

Speisekarte November 2024



Kraftbrühe mit Flädle	5,80 €
Kürbiscremesuppe	6,50 €
Herbstsalate karamellisierte Ziegenfrischkäse glasierte Äpfel Trauben	18,80 €
Gegrilltes Lachs- und Forellenfilet Marktgemüse Schloßkartoffeln	24,00 €
Martinsgansbraten mit Brotfrüchtefüllung Preiselbeeren Maronen Apfel-Rotkraut Kartoffelknödel.....	26,00 €
Schäufele & Bratwurst an Sauerkraut Kartoffelbrei	18,00 €
Zürcher Geschnetzeltes , hausgemachte Spätzle	22,80 €
Wiener Schnitzel Pommes frites	16,80 €
Wolftalsteak mit Champignons Speck, Zwiebeln, hausgemachte Spätzle	22,50 €
Putensteak Kräuterbutter Pommes frites	16,50 €
Rinderzunge in Madeira hausgemachte Spätzle	23,00 €
Sauerbraten hausgemachte Spätzle	23,00 €
Rumpsteak Kräuterbutter Pommes frites	24,50 €
Rehmedaillon & Ragout , Champignons, Preiselbeeren, Spätzle, Kroketten	25,50 €
Semmelknödel Champignons à la creme Marktgemüse	15,50 €
Salatteller mit Feldsalat /"Beilagensalat"	6,80 €

Dessert

Gemischtes Eis Sahne	4,80
Panna Cotta mit Pralineneiscreme	8,60
Kuchen: Schwarzwälder Tort und Käsekuchen	

Biere vom Fass: Pils | Export | Weizen | Zwickel-Naturtrübes Bier | Winterbockbier

Weine: Spätburgunder Rotwein. | Chardonnay | Gutedel | Weißherbst | Merlot

Familie Echle und Mitarbeiter wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

