

# Auswahlkarte (bis 20 Pers.)



## Vorspeise zur Wahl

kleiner gemischter Salatteller //3,90

oder

Waldpilzcremesüppchen  
mit Croutons & Parmesansplitter //4,50

dazu reichen wir Kräuterbaguette



## Hauptgang zur Wahl

Schnitzel mit Jägersauce //11,-

Schnitzel mit „Sambal Hollandaise“ und Palmenherzen //11,-

Schnitzel überbacken mit Camembert dazu Preiselbeeren //11,-

(wahlweise mit Beilage)

Bratkartoffeln //4,50

Pommes Frites //3,50

Rösti //3,50

oder

„Kroketten“ //3,50

Butter-Spätzle //3,50

---

### „Veggie Pfanne“

bunte Paprika, Zucchini, und Champignon  
mit Kartoffeln in der Pfanne knusprig angebraten  
auf Wunsch mit Creme fraiche extra //11,50

„Barbarie“ Entenbraten auf Orangensauce  
mit Apfelrotkohl

und Kartoffelknödel mit Butterbrösel

Viertel-Ente 10.50



Halbe-Ente 19.50



hausgemachtes Wildgulasch vom Hirschkalb  
mit feinen Waldpilzen dazu Butter-Spätzle und Salatteller //19,-



„auf der Haut“ gebratenes Zanderfilet  
in Salbeinussbutter mit Honigtomaten dazu Trüffel-Schnee und Salatteller //22,-



## Dessert zur Wahl

„Kaiserschmarrn“ mit Puderzucker  
dazu Apfel- & Pflaumenmus //7,-

oder

gebackene Apfelküchle mit Zimt | Zucker  
dazu 2 Kugeln Bourbon-Vanille-Eis //7,-