

## unsere Tageskarte

Rinderkraftbrühe mit Flädle		5,5
Rahmsuppe von heimischen Pfifferlingen		6,-
Klare Kartoffel-Gemüsesuppe		5,5
roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet mit Bergkäse		12,-
3 Schwarzwälder Tapas (Ziegenfrischkäse, Räucherforelle & Wildschinken)		12,-
geräucherte Saiblings- & Forellenfilets an Blattsalaten		11,-
gebratenen Forellenfilets mit Kräutern, Knoblauch & Tomaten Kartoffeln & Blattsalate		19,5
Cordon bleu vom Schweinerücken Kartoffelgratin & Blattsalate		18,5
gebratene Stampfkartoffeln mit Herbstgemüsen		
-mit herbstlichem Blattsalat		16,5
-mit Rumpsteak vom heimischen Weiderind, Kräuterbutter		24,5
vegetarische Herbstbowl mit Kürbis, Grünkern & Birne		
-mit herbstlichem Blattsalat		17,5
-mit Saiblingsfilet aus Lauchringen		22,5
Brust vom Grafenhausener Freilandgockel herbstliche Gemüse & feine Nüdele		22,5
Keule vom heimischen Lamm mit Zwetschge feine Nüdele & Blattsalate		20,5
2erlei Schweinereien ( Filet & Bäckle ) hausgemachte Spätzle & Blattsalate		19,50
Hirschragout in Burgundersauce Preiselbeeren, Apfelrotkraut & Spätzle		19,50
Rahmgulasch vom Wiesentäler Kalb feine Nüdele & Blattsalate		18,5
Creme brulée mit Orangensorbet vom Wilmershof		8,5
hausgemachtes Kürbiskerneisparfait auf Orangen-Kürbisragout		8,5
Variation von Zitrusfrüchten		8,5