



Festliche Braten vom Rind, Schwein, Kalb, Pute, Hähnchen

	<u>Port. / € / netto</u>
Spanferkelrollbraten	8,50
Schweinerollbraten mit verschiedenen pikanten Füllungen	7,50
Gefülltes Schweinefilet	8,60
Schweinebäckchen in Dornfeldersoße	8,60
Schweinefilet im Broccoli Mantel	9,80
Käselende	9,80
Lendchen Pfanne mit Paprikasahnesoße	8,50
Brasilianischer Rahmbraten	8,00
Schnitzelpfanne	7,80
Burgunderbraten	9,80
Rinderfilet in Broccoli- oder Champignonmantel	22,00
Rinderbraten im Champignonmantel	12,80
Rindergeschnetzeltes Art „Stroganoff“	9,90
Burgundertopf (Rinderschmorgulasch in Rotwein)	8,00
Kalbsrücken rosè gebraten	25,50
Gebratenes Kalbsfilet in Mandelblättchen	24,50
Kalbsgeschnetzeltes	9,50
Putengeschnetzeltes	8,50
Putenrollbraten	9,50
Südseepfanne	8,90
Pollo Fino (Hähnchenoberkeule gefüllt mit Tomatenpesto)	8,50
Hähnchenbrüstchen „Florida“ oder in Cornflakes	9,00
Gefüllte Hähnchenrolle mit Broccoli	9,50
Lammfilet im Bohnenbett	24,80
Lammkeule „Provencial“	16,50
Lammgeschnetzeltes	12,50
Lachsfilet mit Kräuterkruste	16,80
Braten- oder Rahmsoße	1 ltr. 10,00
Pfeffer-, Champignon- oder Paprikasoße	1 ltr. 12,50

(Wildgerichte nach Saison auf Anfrage!)

Deftiges vom Grill

	<u>kg. / € / netto</u>
Riesling Schinken	20,00
Grillschinken	20,00
Gegrillte Schweinehaxen	8,50
Fleischkäse	13,30

Internationale Küche

	<u>Port. / € / netto</u>
Grillplatte mit Frikadellen, Schnitzel, Rollbraten und Hähnchenschlegel	9,00
Paella	12,35
Chilli con Carne	6,00
Gyros	9,00
Spanferkel (ohne Knochen)gefüllt (ab 25 Personen)	11,90
Tagliatelle verde mit Lachssahnesoße	12,50
Gulaschsuppe	6,00
Gemüseintopf	5,00

Rustikales

	<u>Stck./ € / netto</u>
Putenschnitzel „Wiener Art“	4,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“	3,00
Frikadelle	1,80
Fleischknepp	1,80
Leberknödel	1,80

Beilagen nach Wunsch:

	<u>Port. / € / netto</u>
Semmelknödel, Kartoffelknödel, Kartoffelgratin, Bandnudeln, Bratkartoffeln mit Speck	3,30
Berner Röstis, Schupfnudeln	3,90
Hausgemachte Spätzle, Wild / Naturreis	4,50
Gemüseplatte	3,20
Mischsalat	3,20

