



## Speisekarte

### Suppen

Sauerkrautrahmsuppe mit Schwarzwurst € 4,90

### Salate

Kleiner gemischter Salat € 4,90

Feldsalat mit Speck und Kracherle € 6,90

### Vegetarische Speisen

Pilzragout mit Semmelknödel € 16,90

### Vom Grill und aus der Pfanne

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut dazu Kartoffelgratin € 23,90

Hausgemachte Kalbs-Bratwurst mit Kartoffelsalat € 13,90

Linsen mit Saitenwurst und Spätzle € 14,90

Streifen von der Pute in Curry mit Basmatireis € 17,90

Schweinerückensteak mit Schinken und Käse überbacken Pommes Frites € 16,90

Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle € 22,90

Wiener Schnitzel mit Pommes frites € 23,90

Kalbsrückensteak mit Morchelrahm dazu Kartoffelgratin € 26,90

Sauerbraten mit Rotkraut und Kartoffelknödel € 18,90

Schwäbischer Rostbraten mit Spätzle € 24,90

Geschmorte Ochsenbäckle in Rotweinsauce mit Semmelknödel € 22,90

Hirschragout in Rotweinsauce mit Rotkraut und Semmelknödel € 22,90

Rehschnitzel mit Rotkraut dazu Spätzle € 26,90

Wildschweinerücken mit Kartoffelgratin € 24,90

### Hausgemachte Spezialitäten

**Zu diesen Spezialitäten servieren wir Ihnen einen gemischten Salat**

Maultaschen mit Zwiebeln geschmälzt und Kartoffelsalat € 13,90

Vegetarische Spinatmaultaschen  
auf Tomatensoße mit Parmesan, Basilikum € 14,90

Geröstete Geflügel-Maultaschen mit Morchelrahmsauce € 16,90

### Dessert

Gemischte Eisvariationen mit Sahne € 4,90

“Rosi’s” Rumtopf mit Vanilleeis und Sahne € 6,90

Warme Zimt-Zwetschgen mit Walnuss Eis und Sahne € 6,90

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**  
**Ihr Hirsch – Team**