

Tageskarte für Donnerstag, den 24. April 2025

Vorspeise

Tomaten-Mozzarella mit Rucola in Balsamico mit Baguette € 12,20

Suppen

Leberknödelsuppe € 7,60

Broccolicremesuppe mit Croutons € 6,50

Klare Tomatensuppe € 5,90

Menü

Broccolicremesuppe mit Croutons

Kalbszünge in Schnittlauchsoße mit Basmatireis € 14,20

Küchenchef empfiehlt

Portion Stangenspargel aus Schrobena

mit Schweinefilet, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln € 28,80

Tages Spezialitäten

Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat € 15,40

Gekochte Ochsenfleisch

mit Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Bohnengemüse € 16,00

Münchener Zwiebfleisch mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat € 15,20

Schweineschnitzel gebacken mit Pommes frites und gemischtem Salat € 18,20

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat € 26,00

Bunte Salatplatte

mit gebratenen Putenbruststreifen, feurigem Dip und Baguette € 15,60

Schweinefilet vom Grill in Rahmschwammerlsoße mit Spätzle und Salat € 26,20

Putenbruststeak vom Rost in grüner Pfeffersoße mit Kroketten und Salat € 18,80

Wild aus dem Werdenfelser Land

Hirschkalbsbraten mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Blaukraut € 24,40

Hirschkalbsleber in Wacholdersoße

mit Preiselbeeren, Rahmpilze, hausgemachten Spätzle und Blaukraut € 31,80

Fisch

Lachs und Zander im Duett gebraten

auf buntem Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln € 24,90

Vegetarisch

Portion Stangenspargel mit Zerlassener Butter und neuen Kartoffeln € 24,50

Penne „Arrabiata“ in feuriger Tomatensoße mit Parmesan und gemischtem Salat € 15,40

Dessert

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne € 6,80