

Hauptgerichte

„Cordon Bleu“ vom Schweinerücken mit Schinken und Käse gefüllt, in einer krossen Panade saftig gebacken & Pommes Frites	18,90
„Schweineschnitzel -Wiener Art“ mit Pommes Frites	17,90
„Schwäbischer Filetteller“ gegrillte Schweinelendchen in Cognac-Senfrahmsauce, mit frischen Pilzen, gegrilltem Bacon-Chip & hausgemachten Spätzle	24,90
„Gegrillte Schweinefiletmedaillons Madagaskar“ in pikanter Champignon – Pfeffersauce & Kroketten.....	24,90
„Siedfleisch von der Jungbullenbrust“ an Meerrettich-Sahne-Sauce, mit frischer Rote Beete & geschwenkten Kräuterkartoffeln	23,90
„Frisch gebratene Saure Kalbsnierle“ mit frischen Champignons an Cognac-Sahne-Sößchen & Bratkartoffeln.....	23,90
„Rinderfiletspitzen nach Stroganoff Art“ an feiner Cognac-Senf-Sauce mit Kartoffelrösti	28,90
„Hausgemachte Gemüse-Maultaschen“ „vegetarisch“ an frischem Blattspinat, Brokkolirose an einer feinen Steinpilzsauce.....	22,90
„Rote-Bete-Apfel Walnusssalat an Zanderfilet“ auf der Haut kross gebraten, dazu geschwenkte Kräuterkartoffeln	27,90

Unsere legendären Rumpsteaks vom Weiderind -Black Angus-

„Traube's Zwiebelrostbraten nach altem Rezept“ Argentinisches Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln & hausgemachten Spätzle	27,50
„Rumpsteak mit grünem Madagaskarpfeffer“ an pikanter Champignon – Pfefferrahmsauce & Kartoffelrösti	28,90
„Gegrilltes Rumpsteak mit Hausgemachter Kräuterbutter“ mit Pommes Frites.....	27,50