

Besondere Empfehlung zur Jahreszeit

Weißburgunder aus Rheinhessen 0,2 l

€ 5,50

<i>Neuensteiner Kartoffelsuppe (vegan)</i>	€ 5,00
<i>mit gebratener Blutwurst</i>	€ 6,50
<i>Gebratene Gänseleber mit Balsamicojus, Röstzwiebeln und Kartoffel-Apfelstampf</i>	€ 14,00
<i>Spinat-Ricotta-Ravioli mit Cocktailtomaten, Butter und Parmesan</i>	€ 14,00
<i>Herbstliche Blattsalate in Kartoffeldressing mit einem geräucherten Forellenfilet und Meerrettichsahne</i>	€ 14,50
<i>Wildragout mit Preiselbeeren, geschmorten Champignons und hausgemachte Spätzle</i>	€ 17,00
<i>Hirschbraten in Rotwein-Kirschsoße mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen</i>	€ 19,00
<i>Das Beste aus Schwaben: Zwiebelrostbraten, hausgemachte Maultaschen, hausgemachte Käsespätzle und Kartoffel-Gurkensalat</i>	€ 22,00
<i>Rehsteaks in Mandeln gebraten mit geschmorten Champignons auf Preiselbeerrahm und Kroketten</i>	€ 23,00
<i>Eine halbe Ente knusprig gebraten mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen</i>	€ 27,00

Frische Forelle aus Hergetsfeld im Knüll

<i>Ganze Forelle Müllerin gebraten mit Schwenkkartoffeln (auf Wunsch filetieren wir die Forelle in der Küche)</i>	€ 17,00
<i>Zwei gebratene Forellenfilets auf Ofengemüse mit Bratkartoffeln</i>	€ 23,00