



# Speisekarte

Küchenschluss

Mi - Sa 20 Uhr

Restaurantschluss 21.00



## Vom Fass:

Pilsner Urquell	0,5	5,20
Augustiner Hell	0,5	5,20
KÖNIG LUDWIG DUNKEL	0,5	5,50
Sauvignon Blanc/trocken, Italien	0,2	7,50
Inge Spritz	0,2	8,50

## Aperitif:

Martini Bianco	5cl	7,00
Sherry	5cl	7,00
Secco	0,1	7,00
Pálinka Lunczer :	2cl	6,50
Pflaume 46 %		
Aprikose 46 %		

Unverträglichkeiten bei Allergenen? Bitte sprechen Sie uns gerne an.

Cappuccino von der Steckrübe Curryschaum		10,00
Wildsuppe mit Steinpilzravioli		12,00
Gebackenes Welsfilet in Sesam Butter/ Kartoffelpüree/ Rotkraut		25,00
Bergkäse - Spätzle & Salat		19,00
Cordon Bleu vom Schwein Bratkartoffeln		22,00
Kalbsleber Kartoffelpüree/ Apfel/ Zwiebel/ Speck/ Preiselbeeren		24,00
Wildschweinsragout Pilze/ Spätzle		24,00
Naked Wild - Burger 100% Hirsch/ Kartoffel – Preiselbeer – Püree Gebratene Pilze/ Dattel im Speck		26,00
Vogtländischer Sauerbraten	2 Bambes	24,00
Bambes/ Rotkraut	1 Bambes	21,00
Gespickte Rinderwade in Rotwein Semmelknödel/ Buttergemüse		25,00
Lauwarmes Schoko - Küchlein Cassis/ Vanilleeis		9,00
Geeiste Praline vom Bratapfel		8,00

take away Verpackung berechnen wir 1,00 pro Stück