

## Tageskarte für Samstag, den 2. August 2025

### Vorspeise

Bunter Sommersalat mit gerösteten Pfifferlingen und Baguette € 14,80

### Suppen

Leberknödelsuppe € 7,60

Lauchcremesuppe mit Croutons € 6,50

Pfannkuchensuppe € 5,90

### Küchenchef empfiehlt

Gekochte Ochsenzunge „gepökelt“ in Burgundersoße  
mit Kroketten und Buttererbsen € 17,60

### Tagespezialitäten

Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat € 15,40

Gekochte Ochenschulter mit Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Kohlrabi € 16,00

Milzwurst gebacken mit Remouladensoße und Kartoffelgurkensalat € 14,60

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

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat € 26,00

Schweinefilet vom Rost

mit grüner Pfeffersoße, Kroketten und gemischtem Salat € 26,20

Putenbruststeak vom Rost

mit frischen Rahmpfifferlingen, Butterspätzle und gemischtem Salat € 18,80

### Wild aus dem Werdenfelser Land

Hirschkalbsgulasch mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Blaukraut € 17,60

Hirschkalbsbraten mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Blaukraut € 24,40

### Fisch

Lachssteak vom Grill

mit buntem Pfannengemüse, Kräuterbutter und Risoleekartoffeln € 24,20

### Vegetarisch

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat € 16,40

Pfifferlingsomelette mit Bärlauchpesto, Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur € 19,80

### Dessert

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße € 9,80