

# MITTAGSKARTE

Sonntag, den 21. November 2021

391 Rinderkraftbrühe „Royal“	€ 4,50
392 Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer gekocht	€ 4,50
393 Kleiner Salatteller	€ 4,50
394 Hausgemachte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln (vegetarisch)	€ 8,00
395 Neuensteiner Kartoffelbratwurst (Geringer Kartoffelanteil im Wurstbrät) mit Grünkohl und Salzkartoffeln	€ 9,00
396 Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	€ 13,00
397 Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln	€ 12,00
398 Gemüse-Nussbraten mit Tomatensugo auf herbstlichem Ofengemüse und Kroketten	€ 14,00
399 Wildragout mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle	€ 14,00

## 411 MENÜ I

Rinderkraftbrühe „Royal“

Cordon bleu vom Schwein  
mit Pommes frites

Dessert € 19,00

## 413 MENÜ III

Rinderkraftbrühe „Royal“

Wildschweinbraten in Rotwein-Kirschsoße  
Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen

Dessert € 23,00

## 412 MENÜ II

Rinderkraftbrühe „Royal“

Putensteak mit Kräuterbutter und  
Kartoffelkroketten

Dessert € 19,00

## 414 MENÜ IV

Rinderkraftbrühe „Royal“

Zanderfilet in Petersilienbutter gebraten  
mit Salzkartoffeln,

Dessert € 23,00

403 Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites € 12,50

407 Rumpsteak (200g) mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln € 19,00

408 Eine halbe Ente knusprig gebraten mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen € 20,00

248 Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis € 5,00

425 Menüdessert 4,50 €

232 Gemischtes Eis ohne Sahne € 4,50, 231 mit Sahne € 5,00

Lieber Gast,  
sprechen Sie uns bei bestimmten Wünschen, beispielsweise bei einer veganen Ernährung oder Unverträglichkeiten/ Allergien gerne vor Ihrer Bestellung an.  
Wir beraten Sie gerne.