

**Speisekarte** November 2024



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

**Dessert**

<b>Gemischtes Eis</b>   Sahne	4,80
<b>Panna Cotta</b> mit Pralineneiscreme	8,60
<b>Kuchen:</b> 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

