Herbst im Landhotel Küffner

Kürbiscremesuppe 6,80 €
mit Kürbiskernöl & Kürbiskernen

Rahmsauerbraten 23,50 €
mit hausgemachten Spätzle

Ragout vom Hohenloher Wild 20,80 €
mit Williams Birne, Preiselbeeren & Tagliatelle

Rehrücken „Diana“ rosa gebraten an Wild-Rahm-Sauce 32,80 €
mit Williams Birne, dazu gebratene Champignons,
Kroketten und kleiner Salatteller

Gänsebraten (von Keule und Brust) 26,50 €
dazu Apfel mit Marzipanfüllung, Semmelknödel und Rotkohl

Rehbraten mit Preiselbeeren 26,50 €
und hausgemachten Spätzle

Rinderrouladen 23,50 €
mit Rotkraut und Kartoffelknödeln

Kalbsschnitzel „Wiener Art“ 27,80 €
aus der Butterpfanne mit Pommes frites

Vegetarische Kürbistasche 15,50 €
mit Kürbissauce und gebratenen Champignon

Vegetarische Kürbispfanne 15,50 €
mit Feta Käse überbacken dazu Reis

Gnocchi 15,50 €
mit Kürbisragout, Rucola & Parmesansplitter

Hausgemachter Ofenschlupfer 8,50 €
mit Zimtkirschen und Vanilleeis

Zwetschgenknödel 8,50 €
an Zwetschgenkompott mit Walnusseis & Sahnehaube

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 7,50 €
dazu Vanilleeis