

Kleiner rustikaler Salat mit Balsamico-Honig-Dressing  
und karamellisierten Sonnenblumenkernen<sup>3,HJ</sup> 4,80 €  
Small mixed salad, balsamico-honey dressing  
and caramelized sunflower seeds

Feldsalat mit gebratener Geflügelleber,  
karamellisierten Sonnenblumenkernen und Hausdressing <sup>2,E;H;Gluten (Weizen)</sup> 9,00 €  
Lamb's lettuce salad with chicken livers, caramelized sunflower seeds  
and dressing

Duett aus gebackenem Camembert und Feta, Feigensenf und  
Preiselbeeren<sup>1,C, GJ, Gluten (Weizen)</sup> 8,60 €  
Baked camembert and feta cheese on toast with cranberry jam

Geflügelkraftbrühe mit Gemüsestroh<sup>1,2,3</sup> 3,90 €  
Bouillon of chicken with vegetables

Gebratenes Buttermakrelenfilet mit Ofengemüse  
und Petersilienkartoffeln<sup>2,1,L,Gluten (Weizen)</sup> 16,80 €  
Fried fillet of mackerel with vegetables and potatoes garnished with parsley

Nudelpfanne nach Art des Hauses mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika,  
Champignons und Parmesan<sup>1,C,G</sup> 11,80 €  
Pasta dish with tomatoes, onions, sweet pepper, mushrooms and  
parmesan

Entenbraten mit Apfelrotkraut und Kartoffelklöße <sup>2,3,1</sup> Roast duck with red cabbage mixed with apples and dumplings	13,50 €
Gänsekeule mit Apfelrotkraut und Kartoffelklöße <sup>2,3,1</sup> Leg of goose with red cabbage mixed with apples and dumplings	17,60 €
Rosa gebratene Barbarieentenbrust mit Portwein-Kirschsoße, Rosenkohl und Pastinaken-Ruccolastampf <sup>2,3,4, Gluten (Weizen)</sup> Fried Barbarie duck breast on port wine cheery sauce, brussels sprouts and parsnip rocket mashed potato	19,80 €
Schweinerückenschnitzel mit Bratkartoffeln und hausgemachtem Gurkensalat <sup>2,3,C, Gluten (Weizen)</sup> Escalope of pork with fried potatoes and cucumber salad	13,90 €
Hirschgulasch mit Apfelrotkohl und Böhmisches Knödel <sup>1, Gluten (Weizen)</sup> Venison goulash with red cabbage with mixed with apples and Bohemian dumplings	14,50 €
Brotzeitplatte mit verschiedener Wurst, Schinken und Käse, Geflügelschmalz, mit saurem Gemüse, Butter und frischem Brot <sup>1,2,3,7,11,J,1, Gluten (Weizen)</sup> Selection of cold meat, ham and cheese, goose fat, mixed pickles, bread and butter	11,80 €
Gebranntes Mandeleis mit Portweinpflaumen <sup>2,C,4</sup> Almond ice with port wine plums	6,70 €
Bayrische Creme auf Glühweingrütze <sup>5,C,F,H, Gluten (Weizen)</sup> Bavarian cream pudding on mulled wine fruit jelly	7,50 €