

# **Speisekarte**

## **Tagessuppe:**

Kraftbrühe mit hausgemachten Flädle  
5,20  
\*\*\*

## **Unsere Empfehlung:**

Zartes Hirschedelgulasch, Preiselbeeren  
hausgemachte Spätzle, buntes Gemüse  
26,50  
\*\*\*

Saure Leberle mit Bratkartoffeln  
13,50

Saure Leberle mit Brot  
11,50  
\*\*\*\*

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln  
12,50

Saure Kutteln mit Brot  
10,50

## **Hauptgerichte:**

Zwiebelrostbraten vom argentinischen Angus Rind  
Bratensoße, Röstzwiebeln, hausgemachte Spätzle, Salat vom Buffet  
28,50  
\*\*\*

Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind  
mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Salat vom Buffet  
28,50  
\*\*\*

Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter  
Pommes frites, Salat vom Buffet  
22,50  
\*\*\*

Schweinerückensteak „Schwarzwalder Art“,  
mit Schwarzwalder-Schinken und Käse überbacken,  
Rösti, Salat vom Buffet  
22,50

Schweinelendchen „ Madagaskar „, an würziger Pfeffer- Whiskysoße, Kartoffelkroketten, Salat vom Buffet	
	24,50
	***
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken, Bratensoße Pommes frites, Salat vom Buffet	
	19,50
	***
Putensteak an Curry- Früchtesoße Butterreis, Salat vom Buffet	
	21,50
	***
Gebratenes Kap- Seehechtfilet an Rieslingsoße Salzkartoffeln, Salat vom Buffet	
	24,50
	***
„Gemüseteller“ mit Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Bohnen und Salzkartoffeln, Gemüsenuggets, Sauce Hollandaise	
	19,50
	***
„ Käsespätzle „ Hausgemachte Spätzle mit Frühlingszwiebeln, Bergkäse und Röstzwiebeln, Salat vom Buffet	
	18,50
	***

### **Tagesdessert:**

2 Kugeln cremiges Walnusseis mit Eierlikör und Sahne garniert	
	4,80

Alle Speisen als Seniorengericht abzüglich 2,00 €

Alle Preise verstehen sich in Euro einschl. Service und der gesetzlichen MwSt.