

Frühlingskarte März 2025

Aperol Spritz 6,90 €

Hugo 6,90 €

Lillet White Berry 6,90 €

Suppen



Kräuterpfannkuchensuppe 5,90 €

Leberknödelsuppe 5,90 €

*3 Stück hausgemachte Frühlingsrollen mit Sweet
Chilisauce 8,90 €*

*Gruppen ab 8 Personen bitten wir um Voranmeldung unter
08043/9100*

Kleine Portion 1,50 € weniger

Umbestellung 1 Euro



Klassiker

*Wiener Schnitzel (Kalb) mit Bratkartoffeln und
Preiselbeeren 22,90 €*

*Paprikarahmschnitzel (Schwein) mit hausgemachten
Spätzle 16,90 €*

*Cordon Bleu (Schwein) mit Schinken und Käse gefüllt, dzu
Pommes frites und Preiselbeeren 17,90 €*

Nudeln und vegetarische Gerichte:

*Hirtenmakkaroni mit Bolognese, Champignons, Schinken,
Erbsen und frischem Parmesan 16,90 €*

Käsespätzle mit Röstzwiebeln an Salatgarnitur 16,90 €

*No Schnitzel (Vegan) mit Pommes frites und Gurkensalat
16,90*

Der Frühling lässt grüßen:



*Hähnchensteak gebraten auf Fettucine mit hausgemachten
Bärlauchpesto und kleinem Salat 18,90 €*

*Ofenkartoffel mit Sauerrahm an Salatgarnitur 9,60 €
14,90 €*

*Ziegenkäse auf dem Salatnest, leicht gratiniert mit
Jachenauer Honig, dazu Feigensenf und Baguette 16,90 €*

Kleinigkeiten ab 17.30 Uhr:

*Obatzda mit roten Zwiebeln , Baguette und grüner Salat
8,90 €*

*Eingelegter Feta mit Baguette, grüner Salat und Peperoni
8,90 €*

*Dazu Tafelwein Dornfelder oder Chenin blanc im 0,25l
Winzerbecher 6,00 €*



Wochenschmankerl:

Donnerstag:

2 Stück Fleischpflanzerl mit hausgemachtem

Kartoffelsalat 13,90 €

Freitag

Zanderfilet auf Blattspinat, dazu reichen wir Kartoffeln 17,90 €

Samstag

Krustenbraten (Schwein) dazu hausgemachter

kartoffe/Gurkensalat 13,90 €

Sonntag:

Hirschmedaillons vom Jachenauer Wild, dazu Schupfnudeln und Preiselbeeren 21,90 €

Kuchen und Dessert:

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Eis und Sahne 5,60 €

Tischreservierung erwünscht unter 08043/9100

Kleine Portion 1,50 € weniger

Umbestellung 1 Euro