



## Suppen

Soljanka <i>mit Sahne, Zitrone und ofenfrischem Brötchen</i> <sup>(1) (4) (11) (a) (g)</sup>	5,70
Möhren-Ingwer-Suppe <i>vegan</i>	5,70
Wildsuppe nach Art des Hauses <i>mit Preiselbeeren</i>	5,90

## Kleine Vorspeisen

Panierte Champignonköpfe <i>an Remouladensoße und Baguettescheiben</i> <sup>(a) (g)</sup>	5,20
Feines Würzfleisch im Näpfchen <i>mit Käse überbacken und Toast</i> <sup>(1) (2) (a) (d) (g) (i)</sup>	5,90
Ein hausgemachter Semmelknödel <i>auf Waldpilzrahm</i> <sup>(a) (g)</sup>	6,20
Vorspeisenteller „Moritzburg“ <i>Flammkuchenröllchen, Brokkoli-Käse-Nuggets, Mozzarellasticks im Bierteig, Salat mit Dip und Baguettescheiben</i> <sup>(a) (g)</sup>	5,90



# Salate und Vegetarisches

## Salat

Großer Salatteller

mit Schafskäse <sup>(g)</sup> 9,90

mit panierten Champignonköpfen <sup>(a)</sup> 10,50

mit knusprigen Hähnchenstreifen in  
Kokospanade 10,90

und Dressing nach Wahl

*Joghurt <sup>(g)</sup>, Thousand Island <sup>(g)</sup>, Kräuter-  
vinaigrette*

## Vegetarisches

Drei halbe Paprikaschoten *vegan* 12,50  
*gefüllt mit Gemüsereis auf Tomatensoße*

Gedünstetes Pilzallerlei 10,90

*Champignons, Butterpilze, Stockschwämm-  
chen, Karotten, Lauch und Spätzle <sup>(a)</sup> <sup>(g)</sup> <sup>(i)</sup>*



<b>Rinderroulade</b> <i>gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gewürzgurke, an hausgemachtem Rotkohl und grünen Klößen</i>	16,90
<b>Hirschkeulenbraten</b> <i>an Waldpilzrahm und Garkartoffeln</i>	17,90
<b>Geschmorte Gänsekeule</b> <i>an hausgemachtem Rotkohl und grünen Klößen</i>	22,90
<b>Rinderzunge</b> <i>mit Sauce Hollandaise an Buttererbsen und Kartoffelkroketten <sup>(g)</sup></i>	15,90
<b>Beefsteak „Ungarische Art“</b> <i>an Pommes Frites <sup>(a)</sup></i>	10,90
<b>Gemischter Wildgulasch</b> <i>an Rosenkohl und hausgemachten Semmel- knödeln <sup>(a) (g)</sup></i>	16,50
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> <i>an Buttererbsen und Pommes Frites <sup>(11) (a) (c) (g)</sup></i>	14,90
<b>Rumpsteak</b> <i>medium gebraten, auf Waldpilzrahm und Kartoffelwedges <sup>(a) (g)</sup></i>	19,75

Alle dafür geeigneten Gerichte bieten wir Ihnen  
als Seniorenportion an.  
Diese sind 2,50 € günstiger.

Deftiges aus Topf und Pfanne



# Fischgerichte und Nachspeisen

## Fischgerichte

<b>Räucherlachs</b>	11,50
<i>auf einem großen Kartoffelrösti mit hausgemachter Apfel-Meerrettichcreme <sup>(d)</sup> <sup>(g)</sup></i>	
<b>Forelle blau grätenfrei</b>	15,90
<i>mit zerlassener Butter, hausgemachtem Rotkohl und Petersilienkartoffeln <sup>(a)</sup> <sup>(d)</sup> <sup>(g)</sup></i>	
<b>Gebratenes Kapseehechtfilet</b>	15,90
<i>an Brokkoliröschen und Kartoffelkroketten <sup>(d)</sup> <sup>(g)</sup></i>	

## Nachspeisen

<b>Eisglühwein</b>	4,90
<i>kalter Glühwein mit Vanilleeis <sup>(g)</sup></i>	
<b>Kaiserschmarrn</b>	5,90
<i>an Zimtpflaumen <sup>(a)</sup></i>	
<b>Despresso</b>	3,90
<i>kleine Süßspeise <sup>(g)</sup> mit einem kleinen Espresso</i>	



## zusätzlich ab 17.30 Uhr

Scharfe Sache	11,90
<i>vom Kassler, ist kalt, macht warm <sup>(a)</sup> <sup>(g)</sup> <sup>(j)</sup></i>	
Frischer Hackepeter	10,50
<i>mit Eigelb, Zwiebel, Gewürzgurke, dazu Butter und Brot <sup>(a)</sup> <sup>(c)</sup> <sup>(g)</sup></i>	
Verschiedene Geflügelteile	12,90
<i>an Kartoffelwedges und Dip <sup>(a)</sup></i>	
Bauernfrühstück <sup>(c)</sup>	10,90
Auswahl an Käsespezialitäten	12,50
<i>mit Früchtegarnitur, Butter und Brot <sup>(a)</sup> <sup>(g)</sup></i>	
Hausgemachte Sülze	11,90
<i>mit Remouladensoße und Bratkartoffeln <sup>(g)</sup> <sup>(i)</sup></i>	

*Zu allen Hauptspeisen können Sie sich an unserem Salatbuffet einen Salatteller zusammenstellen.*

*Wir bitten um Ihr Verständnis, dass es zu einer gewissen Wartezeit kommen kann, da die von Ihnen gewählten Speisen frisch zubereitet werden.*

*Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.*

*Die Aufzeichnung der kennzeichnungspflichtigen Allergene ist am Ende der Speisekarte einsehbar.*

zusätzlich ab 17.30 Uhr