

Tageskarte für Dienstag, den 21. Oktober 2025

Vorspeise

Fünf Stück Frühlingsrollen

mit Gemüsefüllung, Sweet-Chilisoße und Salatgarnitur € 10,90

Suppen

Leberknödelsuppe

€ 7,60

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

€ 6,50

Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln

€ 5,90

Menü

Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln

Schweinekotelette gebacken mit Kartoffelsalat

€ 14,20

Küchenchef empfiehlt

Lammkotelette vom Grill mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Röstkartoffeln

€ 20,50

Tagesspezialitäten

Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat

€ 15,40

Gekochte Ochsenschulter mit Meerrettich, Kartoffeln und Kohlrabigemüse

€ 16,00

Münchner Zwiebelfleisch mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat

€ 15,60

Boeuf Stroganoff mit Basmatireis und gemischtem Salat

€ 22,20

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat

€ 21,00

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat

€ 26,00

Schweinefilet mit Cognac-Pfeffersoße, Kroketten und buntem Salat

€ 26,20

Putenbruststeak vom Grill mit frischen Rahmpfifferlingen, Butterspätzle, 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

Lachs und Zander vom Grill

mit Safransoße, gebratenem Gemüse und Risoleekartoffeln

€ 23,50

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Zwiebeln, Kartoffeln und Salatbukett

€ 19,80

Vegetarisch

Büffel-Mozzarella-Kugel auf Tagliatelle

mit Tomatensoße, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten, dazu Salat

€ 18,50

Dessert

Tartufo-Eis auf Eierlikörspiegel mit frischem Obst

€ 9,80