemeerrettich  
und Salatbouquet \*1,6,7,10,22,K*  
€ 11,80

\*Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse): 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Kaschunüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere / A=Farbstoff / B=Konservierung / C=Antioxidans / D=Geschmacksverst./ E=Schwärzung / K=Säuerungsmittel

## Desserts

*Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne* \* 1,10, A, Aroma

€ 8,80

\*\*\*\*\*

*Walnuss Eis mit lauwarmen Armagnac – Pflaumen* \* 1,10,13, A, Aroma

€ 8,80

\*\*\*\*\*

*Selbstgemachtes Zimt Parfait mit glacierten Apfelspalten* \*6,10

€ 8,80

\*\*\*\*\*

*3 Kugeln gemischtes Eis nach Wahl mit Sahne* \* 1,10,A

€ 5,00

\*\*\*\*\*

*3 Kugeln gemischtes Eis nach Wahl ohne Sahne* \* 1,10,A

€ 4,50

### Eissorten:

*Schokolade, Vanille, Erdbeere oder Walnuss* \* 10,13, A, Aroma

*Alle Eissorten könnten Eier und Schalenfrüchte enthalten.*

\*Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse): 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Kaschunüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere // A=mit Farbstoff; B=Konservierungsstoff; E=Schwärmungsmittel; K=Säuerungsmittel