

Aktuelle Speisekarte

Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Eierstich und Gemüsewürfeln EURO 5,50

Tomatencremesüppchen mit frischer Sahne und Basilikum EURO 6,00

„GEMISCHTER BRATENTELLER“ *herzhafte Rinderroulade und Schweinsbraten auf Buttergemüse mit Röstitaler* EURO 14,50

„GEKOCHTES RINDERTAFELSPITZ“ *in pikanter Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salatteller* EURO 16,80

„Hausgemachte Rinderrouladen gefüllt mit Speck und Zwiebeln“ *dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln* EURO 17,00

Hiesiges Wildragout von Reh, Hirsch und Wildsau „JUNGGÄGERS ART“ mit Waldpilzen in dunkler Preiselbeersauce, dazu Schmandsalat und Spätzle EURO 17,50

„Oberpfälzer –WILDBRATENTELLER“ *geschmorter Wildbraten in Waldpilzsoße, dazu Rotkohl und Kartoffelkroketten* EURO 24,50

„SCHWABENTELLER“ *gegrillte Schweinelende auf hausgemachten Spätzle, mit schwäbischer Pilzrahmsauce, dazu Kräuterbutter und Salatteller* EURO 18,00

„PFEFFERLENDE“ *gegrillte Schweinemedallions mit Pfefferbearnaise, dazu gebackene Rösti und frische Salate* EURO 17,80

„ZWIEBELRUMPSTEAK“ *mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes-frites und gemischter Salatteller* EURO 24,50

„BIERGARTENTELLER“ *gegrillte Schweinesteaks mit verschiedenen Dips, dazu Countrykartoffeln und gemischter Salat* EURO 15,00

„Holzfällerteller“ *gegrilltes Schweinesteak und Rindersteak mit Röstzwiebeln, dazu verschiedene Saucen und Pommes-frites, gemischter Salatteller* EURO 21,50

Schweineschnitzel „Cordon bleu“ gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes-frites und gemischter Salatteller EURO 16,00

Schweineschnitzel „FÖRSTERIN“ mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu Kroketten und gemischten Salatteller EURO 14,50

„Gudensberger Schmandschnitzel“ *Schweineschnitzel in pikanter Speck-Schmandsauce garniert mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat* EURO 14,50

„HESSISCHE RIBS“ *knusprige, fleischige Spare-Ribs mit Salza und Kräuterdipp, dazu Country-Kartoffeln und Salatgarnitur* EURO 15,50

Aktuelle Speisekarte

„SCHLEMMERSALAT“ bunte Salate mit gebratenen Hähnchenstreifen und frischen Champignons, dazu warmes Kräuterbaguette **EURO 13,50**

Gebackenes Schollenfilet „Führer Art“ mit Remouladensauce und frischen Kräutern, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salatteller **EURO 16,50**

Großer Salatteller „Sicilia“ verschiedene Edelfische in Olivenöl und Pesto gebraten auf Blattsalaten mit Joghurtdressing und Balsamico, dazu Baguette **EURO 16,50**

„Ratsherrentoast“ kleines Schweineschnitzel mit Champignons in Rahmsauce, auf Toast, dazu frische Salatgarnitur **EURO 12,50**

„Pfeffertoast“ kleines Rumpsteak mit Pfefferbearnaise und Salatgarnitur **EURO 18,50**

Große Currywurst mit Pommes-frites und frischer Salatgarnitur **EURO 10,00**

„Hausmacher Sülze“ mit deftigen Bratkartoffeln und Remoulade **EURO 11,50**

„Nordhessisches Weckwerk“ mit Salzkartoffeln, gemischten Salatteller garniert mit Gewürzgurke **EURO 12,00**

„VEGETARISCHE GERICHTE:

„HIRTENTELLER“ gebackener Balkankäse in Kräuterpanade, mit frischer Salatgarnitur in Joghurtdressing, dazu Kräuterdipp und Baguette **EURO 13,50**

„GEBACKENE FRISCHE CHAMPIGNONS“ in Brösel-Parmesanpanade, dazu Kräuterdipp und frische Salate in Joghurtdressing, Baguette **EURO 13,50**

KINDERTELLER:

Schweineschnitzel „Asterix“ mit Champignons in Rahmsauce, dazu Pommes-frites und gemischten Salatteller **EURO 9,00**

„Chicken-Crossis“ mit Pommes-frites und gemischten Salat **EURO 8,50**

„Pippi`s Fischstäbchen“ gebratene Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Salat **EURO 8,00**

Dessert:

Gemischtes Eis mit Schlagsahne **EURO 5,50**

„Schwedenbecher“ Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne **EURO 7,80**

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne garniert **EURO 7,50**

„Warme Apfelküchlein“ mit Vanilleeis und Schlagsahne **EURO 7,50**