

Saison Karte – alle 4-6 Wochen neue Genüsse

Salatteller mit gebratene Pfifferlinge

frischer Wildkräutersalat angemacht mit Schmand-Dressing

Zwischengericht 7,20 | Hauptgericht 12,90

Schnitzel Förster Liesel

mit kräftiger Pfifferlingsoße auf Wildbasis mit Kroketten und Salatgarnitur 16,50

Schweinerückensteak

mit gebratenen Pfifferlingen, Kräuterbutter dazu Rösti-Taler
15,90

Medaillons vom Wild

rosa gebraten mit kräftiger Pfifferlingsoße, Kroketten und Salatbeilage 18,50

Toast Schlemmerschnitte – vegetarisch-

zwei Scheiben geröstetes Toastbrot, mit frischen Tomaten, gebratenen Pfifferlingen, Zwiebeln und frischer Kräuterbutter belegt 12,50

Süßer Johannis

Englische Creme mit Amarettini und Johannisbeeren 4,50