

Herbstspezialitäten

Feines Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl verfeinert **EURO 6,00**

„BERGHÜTTENPFANNE“ *geschnetzelter Hirschrücken in Pfifferling-Schlehensoße, garniert mit Broccoli, dazu hausgemachte Spätzle und Preiselbeerbirne* **EURO 26,50**

„Münchner Schnitzel“ *mit Meerrettich mariniertes Schweineschnitzel, überzogen mit Preiselbeerrahmsoße, dazu Kartoffeltaler und Salatteller* **EURO 15,50**

„Fränkischer Wirtshausteller“ *geschmorter Schweinsbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelklößen-einfach nur lecker!!!!* **EURO 13,50**

„BREGENZER-TÖPFCHEN“ *gebratener Leberkäse auf Kartoffelpüree mit Sauerkraut und Röstzwiebeln* **EURO 11,50**

„Schweinernes auf Kraut“ *fleischige Rippchen, Leberkäse und herzhaften Schweinsbraten auf Sauerkraut ,dazu Kartoffelknödel* **EURO 15,50**

„Gebackene Gänsekeule“ *mit Rotkohl, Klößen und Feldsalat im Schmanddressing dazu Preiselbeerbirne*
22,50 EURO

Süße Schmankerln:

„Warme Apfel-Zimtküchlein“ *mit cremigen Vanilleeis nett garniert* **EURO 7,50**

„Original Kaiserschmarrn“ *mit Birnenkompott* **EURO 7,80**