



Herbstkarte



Kürbiscremesuppe

mit Crôtons und Kürbiskernöl

€ 6,00

Feldsalat mit Speck und Crôtons

€ 9,80

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Rahmchampignons
und Beilagensalat

€ 14,90

Schweinefilet an Rahmchampignonsoße

mit hausgemachten Spätzle

€ 17,80

Wildbratwürste auf Sauerkraut

mit Kartoffelpüree

€ 17,90

Wildschweinragout

an Rotkraut und hausgemachte Spätzle

€ 19,20



Unsere Weinempfehlungen zu den Herbstgerichten



Weißwein

	0,1l	0,25l	0,75l
Chardonnay, trocken	€ 4,00	€ 6,50	€ 17,00

Rotwein

	0,1l	0,25l	0,75l
Spätburgunder, feinherb Mauchener Frauenberg	€ 4,00	€ 6,20	€ 17,00