

## VORWEG

Tagessuppe (G, I)

5,90 EURO

Kleiner bunter Salatteller der Saison (G)

5,60 EURO

---

## VEGAN

Hausgemachte Kichererbsenbratlinge an pikantem Tomatensugo (A-Weizen, I)

12,80 EURO

Rote Linsentaler mit würzigem Paprika-Auberginendip (Ajvar) (A-Weizen, I)

13,10 EURO

## VEGETARISCH

Tagliatelle mit Tomaten, Oliven und Fetakäse (A-Weizen, C, G)

15,20 EURO

Polenta-Walnuss-Küchlein auf Rahmwirsing (G, I)

14,80 EURO

---

## AUS DEM SEE

Forelle „Müllerin“ an Salzkartoffeln und gemischten Salaten der Saison (A-Weizen, D, G)

18,90 EURO

Gebratenes Zanderfilet auf Rote Bete mit Zitronen-Kartoffelpüree und feiner

Weißweinsöße (A-Weizen, D, G)

23,20 EURO

---

## FLEISCHIGES

In Rotwein geschmorrt Hirschkeule an Apfelrotkohl und hausgemachten

Serviettenknödeln (A-Weizen, C, I)

19,90 EURO

Rumpsteak mit Bratkartoffeln, Salatbeilage und Kräuterbutter (G)

24,70 EURO

Tafelspitz vom Weiderind in Meerrettichsöße an karamellisierten Karotten und

Petersilienkartoffeln (G, I)

19,50 EURO

Schnitzel mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln (A-Weizen, C, G)

18,90 EURO

Hausgemachte Wildmaultaschen mit brauner Butter, geschmolzenen Zwiebeln und

gemischtem Salat der Saison (A-Weizen, C)

17,80 EURO

---

## HAUSGEMACHTES SÜßES

Blechkuchen (A-Weizen, C, G)

3,50 EURO

Kürbis-Kokos-Eis an Fruchtsoße (C, G)

6,80 EURO

Schokoladentarte mit Holunderblütensorbet (C, G)

7,40 EURO

Nusseis-, Schweden oder Schokoeisbecher (C, G, H)

7,00 EURO