

## **Tageskarte**

**Rote Paprikasuppe  
mit Bratstrudel**

**Qualitätsfleisch aus heimischer Zucht:**

**Tafelspitzsülze mit Bratkartoffeln**

**In Rotwein geschmorte Rinderbrust  
mit Kartoffelknödel und Blaukraut**

**Ofenfrischer Schweinsbraten in Dunkelbiersoße  
Semmelknödel und Krautsalat**

**Der erste Spargel ist da**

**Portion Stangenspargel mit frisch aufgeschlagener  
Sauce Hollandaise und Kartoffeln**

**Portion Spargel mit Hollandaise Kartoffeln und  
mit gebeiztem schottischem Lachs  
mit gebratenem Schweinefilet**

**An frischem Fisch gib es heute:**

**Streifen vom schottischem Lachs gebraten auf hausgemachten  
Nudeln mit Basilikumpesto Blattsalate**

**Kabeljaufilet im Wurzelsud gegart mit Sahnemeerrettich  
Salzkartoffeln und Salate 15.80**

**Aus des Jäger`s Beute:**

**Fasanenbrust auf mediterranem Gemüse  
mit Krokette**

**Gamskitzbraten in kräftiger Wildsoße Preiselbeeren  
Butterspätzle Blaukraut**

**Für die G`schleckerten:**

**Kleine Creme Brûlée mit Espresso**

**Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern  
und Gourmet Pistazieneis**

**Geeister Kaiserschmarrn  
mit Apfelkompott**

**Hausgemachter Rumtopf mit  
Walnußeis**

**Sorbetteller  
verschiedene Sorbets auf Fruchtsoße  
mit Früchten**

**Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl**

**Rumtopflikör mit Zimtsahnehaube**

**Cappuccino mit Eis und Sahne**

**Nußsecher – Gourmet Walnußeis mit  
Haselnußlikör und Sahne**

**Sachertorte Heidelbeerkuchen  
Topfenstrudel**