

Für die kalten Tage Euro

Kartoffelsuppe mit bunter Einlage 2,60

Leberknödelsuppe 2,00

Halber gefüllter Fasan
auf Rosmarinjus mit Kloß und Sauerkraut 9,80

2 Stück gefüllte Wachteln auf Sauerkraut gebettet
dazu Kartoffelkloß 11,40

Gebratene Geflügelleber mit Röstzwiebeln
dazu Kartoffelsalat und bunter Salatteller ^{3,8,10} 6,50

„Wiener Backhändl“ paniertes ausgelöstes Hähnchen
mit Kartoffelsalat und Salatteller ^{3,8,10} 7,90

Aus heimischer Jagd

Zarter Rehbraten nach „Art des Hauses“
in feiner Rahmsoße mit Kartoffelkloß und Rotkraut ^{2,7} 10,90

Vegetarisch :

Gebackenes Sellerieschnitzel mit Kräuterdipp und
Kartoffelsalat ^{3,8,10} 5,90

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!