



Vorspeisen

Bruschetta^a mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Hartkäse^{2,8,g} je Scheibe 2,20
Bruschetta with tomatoes, onions and cheese

Kraftbrühe vom Hochlandrind^{i,j} mit Einlage^{8,a,c,g,m} 4,50
Clear Soup of beef with soup vegetable

Rehrahmsuppe^{8,a,c,g,i,m} mit Sherry und Croûtons^a 4,50
Cream Soup of game with sherry

Tomaten Creme Suppe^{8,a,c,g,i,m} mit Gin und Sahnehäubchen^{8,g} 5,20
Tomato Soup with gin and cream

Gemüsecreme mit Garnele und frischen Kräutern 5,20
Cream soup of vegetable with shrimp and herbs

Von der Salatküche

Blattsalatmix^{8,g,j} mit Hirtenkäse^{2,g}, Oliven⁶, Garnelen^d und Aioli^{2,8,g}, Baguette^a 15,50
Salad with cheese, olives, shrimps, aioli, baguette

*Frische Rodetaler Forelle, Müllerin^{a,d},
zerlassene Butter^{8,g}, Petersilienkartoffeln, bunter Salatteller^{8,g} 17,00*
Grilled trout with melted butter, potatoes and salad

Fischteller „Rodetal“

gebratene Fischfilets^d auf Sahnesauce^{8,a,c,g,i} dazu Butterreis^{8,g} und Salat^{8,g,j} 19,50
Assorted platter of fish fillet, cream sauce, rice, salad

Bregenwurst^{2,a}

mit Grünkohl², Zwiebeln, Salzkartoffeln 9,00
Special German sausage with green cabbage, onions, potatoes

Bunte Gemüseschüssel

in Bechamelsauce, mit Käse und Röstitaler 13,80
Mixed vegetables, white sauce, cheese, potato cakes

Gebackener Camembert^{2,8,a,g}

mit frischen Früchten, Preiselbeeren, Butter^{8,g} und Baguette^a 10,50
Baked Camembert with fruits, cowberries, baguette, butter

Geschmorte Hirschkalbskeule^{8,a,i}

*in Wacholdersauce^a mit Preiselbeeren^{1,2,3} Champignons,
Butterspätzle und Salatteller 19,00*
Roast red deer, mushrooms, cranberries, german noodles, salad



Schweinerückensteak

*natur gebraten, auf Spaghetti^c, Gorgonzolasauce^a,
bunter Salatteller^{8,g,j} 15,50
Steak of pork, spaghetti, gorgonzola sauce, salad*

Angust Steak^{a,i} 200g,

*mit Kräuterbutter und Meerrettich³, Kartoffelscheiben
mit Kräuterquark^{8,g}, Salatteller^{8,g,j} 22,50
Rumpsteak 200g, medium, butter with herbs, horseradish, potatoes, salad*

Paniertes Schweineschnitzel^{a,c,m}

*mit Champignons in Sahnes^g, Bratkartoffeln² und Salatteller^{8,g,j} 12,50
Breaded Schnitzel of Pork with mushrooms in cream, fried potatoes salad*

Schweinemedallions

*natur gebraten mit Champignons in Sahnes^g, Butterbohnen und Kroketten 18,50
Medallions of Pork filet, mushrooms in cream, beans and croquette*

Duett vom Rinder - und Schweinebraten

*in Burgundersauce^a, Pfannengemüse und Kartoffeln 16,20
Roast of Highland beef and pork, red wine sauce, vegetables, potatoes*

Medaillons vom Wild,

*medium gebraten, auf Pilzspaghetti^c, Rosmarinsauce^a,
Birne mit Preiselbeeren^{1,2,3}, Salatteller^{8,g,j} 21,50
Filet of red deer, medium, mushroom spaghetti, rosemary sauce, berry Chutney, salad*

Sülze vom Hochlandrind^{2,l}

*mit Remouladensauce^{2,g,j}, bunt garniert, Zwiebeln, Bratkartoffeln², Salatteller^{8,g,j} 14,80
Jellied of Highland beef, sauce Remoulade, onions, roast potatoes, salad*

Gerne bereiten wir von einigen Gerichten auch eine kleine Portion für Sie zu, der Kartenpreis reduziert sich dann um 25 %

Bleibt etwas über, dann verpacken wir es gerne für Sie, je Verpackung berechnen wir 0,60. Wir danken für Ihr Verständnis. Zusätzliche Beilagen berechnen wir separat.

Dessert

Fürst Pückler Becher 4,50

Eisbecher „Dänemark“ 5,20

Kirschbecher 5,20

*Einzelne Kugeln^{1,8,c,e,g,h,m} Bourbon Vanille, Erdbeer, Schokolade, Pistazie,
Zitrone, Waldbeer-Joghurt, Haselnuss je Kugel 1,30*