

Juli

Jeden Freitag Abend
Grill



Frisch vom Grill:
verschiedene Würstle
- Merquez
- Thüringer
- rote Bratwurst
- Chorizo
Spareripps
Rumpsteak
Schweinehalssteak
Putenbrustmedaillons
Lachs
Schwertfisch
Gemüse und Pilze

Kartoffelplätzchen
Risoleékartoffeln

Kräuterquark und
verschiedene Dippes

Salatbuffet mit
Baguette und Brot

einmal vom Grill 21,00 €
immer wieder vom Grill 29,50 €

Bitte reservieren Sie einen Tisch!

Genießen Sie köstliche Eisbecher
auf unserer Sonnenterrasse!



August

Salat

„Holzfällersalat“
Schweinehalssteak
im Salatkranz mit
Kräuterbutter und Brot
14,50 €

Salat „Exotik“
gebratene Hähnchenbrust
an knackigen Blattsalaten
mit frischen Früchten und
Himbeerdressing
15,50 €

„Großer Salat“
mit Honigchampignons,
Zuckerschoten und Zucchini
in Orangenbalsamicodressing
13,50 €

„Seefahrersalat“
knackige Blattsalate
mit Tomaten, Oliven,
Zwiebeln, Räucherlachs,
Heilbutt und Shrimps
16,80 €

Probieren Sie unsere
hausgemachten Eistees -
die perfekte Erfrischung
für heiße Tage!

September

Wild



Geschmorte Wildhasenkeule
in Spätburgundersoße
mit Sellerie - Kartoffelstampf
22,50 €

Rehgulasch „St. Hubertus“
mit Preiselbeeren,
Champignons und
hausgemachten Spätzle
19,80 €

Wildschweinrückensteak
in Wacholder- Pfeffersoße mit
geschmelzten Gemüsenudeln
24,00 €

Hirschrückenmedaillons
im Steinpilzsoße
mit Schupfnudeln
und Bohnenbouquet
26,00 €

Erleben Sie
schöne Terrassenmomente
bei hausgemachtem
Zwetschkuchen!

Oktober

Schmorgerichte
vom Schenkenzeller Weiderind



Rindergulasch
in Rotweinssoße
mit Wurzelgemüse
und Serviettenknödel
15,80 €

Rinderrahmbraten
mit frischen Pilzen
und hausgemachten Spätzle
14,80 €

Gefüllte Rindsroulade
in eigener Soße
mit Rotkraut
und Kartoffelpüree
16,80 €

Siedfleisch vom Weiderind
in Meerrettichsoße
mit Preiselbeeren,
Butterkartoffele
und buntem Salatteller
16,50 €

Liebe Gäste,
wir machen Ferien vom
04. bis einschl. 15.11.2019