



## Hauptgänge:

<i>Hausgemachte Kartoffelgnocchis mit geschmortem Kürbiswürfeln, Kürbiskernen, Lauchzwiebeln und Speck an Curry-Knoblauchbutter und Parmesan dazu ein bunter Salatteller (auch vegetarisch ohne Speck möglich)</i>	15,90 €
* * *	
<i>Duett von Steinpilzen und Champignons „a la creme“ mit hausgemachten Semmelknödeln und ein bunter Salatteller</i>	16,90 €
* * *	
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat dazu Jägersauce, Rahmsauce oder Odenwälder Kochkäse</i>	14,50 € 2,50 €
* * *	
<i>Kalbsblankett – Zarte Kalbshüfte in Weißwein-Sahne-Sauce mit Champignons, Kartoffelwürfel und wildem Broccoli dazu ein bunter Herbstsalat</i>	18,90 €
* * *	
<i>Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Steinpilzen aus dem Bayrischem Wald handgeschabten Spätzle und ein bunter Salat</i>	19,50 €
* * *	
<i>Hainbrunner Lachsforelle an Kräuter- Rieslingsauce mit Petersilienkartoffeln und in Mandelbutter gebratener Broccoli</i>	19,90 €
* * *	
<i>Rosa gebratener Hirschkalbsrücken, Rotwein-Preiselbeerjus, hausgemachte Serviettenknödel und karamellisierter Rotkohl</i>	24,90 €
<i>Rumpsteak vom Angusrind mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und ein bunter Salatteller</i>	200 g – 21,00 € 300 g – 24,90 €

*Alle Hauptgänge auch als kleinere Portion. Wir gewähren einen Nachlass von 2 €*

*Für Beilagen und andere Änderungen berechnen wir aus organisatorischen Gründen einen Aufschlag von 1 €*