

## VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Maronenschnitte mit Chicoree und Orange, Pioppinipilze	€ 14,00
Eingelegtes Forellenfilet, Kürbis, „süß-sauer“, Currymajonaise	€ 15,00
Kaltes Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	€ 19,50
Geräuchertes und Gebeiztes vom Lachs mit Senf-Dillsauce	€ 19,50
Brezentortilla mit Weißwurstsalat und Senfvinaigrette, Radi	€ 12,50
Feldsalat, Speck, Kracherle	€ 9,70

## SUPPEN

Gänseessenz, Blaukrautravioli	€ 9,50
Zwiebelsuppe	€ 7,90

## VEGETARISCHES

Geschmorte Aubergine, Vadouvan Risotto	€ 21,50
Linsenbolognese	€ 21,50

## FISCHGERICHTE

Gebratenes Wallerfilet mit Petersilienwurzel, brauner Butterjus und Kartoffelnocken	€ 23,00
Offene Ravioli, Hechtnockerl und Flusskrebs, Spinat	€ 25,00
Schwarzwaldforelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln	€ 25,00

## FLEISCHGERICHTE

Wildschweinfilet, Dörrobst und Blaukraut, Haselnussspätzle	€ 27,00
Rebhuhn mit Quittenkraut und Kartoffel-Weißbrotstampf	€ 29,50

## KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat und Zwiebelschmelze	€ 18,50
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	€ 26,00
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree	€ 24,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle, Maultäschle und Jus	€ 29,50