

# Wildspezialitäten-Wochen

## Suppen:

<i>Tagessuppe</i>	3.80
<i>Kartoffelcremesuppe mit Croutons</i>	4.--
<i>Kürbis-Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen</i>	4.20

## Salate: (2,3)

<i>Gemischter bunter Salatteller</i>	4.30
<i>Gemischte bunte Salatplatte</i>	9.--
<i>Gemischte bunte Salatplatte mit Schinken, Käsewürfel und Ei</i>	12.50

## vom Reh:

<i>Rehragout mit Spätzle dazu bunter Salatteller und Preiselbeeren</i>	13.80
	<i>kleine Portion 10.40</i>
<i>Rehkeulen-Braten in Wildrahmsauce dazu Spätzle, Rosenkohl und Preiselbeerbirne</i>	15.80
	<i>kleine Portion 11.90</i>

*Beilagen-Änderung 1.--*

## vom Hirsch:

*Hirschbraten in Wildrahmsauce dazu Spätzle, Blaukraut und Preiselbeerbirne* 14.50  
kleine Portion 10.90

*Hirschschnitzel "Försterin Art" mit Champignons in Wildrahmsauce dazu Spätzle bunter Salatteller und Kürbis-Chutney* 18.90  
kleine Portion 14.20

*Hirschrücken-Medaillons in Heidelbeer-Sauce dazu Dauphine-Kartoffeln und bunter Salatteller* 19.--  
kleine Portion 14.30

## vom Wildschwein:

*Wildschwein-Schnitzel mit Pfeffer-Wildrahmsauce dazu Spätzle, bunter Salatteller und Kürbis-Chutney* 16.90  
kleine Portion 12.70

*Wildschwein-Rückensteaks mit Champignons in Wildrahmsauce dazu Kartoffel-Kroketten, bunter Salatteller und süß-saure Heidelbeeren* 17.--  
kleine Portion 12.80

## von jedem etwas:

*Wilderer-Teller, Medaillons vom Hirsch, Reh und Wildschwein in Wildrahmsauce dazu Spätzle, Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeerbirne* 19.80

*Wildgeschnetztes mit Champignons in Wildrahmsauce dazu Spätzle, bunter Salatteller und Preiselbeeren* 14.50  
kleine Portion 10.90

## vom Schwein:

<i>Schweinefilet-Medaillons in grüner Pfeffersauce dazu Kartoffel-Kroketten und bunter Salatteller</i>	<b>17.50</b> <i>kleine Portion 13.20</i>
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und buntem Salatteller</i>	<b>13.--</b> <i>kleine Portion 9.80</i>
<i>Schweine-Geschnetzeltes „Walliser Art“ in Rahmsauce mit Käsewürfel dazu Kartoffel-Rösti und buntem Salatteller</i>	<b>13.80</b>

## vom Rind:

<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und buntem Salatteller</i>	<b>21.--</b>
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit knusprigen Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln und buntem Salatteller</i>	<b>21.--</b>

## Hausgemachte Kartoffel-Rösti

<i>Kartoffelrösti mit Tomaten und Käse überbacken dazu bunter Salatteller</i>	<b>11.--</b>
<i>Kartoffelrösti mit Speck und Käse überbacken dazu Spiegelei und buntem Salatteller</i>	<b>12.--</b>
<i>Kartoffelrösti „Nürnberger Art“ mit Käse überbacken dazu Rostbratwürstle und bunter Salatteller <sup>(2)</sup></i>	<b>12.--</b>
<i>Kartoffel-Rösti mit Schweinefilet-Medaillons, Champignons und Käse überbacken dazu bunter Salatteller</i>	<b>15.80</b>

---

<i>Schwäbische Maultaschen mit Ei umbacken dazu bunter Salatteller</i>	<b>9.80</b> <i>kleine Portion 7.40</i>
<i>Spätzle mit Sauce</i>	<b>3.60</b>
<i>Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise <sup>(2 3)</sup></i>	<b>3.60</b>

Beilagen-Änderung 1.--

## Vesperkarte ab 17 Uhr 30

<i>Gemischte Schinkenplatte; roher und gekochter Schinken mit Brot</i> (2 7)	9.50
<i>Wurstsalat „nach Art des Hauses“ garniert mit vers. Salaten dazu Brot</i> (1)	10.50
<i>Schweizer Wurstsalat mit Brot</i> (1)	7.20
<i>Wurstsalat mit Brot</i> (1)	7.--
<i>Strammer Max; Schinkenbrot mit Spiegelei</i>	6.50

### Desserts:

<i>Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)</i>	4.20
<i>Gemischte Eis ohne Sahne (3 Kugeln)</i>	3.90
<i>Quitten-Eis (2 Kugeln) mit Quitten-Sauce und Sahne</i>	3.80
<i>„Coupe Dänemark“ (2 Kugeln) Vanilleeis mit Schokoladensauce (kalt) und Sahne</i>	3.60
<i>„Krokant-Becher“</i>	5.60
<i>Vanille- und Schokoladeneis dazu Eierlikör, Haselnusskrokant und Sahne</i>	
<i>Affogato; Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	3.60

### Unsere Eissorten:

<i>Vanille-, Schokoladen-, Erdbeer- und Quitten-Eis</i>	<i>pro Kugel</i>	1.30
<i>Portion Sahne</i>		0.30

*Unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung und werden nur aus feinsten Zutaten ohne Zusatz von künstlichen Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen hergestellt.*