

Tageskarte für Donnerstag, den 4. September 2025

Vorspeise

1 große Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung dazu Sweet-Chilisose und Salat € 10,90

Suppen

Leberknödelsuppe € 7,60

Lauchcremesuppe mit Croutons € 6,50

Pfannkuchensuppe € 5,90

Menü

Pfannkuchensuppe

Gekochtes Kalbszüngel mit Schnittlauchsoße und Basmatireis € 14,20

Küchenchef empfiehlt

Boeuff Stroganoff mit Basmatireis und gemischtem Salat € 20,20

Tagespezialitäten

Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat € 15,40

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

Saures Kalbslüngel mit Semmelknödel € 13,20

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat € 21,00

Schweinefilet vom Grill „Madagaskar“

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

Putensteak mit frischen Rahmpfifferlingen, Butterspätzle und buntem Salat € 18,80

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat € 26,00

Wild aus dem Werdenfelser Land

Zarter Gamsbraten in Wacholder

mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Blaukraut € 24,40

Hirschkalbsmedaillons vom Grill

mit Cassis-Pfeffersose, Kroketten und Blaukraut € 31,80

Fisch

Duett von Lachs und Zander

mit Blattspinat, Safranschaum und Petersilienkartoffeln € 23,50

Vegetarisch

FrISChe Reiberdatschi auf buntem Gemüse mit Kräuterdip € 16,40

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesose € 9,80