Unsere Speisekarte

VORSPEISEN

11	**KRAFTBRÜHE MIT MARKKLÖSSCHEN** UND GEMÜSESTREIFEN (A, C, E, G, I)	6,90 €
80	**SPARGELCREMESUPPE** MIT SAHNEHÄUBCHEN	6,90 €
104	**BÄRLAUCHCREMESUPPE** MIT LAMMFLEISCH (A, C, E, G, I)	6,90 €
102	**VEGANE SÜßKARTOFFELCREMESUPPE** MIT KARTOFFELCHIPS	6,90 €

HAUPTGANG

23	**BUNTER SALATTELLER** – KNACKIGE BLATT- UND ROHKOSTSALATE – **HÄHNCHENBRUST IN DER SESAM-PANKO-KRUSTE** (A, C, G, I, H, I, K, L, 7, 11)	18,80 €
68	**FORELLE „MÜLLERIN ART“** MIT SALZKARTOFFELN UND SALAT (A, C, D, G, H, I, K, L, 7, 11)	23,80 €
75	**SEETEUFELMEDAILLONS MIT BÄRLAUCHGARNLEN** DAZU SPARGELGEMÜSE UND SALZKARTOFFELN	31,50 €*
76	**GARNELEN-GEMÜSE-CURRY MIT KOKOSMILCH** DAZU REIS UND SALAT	24,50 €*
811	**MATJESFILET “HAUSFRAUEN ART”** DAZU SALZKARTOFFELN UND SALAT	15,80 €*
73	**IN PANKOMEHL GEBRATENES ROTBARSCHFILET** MIT REMOULADENSAUCE, DAZU SALZKARTOFFELN UND SALAT	23,80 €
81	**SPARGELSALAT IN BALSAMICO DRESSING MIT NORWEGISCHEM RÄUCHERLACHS,** DAZU BAGUETTE	18,80 €
82	**BERGSTRÄSSSER-STANGENSPARGEL MIT SCHWEINESCHNITZEL** MIT SALZKARTOFFELN UND ZERLASSENER BUTTER (A, C, G, I, H, I, K, L, O, 7, 11)	28,80 €
83	**BERGSTRÄSSER-STANGENSPARGEL MIT GEMISCHTEN SCHINKEN** MIT SALZKARTOFFELN UND ZERLASSENER BUTTER (A, C, G, I, H, I, K, L, O, 7, 11)	28,80 €
86	**BERGSTRÄSSER-STANGENSPARGEL MIT GEGRILLTEM LACHS** MIT SALZKARTOFFELN UND SAUCE HOLLANDAISE (A, C, G, H, I, K, L, 7, 11)	31,50 €
819	**PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL** MIT SPARGELGEMÜSE UND SALZKARTOFFELN (A, C, G, I, H, I, K, L, 7, 11)	22,80 €*
47	**WIENER SCHNITZEL VOM KALB** MIT POMMES FRITES UND SALAT (A, C, G, H, I, K, L, 7, 11)	26,80 €*

41	**PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN „JÄGER ART“** MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS, DAZU POMMES FRITES UND SALAT (A, C, G, I, H, I, K, L, 7, 11)	22,80 €*
46	**UNSER ODENWÄLDER KOCHKÄSSCHNITZEL VOM SCHWEIN** DAZU POMMES FRITES UND SALAT (A, C, G, H, I, K, L, 7, 11)	22,50 €*
28	**PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN „PUSZTA“** MIT PAPRIKASACUE, DAZU POMMES FRITES UND SALAT (A, C, G, I, H, I, K, L, 7, 11)	22,50 €*
808	**GEGRILLTE SCHWEINELENDE** MIT KALTER KRÄUTER-KNOBLAUCHSAUCE DAZU POMMES FRITES UND SALAT (A, C, G, I, H, I, K, L, 7, 11)	26,80 €*
818	**GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS,** DAZU POMMES FRITES UND SALAT	22,80 €
134	**½ KNUSPRIGES HÄHNCHEN** MIT POMMES FRITES UND SALAT	17,90 €
807	**WILDGULASCH „DIANA“** (VOM HIRSCH UND WILDSCHWEIN) MIT PREISELBEEREN, SPÄTZLE UND SALAT (A, C, G, I, H, I, K, L, 7, 11)	23,80 €*

VEGETARISCH / VEGAN:

180	**BUNTER SALATTELLER-BOWL** – KNACKIGE BLATT- UND ROHKOSTSALATE – **MIT GEBACKENEN HÜTTENTHALER KRÄUTERZIEGENKÄSE** (A, C, G, I, H, I, K, L, O, 7, 11)	16,80 €
224	**VEGANES SÜßKARTOFFEL-CURRY-BOWL MIT KOKOSMILCH** DAZU REIS UND SALAT	21,80 €*
219	**SPINATKNÖDEL AUF SPARGELGEMÜSE** DAZU SALAT	19,80 €*

DESSERT

193	**APFELSTRUDEL IM BLÄTTERTEIG** MIT VANILLEEIS UND SAHNE (G)	9,90 €
213	**PANNA COTTA** IM GLAS MIT SAISONALEN FRÜCHTEN (G) (VEGAN)	8,80 €
272	**SCHOKOLADENBROWNIE** MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND GERÖSTETEN MANDELN	9,90€
826	**UNSER HAUSGEMACHTES ODENWÄLDER HIMBEER-TIRAMISU**	9,80 €

ZUTATEN UND STOFFE, DIE ALLERGIEN AUSLÖSEN KÖNNEN
A GLUTENHALTIG, B KREBSTIERE, C EIER, D FISCH, E ERDNÜSSE, F SOJABOHNEN, G MILCH (LAKTOSEHALTIG), H SCHALENFRÜCHTE/NÜSSE, I SENF, K SESAM, L SCHWEFELDIOXID/ SULFITE, M LUPINE, N WEICHTIERE,OWEICHKÄSE, 1 KOFFEINHALTIG, 2 MIT FARBSTOFF(EN), 3 CHININHALTIG, 4 MIT TAURIN, 6 MIT SCHWÄRZUNGSMITTEL, 7 MIT PHOSPHAT, MIT SÜSSUNGSMITTEL, 9 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 11 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE, 14 GEWACHST, 22 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL ALLE PREISE SIND IN EURO, INKL.GESETZLICHER MWST.

Alle Hauptgerichte, mit einem * versehen, erhalten Sie auch als kleine Portion