



EMPFEHLUNGEN DER WOCHEN 24.08.–30.08.2026

Vorspeisen/Zwischengerichte:

Pfifferlingrahmsuppe	€ 8,90
Odenwälder Vitello:	
Dünne Kalbstranchen mit Soße von der geräucherten Forelle als Vorspeise	€ 15,50
als Hauptgericht mit Bratkartoffeln	€ 22,80

Hauptgerichte:

Hausgemachte Pfifferling-Frischkäsemaultaschen mit Wildkräutersalat und Balsamico Dressing	€ 20,90
Gebratenes Zanderfilet mit Zucchini Gemüse, Reis und Senfsoße	€ 29,90
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel mit Pfifferlingrahmsauce und Bratkartoffeln	€ 24,50
Wirsingroulade mit Kartoffelpüree und Soße	€ 20,50
Allgäuer Schnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeeren	€ 23,50
Ofenkartoffel mit gebratenen Pilzen, Kräuterquark und Salat	€ 19,50
Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca. 230g) mit Ofenkartoffel und Kräuterquark	€ 33,50

Dessert:

Marillenknödel mit Heidelbeersorbet und Vanillesauce	€ 9,10
--	--------

WEINEMPFEHLUNGEN DER WOCHEN

Chardonnay trocken, Heidelberger Dormenacker	
Weingut Clauer, Heidelberg, Baden	0,1l € 4,00
Klare und strahlende Aromatik von Äpfeln, Birnen und Zitrus, schlank, elegant und vollmundig im Geschmack.	0,2l € 6,90
Feines Säurespiel auf Zunge und Gaumen, schöner langer Abgang, der im Nachhall nochmals die Aromen deutlich erkennen lässt.	0,75l € 25,70