

Aus der Suppenküche:

Bärlauchcremesuppe
mit Kracherle
6,50 €

Wird auch gerne vorne weg gegessen ...

Gemischter Beilagensalat
mit verschiedenen Rohkostsalaten,
Kartoffelsalat und Blattsalaten
6,20 €

Allgemeiner Hinweis

Unbestellungen bei den Beilagen sind zwischen
Spätzle, Pommes frites und Käsespätzle möglich
und werden mit 1,00 bis 2,00 € berechnet.

Heute mal ohne Fleisch?

Tomaten-Chili-Nudeln
mit Pfannengemüse und Tomätle
in Parmesan geschwenkt
dazu Blattsalate
17,80 €

We wär's mit Geflügel?

Steinpilznudeln
mit gegrillten Putenbruststreifen,
Sahnesöfle und Rahmchampignons
21,00 €

Rostbraten ... auch lecker!

Frühjahrs-Rostbraten vom Grill
auf Bärlauch-Käseknöpfe
dazu Bratensoße und Röstzwiebele
(Bestellbar in Englisch oder Medium)
31,00 €

Heute schon SCHWEN gehabt?

Schweinebraten
mit Bratensoße
dazu hausgemachte Spätzle
15,80 € | kleinere Portion 13,80 €

Paniertes Schweineschnitzel
aus dem Rücken geschnitten
dazu gibt's Pommes frites
16,80 € | kleinere Portion 14,80 €
Soße extra dazu 2,00 €

Paniertes Schweineschnitzel
aus dem Rücken geschnitten
dazu gibt's hausgemachte Spätzle
und Bratensoße
18,50 € | kleinere Portion 16,50 €

Frühjahrs-Schweinelendchen vom Grill
auf würzigen Bärlauch-Käseknöpfe
mit Bergkäse aus Untermaiserstein
dazu Röstzwiebele und Bratensoße
23,00 € | kleinere Portion 21,00 €

Cordon bleu
vom Schweinerücken
gefüllt mit gekochtem Schinken
und Bergkäse aus Untermaiserstein
dazu gemischter Salat
21,00 €

Försterschnitzel
vom Schweinerücken, natur gebraten
mit Rahmsoße
und Cremeschampignons
dazu hausgemachte Spätzle
20,00 €



Gerichte, die es schon lange nicht mehr gab:

Zigeunerschnitzel

aus dem Schweinerücken, natur gebraten
mit einer pikanten Soße
(Paprika, Gurke, Zwiebeln, Champignons)
dazu Pommes frites
20,00 €

Hausgemachte Fleischküchle

mit Bärlauch-Rahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle
14,80 €

Variationen mit Salaten

Salatplatte

mit Streifen vom
panierten Schweineschnitzel
15,50 €



Salatplatte

mit gegrillten Streifen
von der Putenbrust
17,50 €



Gericht vom Wild aus eigener Jagd!

Cordon bleu vom Wildschwein
gefüllt mit gekochtem Schinken
und Bergkäse aus Untermaiselstein,
dazu Pommes frites und Preiselbeerdip
26,80 €

We wär's noch mit einem Eis als Dessert ?

Portion gemischtes Eis

mit Sahnehaube 5,80 €
(fest bestehend mit: Vanille, Schokolade und Erdbeere)

Coup „Miriam“

Vanilleeis mit Eierlikör
und Sahnehaube



8,00 €

Stellen Sie Ihr Eis selbst zusammen

Unsere Sorten

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss

Preis pro Kugel
Sahnehaube



1,70 €
1,00 €

Zum Abschluß ein Digestif ? 2 cl

Williams-Christ	3,00 €
Marillengeist	3,00 €
Himbeergeist	3,40 €
Ebereschengest	3,60 €
Alwacholder	3,20 €
Tirder Zirbengeist	3,20 €



... gerne aber auch
eine Tasse Kaffee
oder einen Espresso