

## Suppen & Vorspeisen

---

**Klare Rinderkraftbrühe** (E, I, A, F)  
mit hausgemachten nach Tagesangebot € 5,00

**Cremesuppe nach Tagesangebot**  
bitte erfragen

**Knackiger Sommersalat Bowl „medium“**  
mit Hausdressing € 5,00

## Vesper

---

**Klassischer Wurstsalat fein geschnitten** (2, D, A, F)  
mit Zwiebeln

dazu Spessartbrot & Butter € 9,80  
oder knusprigen Bratkartoffeln € 11,80

## Vegetarische Gerichte

---

**Spinat-Käseknödel auf fruchtigem Tomatenragout** (F, D)  
mit würzigem Bergkäse, dazu Salatbowl „klein“ € 12,80

**Kräuterpfannkuchen**  
gefüllt mit Blattspinat, Champignons und Mozzarella  
dazu Salatbowl „klein“ € 13,50

**Hausgemachte Semmelklöße**  
Mit frischen, ausgesuchten Pfifferlingen in Rahm  
dazu Salatbowl „klein“ € 14,90

## Herzhafte & Regionale Gerichte

---

<b>Gefülltes Schnitzel a la Cordon bleu</b> (A, I, D, E) vom Jungschweinerücken mit kleinem Gemüse und Jus oder Pommes frites	€ 15,-
<b>Saftiges Schweinekammsteak (mager) „Bauern Art“</b> (E, D,) mit Röstzwiebeln, Speck an Bratkartoffeln und Krautsalat	€ 15,-
<b>Maishähnchenbrust mit Zitrone und Rosmarin sous-vide</b> (F, D) gratiniert mit Kräuterbutter dazu sautierte Pfifferlinge Kartoffelrösti	€ 18,-
<b>Geschmorte Ochsenbacke in kräftiger Burgunderjus</b> (I, D, E, K, A) auf knackigem Linsenragout und Butterspätzle	€ 19,50
<b>Gegrillte Schweinefilet Medaillons</b> (I, F, D, A) zart rosa gebraten mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm dazu glasiertes Gemüse, handgeschabte Butterspätzle, Jus	€ 19,50
<b>Gegrilltes Rumpsteak vom Simmentaler Jungbullen</b> (F, D) mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Saisongemüse und Pommes frites oder Bratkartoffeln	€ 23,-
<b>Fischgerichte nach Tagesangebot &amp; Verfügbarkeit</b> bitte erfragen	

*Wir wünschen Guten Appetit!*