

Hauptgerichte :

1. Schweineschnitzel paniert mit Spätzle, Kroketten
Pommes frites und Gemüseplatte Euro 15,90,
2. Jägerschnitzel oder Zigeunerschnitzel, Spätzle, Kroketten
Pommes frites und Gemüseplatte Euro 16,50
3. gemischter Braten, (Schwein und Rind) Spätzle, Kroketten,
Pommes frites und Gemüseplatte Euro 16,50
4. Rinderzunge geraucht in Rotweinsauce, Spätzle, Kroketten
Pommes frites und Gemüseplatte Euro 16,80
5. Putengeschnetzeltes mit Currysoße (Früchte auf Wunsch),
Spätzle, Kroketten, Pommes frites und Gemüseplatte Euro 16,80
6. Sauerbraten mit Rotkraut, Knödel und Salatteller Euro 16,80
7. deftiges Gulasch vom Wildschwein in feiner Rotweinsauce, Spätzle,
Kroketten, Preiselbeeren Birne und Gemüseplatte Euro 17,90
8. zarter Braten vom Hirsch in feiner Rotweinsauce, Spätzle,
Kroketten, Preiselbeeren, Birne und Salatteller Euro 18,80
9. Wilderertopf (Reh- und Hirschgulasch) in feiner Rotweinsauce, Spätzle,
Kroketten, Preiselbeeren, Birne und Gemüseplatte Euro 17,90
10. Schweinelendchen in Rahmsauce, Spätzle, Kroketten, Pommes frites
und Gemüseplatte Euro 17,30
11. Schweinerollbraten gefüllt (mit Kalbfleisch, Speck und Käse)
Spätzle, Kroketten und Rotkraut Euro 16,80
12. Rinderroulade gefüllt (mit Speck + Gurke und Zwiebeln) dazu
Butterspätzle, Kroketten, Pommes frites und Gemüseplatte Euro 16,80
13. Frischer Echter Lachs mit Bandnudeln Tomatensauce, Gemüseplatte
und gemischtem Salatteller Euro 16,80
14. Geräucherter Sauteller (Schäufele, Hals, Rollschinken gemischt) mit
Rotkraut und Kartoffelbrei Euro 16,30
15. Kalbsbraten Spätzle, Kroketten, Pommes frites
und Gemüseplatte Euro 17,80
16. Putenbrust gefüllt mit Äpfeln und Aprikosen mit
Spätzle, Kroketten Pommes frites und Gemüseplatte Euro 16,80
17. Pfeffersteak (Schweinerückensteak mager) mit Rahmpfeffersauce
dazu Pommes, Kroketten ,Spätzle, Gemüseplatte Euro 16,50
18. Spießbraten Spätzle, Pommes frites, Kroketten
und Gemüseplatte Euro 16,50
- 19.

Unsere Desserts :

- | | |
|---|-----------|
| Gemischte Eiscrème (3 Sorten) | Euro 4,10 |
| frischer Fruchtsalat mit Eiscrème | Euro 5,60 |
| Vanilleeis mit heißen Himbeeren | Euro 5,60 |
| Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (saisonbedingt) | Euro 5,60 |
| Schwarzwaldbecher | Euro 5,60 |

Schokoladen- oder Vanillepudding	Euro 3,80
Dessertteller Windkapf (Obstsalat – Eis – zweierlei Mousse verschiedene Soßen	Euro 5,80
Gewürzkuchen im Weckglas (Weihnachtszeit)	Euro 3,80
Schwarzwaldgruß im Weckglas (Bikuit, Schnaps, Kirschen, Mousse Vanille und Schokolade	Euro 3,40

Sie möchten gerne eine Kaffeetafel mit Ihren Gästen haben, und Ihren mitgebrachtem Kuchen verzehren, machen wir gerne, (Rückstellproben von Creme- und Sahnetorten 1 cm breit vom Gesetzgeber vorgeschrieben ununterbrochene Kühlkette muss sein)

Pro Gedeck berechnen wir Euro 1.50 einmalig eindecken der Kaffeetafel mit Tassen, Teller, Milch, Gabeln, Löffeln, Servierten vorschneiden des Kuchens helfen beim ersten verteilen, sowie spülen Ihrer mitgebrachten Transportbehältern.

Kaffee, Tee oder heiße Schokolade nach individuellem Verbrauch. Da die Kinder und manche Erwachsene gar keine Heißgetränke möchten, lieber Kaltgetränke.

Tischwäsche in weiß mit Tischläufern und passenden Servierten, Kerzen und Blumen pro Gast **Euro 1,00.**

Kaffeespezialitäten:

Kaffee	Euro 2,00
Espresso	Euro 2,30
Cappuccino	Euro 2,70
Eierlikör-Kaffee	Euro 3,10
Latte Macchiato	Euro 2,70
Heiße Oma	Euro 3,80
Heißer Opa	Euro 3,80
Heiße Schokolade dunkel mit echter Milch	Euro 2,60
Heiße Schokolade weiß mit echter Milch	Euro 3,10