

Unsere Herbstempfehlungen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	5,50 €
Hirschragout mit Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzle	16,80 €
Rehbraten mit hausgemachten Semmelknödeln dazu Rotkohl und Preiselbeeren	17,50 €
Schwäbischer Rahm- Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln und Rotkohl	14,50 €
Kürbis- Gemüsepfanne überbacken mit Schafskäse, dazu Basmatireis	10,50 €
Barbarie- Entenbrust rosa gebraten mit Kräuter- Schupfnudeln	15,50 €
Ochsenbäckle mit Kartoffelstampf und Karottenstiftchen	14,50 €
Hausgemachtes Tiramisu mit Zwetschgenkompott	6,50 €
Gebackene Apfelküchle in Zimtzucker gewendet, dazu Karamellsauce und Vanilleeis	6,50 €

