

als Aperitif empfehlen wir...

Aperol Spritz  
Sekt | Soda | Orange | Eis € 6,40

Sanbitter (alkoholfrei)  
Orangensaft | Eis € 4,60

Martini Bianco  
Zitrone | Eis € 4,40

Suppen

Rinderkraftbrühe   
Einlage € 6,20

Klare Ochschwanzsuppe  
mit Sherry verfeinert € 7,20

Gulaschsuppe € 7,80

Salat & Vorspeise

Gemischter Beilagensalat  € 5,80

Melone mit Schwarzwälder Schinken € 12,80

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

## Vegetarisch

<i>Kartoffelpuffer   Apfelmus</i>		€ 10,80
<i>Nudeln an Pfifferlingrahmsoße</i>		€ 17,80
<i>Portion Pfifferlinge   hausgemachte Spätzle</i>		€ 22,80

## vom Qualivo-Schwein



<i>Rückensteak   Pfefferrahmsoße Pommes frites</i>	<i>groß/ klein</i>	€ 19,80 / 16,80
<i>Holzfüllersteak   Speck   Röstzwiebeln Pommes frites</i>	<i>groß/ klein</i>	€ 20,80 / 17,80
<i>Medaillon   Pfifferlingrahmsoße hausgemachte Spätzle</i>	<i>groß / klein</i>	€ 23,80 / 20,80

## vom Kalb



<i>Rahmschnitzel natur hausgemachte Spätzle</i>		€ 25,80
---	--	---------

## vom Qualivo-Rind



<i>Rumpsteak   Pfefferrahmsoße oder Röstzwiebeln Pommes frites</i>		€ 27,80
<i>Gekochte Rinderbrust vom Bernauer Bioweiderind Meerrettichsoße  Salzkartoffeln</i>		€ 19,80

Liebe Gäste, aufgrund des anhaltenden Personalmangels haben wir uns schweren Herzens dazu entschieden, vorrübergehend unsere Öffnungszeiten und das Angebot der Speisekarte zu reduzieren.

Küchenzeiten: Freitag bis Dienstag von 17:30 bis 19:30 Uhr (Bitte möglichst um Vorreservierung)

Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Wir hoffen auf Ihr Verständnis

Beatrice und Heiko Hilger