

# Tageskarte

**Dienstag bis Freitag 14:00 – 21:00 Uhr & Samstag bis Sonntag 11:30 – 21:00 Uhr**

## **Getränke-Empfehlung:**

**LILLET WILD BERRY** Lillet blanc, Schweppes Russian Wild Berry & Beeren auf Eis 6,50

Kürbissuppe mit Kernöl 6,50

Hausgemachte Kürbis-Trüffel-Ravioli mit zerlassener Butter,  
Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und frischem Parmesan 13,90

Bergsteigerschnitzel gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse,  
serviert mit Bratenjus und gerösteten Knödel 16,90

American-Style-Beef-Bacon-Cheese-Burger (200g) im Brioche Bun,  
mit Smokey Baconnaisse, Cheddar Käse, Salat, Tomate und Essiggurke,  
serviert mit Wedges 14,90

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel  
mit Gnocchi in Babyspinat-Gorgonzolasoße 19,90

Gesottener Tafelspitz mit frischem Meerrettich,  
Wurzelgemüse und Bouillon-Kartoffeln 18,90

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren 21,90

Ofenfrische  $\frac{1}{4}$  oder  $\frac{1}{2}$  Ente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut 16,50 oder 20,90

Sauerbraten mit Semmelknödel und Apfelblaukraut 18,90

Hirschgulasch mit Haselnussspätzle, Rosenkohl und Preiselbeeren 18,50

Hausgemachte Tagliatelle mit Knoblauch-Garnelen,  
Kirschtomaten, Lauchzwiebel und Basilikum-Pesto 13,90

Ganze Regenbogenforelle vom Grill gefüllt mit Kräutern auf gebratenen  
Salatherzen, serviert mit Kürbis-Apfel-Relish und Petersilienkartoffeln 18,50

Obatzter mit Zwiebelringen und zwei Brezen 8,50

Wurstsalat mit Zwiebelringen, Essiggurken und Kürbiskernbrot 8,50

Topfenstrudel mit Vanilleeis 6,50

Reiberdatschi mit Apfelmus und Puderzucker 6,50