

# ERSTER SCHULTAG

10. SEPTEMBER

## Menü

### Suppen und Vorspeisen:

<b>Kräftige Rindsbouillon</b> mit frischen Pfannkuchenstreifen	€ 6,50
<b>Hausgemachte Kartoffelcremesuppe</b> mit Speck	€ 9,50
<b>Erntefrischer Feldsalat</b> mit gegrillt. Ziegenkäse, grünen Spargel und Walnüssen	€ 15,90
<b>Beilagensalat</b> der Saison mit hausgemachtem Balsamicodressing	€ 6,50

### Hauptspeisen:

<b>Salatteller „à la Küchenchef“</b>	€ 16,90
Knackige Blattsalate mit zarten Rinderlendenstreifen und geschwenkten Schwammerln	
<b>„Himmlisches Pfanderl“</b>	€ 19,90
drei verschiedene Medaillons mit Butterspätzle und Schwammerlsoße	
<b>Krustenbraten</b> an dunkel Soße mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	€ 16,90
<b>Schnitzel nach Schuhgröße</b> (paniert) mit Pommes	€ 19,90
<b>Jägerschnitzel</b> (natur) vom Schwein mit Butterspätzle und Schwammerlsoße	€ 19,90
<b>Original Wienerschnitzel</b> vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 25,90
<b>Münchner Schnitzel</b>	€ 19,90
in Meerrettich und Senf gewendetes Schweineschnitzel, paniert mit Bratkartoffeln	
<b>Zwiebelrostbraten</b>	€ 25,90
von der argentinischen Ochsenlende, mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Röstzwiebeln	
<b>Tafelspitz</b>	€ 18,90
gesottenes Ochsenfleisch in Meerrettich-Schnittlauch-Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Gemüsepotpourri	
<b>1/4 Knusprig gebratene Bauernente</b>	€ 22,90
mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödeln und einer feinen Natursoße	
<b>Tagliatelle mit gerösteten Pilzen der Saison</b>	€ 14,90
mit einer Prise Knoblauch und mit frisch gehobeltem Parmesan	
<b>Goldgelbes Zanderfilet vom Grill</b>	€ 22,90
an leichter Zitronensauce mit Salzkartoffeln und würzigem Gemüsepotpourri	
<b>Lachssteak vom Grill</b>	€ 21,90
vom ganzen Lachs geschnittenes Lachssteak an gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	

### Kingingerichte:

<b>Kinderschnitzel</b> (vom Schweinefleisch) mit Pommes	€ 9,90
<b>Hausgemachte Kartoffelknödel</b> mit Bratensoße	€ 6,50
<b>Spagetti mit Tomatensoße</b>	€ 6,50
<b>Chicken Wings</b> mit Pommes	€ 9,90

### Dessert:

<b>„Heiße Liebe“</b> Bourbon-Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne	€ 6,90
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	€ 6,50
<b>Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern</b> dazu ein Waldfrüchteragout	€ 6,90
<b>„Apfelstrudel“</b> mit Vanillesauce und frischen Früchten garniert	€ 6,90