

Aperitif des Monats

Pfirsich-Maracuja Spritz
Glas 0,1l **4.10**



Rinderkraftbrühe

Eierstich/ Griebnocken 6.90

Kürbissuppe

Kerne/ Öl 6.90

Räucherlachs

Zwiebelbaguette/ Senf-Dill-Sauce 15.80

Carpaccio vom Rind

Bärlauch-Pesto/ Parmesan/ Tomatenbrot 16.80

Gemischter Brotkorb

ofenfrisches Bio-Brot/ Butter/ Dip 7.90

„Salätchen“ kleiner Salat 5.00

Überbackene Röstis <i>vegetarisch</i>	
<i>Pfannengemüse/ Käse/ Hollandaise</i>	13.90
Hausgemachte Käsespätzle ⁴ <i>vegetarisch</i>	
<i>Lauch/ Schmelzzwiebeln</i>	15.40
Rote Beete Puffer <i>vegan</i>	
<i>Pfannengemüse</i>	15.40
Gefüllte Hähnchenbrust „Supreme“	
<i>Feta/ getrockneten Tomaten</i>	
<i>Pfannengemüse/ gefüllte Gnocchi</i>	26.20
Zanderfilet <i>auf der Haut gebraten</i>	
<i>Rahmwirsing/ Kartoffel-Pilz-Strudel</i>	27.10
Ofenfrische ½ Bauernente	
<i>Rahmwirsing/ Kartoffelklöße/ Orangensauce</i>	28.80
„Hütten-Gröstl“	
<i>Bratkartoffeln/ Braten/Speck Lauch/ Spiegelei</i>	14.50
Portion Ketchup, Mayonnaise, Senf	0.60

Umbestellung Beilagen 2.50

Hütten-Schnitzel

Champignons/ Zwiebeln/ Lauch
Spiegelei/ Pommes frites 22.90

Schnitzel „Jäger Art“

Waldpilzsauce/ Pommes frites 20.70

Medaillons vom Schwein

Kartoffel-Pilz-Strudel/ Rahmwirsing 25.70

Riesen-Currywurst „Spezial“ 180g

Käse/ Röstzwiebeln/ Pommes 14.50

Rumpsteak 250g

Pfeffersauce/ Zwiebelmarmelade
Kartoffelgratin 32.90



Rinderfilet „Surf & Turf“

Garnele/ Zwiebelmarmelade/Pfeffersauce
Kartoffelgratin 36.50

Rinderroulade

Kartoffelklöße/ Rahmwirsing 24.90



1 Kugel Vanilleeis mit Espresso	4.80
1 Kugel Vanilleeis mit „Paula Pumpernickel“ Herrencreme/ Salzkaramell Likör	6.30
1 Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör	5.90
1 Kugel Erdbeereis mit Limetten-Cheesecake-Likör	5.90
„Schoko – Nuss – Zauber“ Walnusseis/ Schokoladenmousse	8.90
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7.90
Ofenfrischer Kaiserschmarrn Rosinen/ Apfelkompott	12.80
Hausgebackene Waffeln von 12 bis 17 Uhr mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne	8.20
Oma Edith´s Kuchen und Torten nach Tagesangebot	4.20/4.90