



EMPFEHLUNGEN DER WOCHEN 27.07.–02.08.2026

Vorspeisen/Zwischengerichte:

Kalte Gurkensuppe mit Joghurt	€ 8,90
Geröstetes Bauernbrot mit Rührei, Pfifferlingen und Tomaten, dazu Wildkräutersalat als Vorspeise	€ 15,50
als Hauptgericht	€ 22,80

Hauptgerichte:

Hausgemachte Pfifferling-Frischkäsemaultaschen mit Wildkräutersalat und Balsamico Dressing	€ 20,90
Gebratenes Lachsfilet mit grüner Soße, gebratenen Drilling Kartoffeln und Wildkräutern	€ 29,90
Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und Kirschtomaten, dazu Bratkartoffeln	€ 26,50
Frikadellen mit Rahmpfifferlingen und Kartoffelpüree	€ 21,50
Cordon Bleu, gefüllt mit Bacon und Käse, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren	€ 23,50
Spinatknödel mit Parmesan, Salbeibutter und Wildkräutersalat	€ 19,50
Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca. 230g) mit Ofenkartoffel und Kräuterquark	€ 33,50

Dessert:

Topfenrahmstrudel mit Kirschragout und Sahne	€ 9,10
--	--------

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN DER WOCHEN

Sarti Spritz	€ 7,90
Limoncello Spritz	€ 7,90
Campari Spritz	€ 7,90
Martini Spritz	€ 7,90