

Unsere Empfehlungen zum HERBST 2020

Als Apéritif:

Glas SEKT mit RHABARBERLIKÖR 6.80

<<>>

Crémige Kürbissuppe mit gebratener Riesengarnele 8.80

Hirschpastete mit Selleriesalat und Preiselbeer-Chutney 14.80

Kaltes, rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
und Röstkartoffeln 16.80

Geröstete Blutwurst auf Apfelscheiben mit Kartoffel-Kräuterstampf
und Röstzwiebeln 14.80

Drei pikante Lambratwürsterl mit Bratkartoffeln 14.80

Frische Werdenfelser Schwammerl in Rahm,
Semmelknödel und Salat 16.80

Kalbskotelette mit gebratenen Pfifferlingen, Röstkartoffeln
und gemischter Salat 23.80

Médaillons vom Hirschrücken mit Pfifferlingen gratiniert,
Schupfnudeln und gemischter Salat 25.80

Feine Artischockennudeln mit gebratenen Riesengarnelen
und Ruccola-Pesto 19.80

Frisches, gebratenes Saiblings-Filet auf Blattspinat, Safrankartoffeln 19.80

WARME KÜCHE von 1200 bis 1400 und von 1800 bis 2000 Uhr
MITTWOCHS ist unser RUHETAG

VORSPEISEN

Sechs Weinbergschnecken in pikanter Kräuterbutter, Toast 8.80

Bunter Herbstsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse 13.80

Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan 13.80

SUPPEN:

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Gemüse 4.80

Zierwald's Festtagssuppe -Rinderkraftbrühe mit Flädle, Grießnockerl, Markklöble,
Leberspätzle und Gemüse- 6.80

MAULTASCHEN und VEGETARISCHES:

Maultasche „Götz von Berlichingen“

-mit Speck, Zwiebeln, Kartoffeln und Ei geröstet-, Salatteller 13.-

Gebackenes Rote-Beete-Küchle auf Rahmwirsing, Salate 14.80

HAUPTGERICHTE

Elsässer Flammkuchen mit Speck, Käse und Zwiebeln belegt 11.80

Münchner Ratsherrenschnitzel -gefüllt mit Schinken, Basilikum und frischem
Meerrettich-, Bratkartoffeln und Salate 19.80

Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende-,
Bratkartoffeln und Salate 21.80

Kalbsbäckle im Rohr butterzart mit Spätburgunder geschmort, glasierte Karotten und
Kartoffel-Kräuterstampf 21.80

Unsere DESSERTS:

Auswahl hausgemachter Sorbet's - Maracuja - Limette - Schwarze Johannisbeere -
je Kugel 2.20

Variation von der Schokolade -eiskaltes Mousse
- warmes Soufflé - Maracujasorbet- 8.20

Heidelbeer-Tartelette mit Crème brûlée und Mandeleis 9.20