


Suppen

Rinderkraftbrühe
Markklößchen

Tomatencremesuppe
Muscheln | Sahne

Salat & Vorspeise

Gemischter Beilagensalat
vom Buffet

Feldsalat 
Speck | Kracherle

½ Dutzend Schnecken
Cafe de Paris überbacken

Melone
Schwarzwälder Schinken

Vegetarisch

Kartoffelpuffer | Apfelmus

Nudeln | Tomaten/Champignongemüse | Cheddar-Käse

Sie können sich zu den Gerichten gerne etwas dazu oder umbestellen

Beilagen Umbestellung	€ 1,00	Bratensoße	€ 2,00
Ketchup, Mayonnaise	€ 0,50	Rahmsoße	€ 2,50
Kräuterbutter	€ 1,50	Pfeffer.-Pilzrahmsoße	€ 3,50
Gedeck extra	€ 2,00	Beilage zusätzlich	€ 4,00

vom Qualivo-Schwein

Rückensteak

Pfefferrahmsoße | Pommes Frites

groß/ klein

*Filet auf Tomaten/Champignon Gemüse
hausgemachte Spätzle*

vom Weiderind

Zunge

Madeirasoße | Gemüse | Pommes Dauphine

groß/ klein

Sauerbraten

hausgemachte Spätzle

groß/ klein

Roulade

Rotweinssoße | Gemüse | Bandnudeln

Zwiebelrostbraten

Pommes frites

vom Geflügel

Entenbrust rosa gebraten

Orangensoße | Pommes Dauphine

vom Wild

Hirschgoulasch

hausgemachte Spätzle

aus dem heimischen Bach... - fang frisch-



Forelle blau

Zitrone | Kartoffeln

Forelle gebraten „Müllerin Art“

Zitrone | Mandeln | Kartoffeln