

SONNTAGSKARTE „TO GO“



VORSPEISEN:

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

auf Mango-Chili-Chutney, Rosmarinhonig und Wildkräutersalat

6,50 €

BEILAGENSALAT

2,50 €

ALLES VOM BIO-WEIDEOCHSEN:

OCHS TRIFFT SCHWEIN

Ochsenlende und Schweinelende gegrillt auf Wedges und Herbstgemüse

14,00 €

STAUDACHER OCHSENBRATEN in Natursoße, Kartoffelknödel und Apfel-Most-Blaukraut

11,50 €

OCHSENRAHMBRATEN vom Weiderind in feiner Rahmsoße, hausgemachte Spätzle dazu Herbstgemüse

11,50 €

OCHSENBACKERL in kräftiger Rotweinsoße dazu Brezenknödel und Herbstgemüse

14,50 €

OCHSENROULADE vom Weiderind in feiner Rahmsoße, Stampfkartoffeln und Herbstgemüse

13,00 €

WIRTSCHAUSKLASSIKER:

SCHWABENTELLER gegrillte Schweinelende in feiner Champignonsoße, Käsespätzle und Herbstgemüse

11,50 €

CORDON BLEU mit frischen Kartoffel-Gurken-Salat, Zitrone und Preiselbeeren

10,50 €

1/4 BAUERNENTE vom Lugeder mit Reiberknödel und Apfel-Most-Blaukraut
NUR AUF VORBESTELLUNG! BIS SONNTAG 10.00 UHR

14,00 €

AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE:

CREMIGE KÄSESPÄTZLE

hausgemachte Spätzle mit Bergkäse geschwenkt dazu Röstzwiebel

9,50 €

FRISCHER HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Vanillesoße

6,50 €

NACHSPEISE:

LAUWARMES SCHOKOKÜCHLEIN mit flüssigen Kern, Waldbeerensorbet und mit frischen Beeren garniert

5,50 €