





Kürbissuppe mit frischen Kräutern 
gehobelem Parmesan und Kürbiskernöl ^{g) i)}
6,90 €


Cremiges Maronensüppchen mit winterlichen Gewürzen 
und Lebkuchenwürfelchen ^{a)c)g)h)W)}
6,90 €


Feldsalat in Himbeer-Balsamico-Kartoffel Dressing mit Kürbiskernen
und eingelegten Orangen ⁱ⁾
10,90 €


Salate der Saison mit Himbeer-Balsamico-Dressing 
frischen Kräutern und Kernen ⁱ⁾
9,90 €

Zusätzlich
mit warmem Ziegenkäse und Waldhonig ^{g)}
5,50 €
mit gebratener Gefügelleber ^{g)W)}
4,90 €

Winterliche Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Kürbis, Karotten
Gemüsezwiebeln und frischen Kräutern ^{g)} 
12,90 €

Hausgemachte Semmelknödel mit Pfifferlingen 
in Kräuterrahm ^{a)c)g)W)}
14,90 €

Käsespätzle aus der Eisenpfanne mit Bergkäse, Sahne 
und Röstzwiebeln zubereitet ^{a)c)g)W)}
11,90 €

Vegetarischer Winterstrudel ^{a)c)g)h)i)W)} 
mit Maronen, Wirsing, Kräutern und Kartoffeln an Feldsalatbouquet
14,90 €

Wildroulade
Würziges Wildbrät im Wirsingwickel geschmort mit Wacholderrahm
dazu Spätzle und Feldsalat ^{a)c)g)i)W)}
17,50 €

Deftiges Wildragoût in kräftiger Preiselbeer-Wacholdersauce
mit Dörrobst, Apfelrotkohl und Eierspätzle ^{a)c)h)i)W)}
18,90 €

Halbe Bauernente auf Calvadosjus mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen ^{a)c)h)i)W)}
19,90 €

Marinierter Hirschsauerbraten in Backpflaumensauce
mit Glühweinrotkraut und Kartoffelklößen ^{a)c)h)i)W)}
20,50 €

Zanderfilet mit aromatisierter Butter auf der Haut gebraten
dazu buntes Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln ^{a)d)W)}
21,90 €

Unsere 300 g Rumpsteaks
Wahlweise mit Kräuterbutter ^{g)}
Pfefferrahmsauce ^{g)i)}
Oder Altdeutsche Art mit Zwiebeln

Dazu Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Gemüse der Saison ⁱ⁾
23,90 €

Zarter Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichschaum
Bouillon-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{g) i) 8}
18,50 €

Maishähnchenbrust mit Sesam gebraten
dazu buntes Gemüse und Rosmarinkartoffeln ⁱ⁾
18,90 €

Gänsegröstl
Geschmorte, gebratene Stücke von der Gans mit Paprika
Schlotten, gebratenen Kartoffelwürfeln und frischem Rosmarin ⁱ⁾
15,90 €

Gänsebrust frisch aus dem Ofen auf kräftiger Sauce
mit Apfelrotkohl, Preiselbeeren, Kartoffelklößen und Maronen ^{a)c)g)h)i)W)}
26,90 €

Gänsekeule frisch aus dem Ofen auf kräftiger Sauce
mit Apfelrotkohl, Preiselbeeren, Kartoffelklößen und Maronen ^{a)c)g)h)i)W)}
25,90 €

Gansessen für vier Personen - Nur auf Vorbestellung!

Eine Odenwälder Bauerngans mit Preiselbeersauce
Apfelrotkraut, glacierten Maronen
Bratäpfeln und hausgemachten Knödeln ^{a)c)g)h)i)W)}
119,90 €

Unsere beliebten Schnitzel

Schnitzel Wiener Art vom saftigen Schweinerücken
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln a)c)W)

11,90 €

Zwiebelschnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit deftiger Zwiebelsauce und Bratkartoffeln a)c)W)

15,90 €

Pfefferrahm-Schnitzel


mit wahlweise Pommes Frites oder Bratkartoffeln a)c)g)i)W)

15,90 €

Original Wiener Schnitzel vom saftigen Kalbsrücken
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln a)c)g)i)W)5)

20,90 €

Zusätzliche Beilagen auf Wunsch

Kleiner Salat quer durch's Beet i) 

4,50 €

Gemüse der Saison 

4,50 €

Für die Kleinen

Bandnudeln mit fruchtiger Tomatensauce a)W) 

7,00 €

Spätzle mit Rahmsauce a)c)g)W) 

7,00 €

Mini Schnitzelchen Wiener Art mit Pommes frites a)c)W)

8,00 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus a)c)g)W) 

8,50 €

Süßer Abschluss

Kaiserschmarrn aus der Eisenpfanne
wahlweise mit Apfelmus oder Zwetschgenkompott ^{a)c)g)j)W)}
8,50 €

Maronenkaiserschmarrn mit Rotweinpflaumen und Zimtsahne ^{a)c)g)h)W)}
12,50 €

Wintereisbecher mit Glühweinkirschen und Sahne ^{c)g)}
7,50 €

Grütze von roten Waldbeeren mit Eierliköreis ^{a)c)g)W)}
6,90 €

Mispelchen-Dessert
In Calvados Sirup eingelegte Mispelchen
mit hausgemachtem Eierliköreis im Hippenkörbchen ^{c)g)}
8,90 €

Eis nach Ihrer Wahl ^{c)g)}

Gebrannte Mandel
Salted Caramel
Eierlikör
Vanille
Schokolade
Erdbeere

Pro Kugel 1,80 €
Portion Sahne zusätzlich 1,00 €

**Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Wir akzeptieren ausschließlich Bar-Zahlung und EC-Karte!**

Zusatzstoffe und Allergene

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen erhalten.

Allergieauslöser:

- a) glutenhaltige Getreide
- b) Krebstiere und Krebserzeugnisse
- c) Eier und Eierzeugnisse
- d) Fisch und Fischerzeugnisse
- e) Erdnuss und Erdnusserzeugnisse
- f) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Milch und Milcherzeugnisse mit Laktose
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Senf

D) Dinkel

G) Gerste

H) Hafer

HY) Hybridstämme

K) Kamut

L) Sulfite

R) Roggen

S) Sesam

W) Weizen

Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Farbstoff (kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen)
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Süßungsmittel
- 6) mit Süßungsmittel (Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle)
- 7) mit Phosphat
- 8) geschwefelt
- 9) chininhaltig
- 10) koffeinhaltig
- 11) mit Geschmacksverstärker
- 12) geschwärzt
- 13) gewachst
- 14) genetisch verändert

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können in allen unseren Produkten Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden und es kann zu Kreuzkontaminationen kommen.

Weitere Informationen über Zusatzstoffe und Allergene können Sie durch unser Servicepersonal erhalten