



Zur Jahreszeit

Tagessuppe regelmäßig wechselnd... Tagespreis

Bunter Marktsalat in Haus-Dressing mit Nüssen & gebackenem Ziegenkäse 16,50

Gebratenes **Kabeljaufilet** auf Fischsuppen-Bouillabaisse mit Gemüse & Garnele, dazu kleine Frühlingskartoffeln & Bärlauch-Aioli 27,50

Hirschsauerbraten mit kräftiger Preiselbeersöße, Rahmwirsing & Mandelkroketten 24,80

Crème Brûlée mit Mangosorbet 9,20

Klassiker & Spezialitäten

Kräftige Gasthofbrühe mit feinem Rindfleisch & Wurzelgemüse 8,50

Unser Würzfleisch mit Champignons & Käse überbacken, dazu Baguette ^{4,5,6,a,d,h} 9,80

Vegetarisch: Spinatknödel mit gebräunter Butter, Tomatensugo & Grana Padano 17,80

Adams Hirschgulasch mit Apfel-Rotkohl & Kartoffelkloß mit Semmelbutter 23,80

Gasthofschnitzel „Wiener Art“ mit Waldpilzrahm, Blattsalaten & Bratkartoffeln 22,50

...wahlweise als **„Schnitzel „au four“** mit Würzfleisch & Pommes frites ^{4,5,6} 24,80

Moritzburger **Forelle „Müllerin“** mit Petersilienkartoffeln & kleinem Marktsalat 22,80

Knusprig gebratene Entenkeule -frisch aus dem Ofen- mit kräftiger Soße, Apfel-Rotkohl & Kartoffelkloß mit Bröselbutter 22,50

Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln & Gewürzgurke, Apfel-Rotkohl & Kartoffelkloß... 23,80

Steak vom Weiderind (ca. 250g) mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter & Pommes frites 28,50

Passt immer: kleiner Beilagen-Marktsalat mit Hausdressing & Crôutons 7,20

Eis & Dessert

Verschiedene Eissorten:¹

Schokoladen-, Vanille-, Erdbeer-, Stracciatella-, Pistazien-Eis & Mango-Sorbet (je Kugel) 2,90

Eiskaffee/Eisschokolade mit Vanilleeis/Schokoladeneis & Schlagsahne 5,80

Drei Kugeln gemischtes Eis Schokolade, Vanille & Erdbeere mit Schlagsahne 8,50

Karamellisierter Apfelstrudel mit Vanillesoße, Schlagsahne & Stracciatellaeis 8,90

Lauwarmer **Schokoladenkuchen** mit Schlagsahne & Pistazieneis 9,20

August der Starke 2 Kugeln Vanilleeis & 1 Kugel Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Schlagsahne & Eierlikör 9,50

Alle Gerichte werden frisch zubereitet. Es kann bei vollbesetzter Gaststätte zu Wartezeiten kommen.

Beilagenwechsel berechnen wir mit 1,50€. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. Bei Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern, das richtige Gericht zu finden.

1) Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) Konservierungsstoff 4) Antioxydationsmittel 5) Stabilisatoren 6) Säuerungsmittel 7) Phosphat 8) Nitrit-Pökelsalz 9) geschwefelt 10) Süßungsmittel
a) Glutenhaltige Getreide b) Eier c) Fisch d) Milch/Laktose e) Schalenfrüchte & Nüsse f) Sellerie g) Senf h) Schwefeldioxid & Sulfite