



Empfehlungen der Küche

Samstag 22. & Sonntag 23.11.2025

Vorspeisen

„Hühnerleberterrinen“ mit Waldorfsalat, Sc. Cumberland, Toast & Butter	13,50
„Gebackenes Ei“ mit Kürbiskernen, Erdäpfel – Vogerlsalat, Kernöl	9,50
„Ziegenkäse“ karamellisiert, rote Rüben, Feldsalat, Walnüsse	14,50

Suppen

„Rindsuppe“ mit Gemüsestreifen, Tirolerknödel	5,80
„Französische Zwiebelsuppe“ mit Käsecrouton überbacken	7,50
„Kürbiscremesuppe“ mit seinen Kernen & Öl	6,50
„Gänsecremesuppe“ mit Gemüse, Fleisch, Bröselknödel	6,50

Hauptspeisen

„Schönborn Burger – 180 Gr.Rindfleisch“, Cheddar Käse, Salat, Tomate, Gurke, Speck, Cole Slow, Ketchup, Pommes frites	16,50
„Bratwurst vom DAMM – WILD“ auf Sauerkraut, Erdäpfelschmarren, karamellisierter roter Zwiebel, Dijonsenf	16,90
„Maishähnchenbrust auf Kürbisrisotto“ mit Champignon, Jungzwiebel, Granatapfelkernen	20,90
„Naturschnitzel vom Kalb“ mit Erbsenreis, bunten Blattsalat	25,50
„Kalbsleber gebacken“ mit Erdäpfel – Vogerlsalat	20,90