

Speisekarte für Gruppen

Datum: _____

Gruppe: _____

Hausgemachte Hirschgulaschsuppe mit frischem Bauernbrot	3,80 €	_____
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und frischem Bauernbrot	3,00 €	_____
Teller Erbsensuppe mit frischem Bauernbrot	3,00 €	_____
Teller Erbsensuppe mit großer Bockwurst und frischem Bauernbrot	4,50 €	_____
Wildgulasch vom Hirsch mit Spätzle, Apfelmus und Preiselbeer-Orange garniert	10,50 €	_____
Hirschbraten ¹ mit Speckböhnchen, Herzoginkartoffeln und Preiselbeer-Orange garniert	13,00 €	_____
Wildschweinbraten mit Waldpilzsauce, Kroketten, Apfel-Rotkohl und Preiselbeer-Birne garniert	13,80 €	_____
Rehragout ¹ mit Pfifferlingen, Krokettenbällchen, Gemüseduo Blumenkohl und Brokkoli und Preiselbeer-Pfirsich garniert	12,80 €	_____
Champignonschnitzel mit frischen Champignons, feiner Rahmsauce, gemischtem Salat und Pommes Frites	9,80 €	_____
oder Bratkartoffeln	9,80 €	_____
Schnitzel „Mailänder Art“ mit Schinken, Tomate und Käse überbacken, Pommes Frites und gemischtem Salat	8,70 €	_____

¹ mit Rotwein, bzw. Sherry abgelöscht

² mit Glutamat

³ mit Antioxidationsmittel

Hähnchenschnitzel „Hawaii“ Hähnchenbrust mit Curryrahmsauce, Ananas und Käse überbacken, Röstinchen und gemischtem Salat	9,40 € _____
Seelachsfilet (paniert) mit Salatbeilage und Bratkartoffeln oder hausgemachtem Kartoffelsalat	6,00 € _____ 6,00 € _____
Großer Salatteller Salate der Saison mit Ei, Wildschweinschinken oder Käse und frischem Bauernbrot mit Butter	7,00 € _____
Champignon Rührei mit frischen Champignons, gemischtem Salat und frischem Bauernbrot mit Butter	7,00 € _____
Rote Grütze mit Vanillesauce oder Sahne	2,30 € _____
Apfelküchle mit Vanillesauce	2,50 € _____

¹ mit Rotwein, bzw. Sherry abgelöscht

² mit Glutamat

³ mit Antioxidationsmittel