

Zum Einstimmen empfehlen wir ein Glas

49° brut Winzersekt Felsengarten- Winzer	0,1l	5,90
---	------	------

Die besonderen Weine des Monats

Black-Print trocken M.Schneider Pfalz. Wild und mehr!	0,2l	6,90
Grauer Burgunder trocken Weingut E.Bauer & Söhne Pfalzsuper zum Saibling oder Kaninchen	0,2l	6,30
Cuvée „Z“ Weingut O.Zeter ..GANS toll!!!	0,2l	8,80

Wir empfehlen unser Genießer-Menü

in 3 Gängen 39,- EUR · in 4 Gängen 49,- EUR · in 5 Gängen 59,- EUR

Vorspeisen und Zwischengerichte

Auensteiner Feldsalat mit Speckstreifen und Krusteln	8,60
Variation von der Gänseleber an Wildkräutersalat	12,80
Gebratene Garnelen auf Tomaten-Rigatone als Hauptgang	12,80 22,50

Fleischlos

Kürbis-Quiche mit herbstlichen Blattsalaten	18,60
---	-------

Suppen

Kürbissuppe mit seinem Krokant	6,90
Grünkernsuppe mit Markklößchen	6,90

Aus Neptuns Reich

Gebratenes Filet vom Beilsteiner Seesaibling auf Kürbis-Risotto und glacierten Kirschtomaten	22,70
--	-------

Hauptgerichte

Tante Gretels „Oxentöpfe“ mit Allerlei vom Rindvieh mit breiten Nudeln und Blattsalaten	18,80	
knusprige Burg-Gans“ mit Apfel-Rotkraut und Brezelknödeln	27,90	
Roulade vom Beilsteiner Weide-Angus mit Rahmwirsing und Knödelaufauf	19,80	
Zweierlei vom Hohenloher Hirschkalb mit Waldpilzen und Brezelknödeln	25,80	
Kaninchenkeule auf Röstgemüse und Spätzle vom Brett	22,40	
Rinderfiletwürfel mit Steinpilzen und Spätzle vom Brett	27,60	
Sauere Kutteln in Trollingersöße mit Bratkartoffeln	13,00	
Alblinsen mit Spätzle vom Brett, Grill- Speck und Saitenwürstle	13,50	
Käsespätzle mit Kartoffel-und Blattsalate (auch ohne Schinken)	12,50	
Hausgemachte Maultaschen mit Speck und Zwiebeln geschmälzt Kartoffel- und Blattsalate	12,50	
	klein	groß
Medaillons vom Schweinelendchen mit Rahmchampignons, Spätzle vom Brett und Blattsalate	16,00	19,00
Siedfleisch aus dem Unterland mit Meerrettichsoße, Bratkartoffeln und Salat	12,50	16,00
Paniertes Schnitzel mit Schupfnudeln und Salat	10,50	14,00
Sauerbraten vom heimischen Rind mit Spätzle vom Brett und Blattsalaten	14,50	18,00
Zwiebelrostbraten vom Schwarzwälder Weiderind mit Spätzle vom Brett und Blattsalaten		25,80

Für die Kleinen

Apfelmus mit Kartoffelpuffer	7,00
Spaghetti mit Tomatensoße	7,00

Sind Sie Allergiker? Bitte fragen Sie unser Service-Mitarbeiter nach der Speisekarte für Allergiker.
Änderungen vorbehalten - Alle Preise in EURO inkl. MwSt. und Bedienung