

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Flädle und frischen Kräutern a, b, d, e

5,00 €

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen vegan

4,50 €

mit Garnele h 6,50 €

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Handkäs mit Musik, Butter und Meisterkruste von Dries a, d

7,50 €

Spundekäsvariation mit kleinem Brotkorb a, d, l, 2, 3

5,90 €

Zwiebel-Speck-Kuchen mit Kräuterdip und Beilagensalat a, b, d, m, 2, 3

8,50€

Kürbissalat mit Rucola, Nüssen und gebratener Blutwurst 2, 3, e, m

9,50 €

Flammkuchen

Klassik a, d, 2, 3

(mit Speck und jungem Lauch)

7,90 €

Ziegenkäse a, d, vegetarisch

(mit Feigen, Ziegenkäse und Thymianhonig)

9,90 €

Kürbis a, d, vegetarisch

(mit Kürbis, Preiselbeeren und Kresse)

8,00 €

Mit rohem Schinken 2, 3

9,90 €

Salate

Saisonale Blattsalate mit Nüssen, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen und

Kresse c, l, m, vegetarisch

9,50€

mit Hähnchenbruststreifen 13,50

mit rosa gebratenen Roastbeefscheiben 15,50 €

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Rote Beete- Meerrettichsalat und

jungem Spinat e, m, i

13,90€

Hauptgerichte

Geschmorte Rinderbäckchen mit gebratenen Steinpilzen, Kräutergrauen
und gehobeltem Brennesselkäse a, e, d, l

24,90 €

Gebratene Wisperforelle „Müllerin Art “ mit Salzkartoffeln und
Beilagensalat d, e, l, m

17,50 €

Gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und
hausgemachtem Apfelmus d, e, l, 2, 3

9,90 €

Wildgulasch mit pochierter Birne, Preiselbeeren und einer
Wirsingkartoffelroulade a, e

22,50 €

Hausgemachte Frikadelle mit Schmorzwiebeln, Petersilien- Kartoffelpüree
und Pilzrahmsauce a, b, d, e, l, m

13,50 €

Schnitzel „Wiener Art “ mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone und
hausgemachtem Gurkensalat a, b, d, l, o

11,90 €

Balkanschnitzel oder Pilzrahmschnitzel mit Röstkartoffeln, Zitrone und
hausgemachtem Gurkensalat a, b, d, l, o

13,50 €

Vegetarische und Vegane Hauptgerichte

Kürbisrisotto mit Kürbiskernöl, Kernen und frittiertem Rucola ^{1, e}

11,90 €

Spinatknödel auf Pilzrahm und gehobeltem Bergkäse ^{a, b, d, l}

9,90 €

Für die kleinen Gäste

Nudeln mit Tomatensauce und geriebenem Käse ^{a, b}

3,00 €

Hausgemachte Hähnchennuggets mit Pommes und Ketchup

5,00 €

Portion Pommes

3,00 €

Für die kleinsten Gäste

Saisonal wechselnde Gemüse- und Obstpürees

1,50 €

Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, Mandeln und
Vanillesauce a, b, d, l

5,50 €

„Dreierlei vom Kürbis “

Kürbis- Frischkäsekuchen mit Keksboden, Kürbiskern- Vanilleeis und
weißem Schokoladen- Kürbiskernbröseln

6,50 €

Käsebrett vom Hof Zorn mit hausgemachtem Senf der Saison, dazu einen
gemischten Brotkorb und Butter a, d, l

8,50 €