



Grüne Erbsenrahmsuppe / gebratene Garnele / 7,90
Klare Tomatenkraftbrühe / Griesklößchen / Gemüsewürfel / 7,90

Gemischter Salatteller zum Hauptgang / 5,90
Salatplatte / zwei Lammfilets auf Rösti / 19,90

Salatplatte/ Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse und Kräutern,
dazu Rote Bete-Falafel Bällchen/ 13,90

Gemüsemaultaschen auf Rahmchampignons / 14,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten /
Röstzwiebeln / hausgemachte Spätzle / 26,90

Rinderfiletsteak / Cognac-Pfeffersoße / Kroketten / 34,90

Fettuccine mit Hühnerbrust- und Gemüsestreifen / 14,90

Pfannengemüse mit Schupfnudeln / 13,90

Maultaschenplatte / Käsespätzle / Speck / Röstzwiebeln /
Rahmchampignons / Kartoffelsalat / 15,90

Haigerlocher Leibspeise - Schweinemedaille /
Rostbrätle / Maultasche / Rahmchampignons /
Käsespätzle / Röstzwiebeln / 21,90



Schweinemedailles / Rahmchampignons /
hausgemachte Spätzle / 21,90

Paniertes Schweineschnitzel / Pommes / 15,90

Lachsmedaillon / Sc. Bernaise / Butterkartoffeln / 23,90

Gebratene Hähnchenbrust / Curryrahmssoße / Reis / 17,90

Streifen vom Rinderherz / Madeira-Pfeffersoße /
hausgemachte Spätzle / 16,90

Rinderzunge/ in Kräuter-Madeirarahmssoße / Kroketten / 17,90

Rinderbraten / hausgemachte Spätzle / 18,90

Rinderleberstreifen-sauer- / Zwiebelwürfel / Kartoffelrösti / 18,90

Hirschrückensteak / Cognacrahmssoße / Blaukraut
Preiselbeeren / hausgemachte Spätzle / 34,90

Rehragout / Rahmchampignons / hausgemachte Spätzle /
Blaukraut / Preiselbeeren / 28,90

Extras:
Bratensoße, auch zum Schnitzel 1,00 / Rahmssoße 1,50
Champignonrahmssoße 2,50