

# Meine Empfehlungen

Solange der Vorrat reicht!!

Benz Rotweinkör BARRIQUE <sup>N</sup> 4cl 4,80 Becksteiner Winzer, Beckstein <sup>N</sup> Rotling 2016 trocken 0,2l 3,60  
Apfel-Johannisbeeren oder Rhabarber Schorle - Kelterei Schmitt Bieberehren 0,5l 3,30

## Portion frische Pfifferlinge

- in Kräuterrahm mit hausgemachtem, lockerem Semmelkloß <sup>A,C,G,N</sup> 12,80

dazu zur Wahl:

Grünkernküchle <sup>A,C,G,9</sup> 5,50 Rinderfilet im Speckmantel mit Senf-Kruste <sup>A,9,6,12</sup> 14,40  
Schweinefilet-Medaillons <sup>A</sup> 6,90 Schmitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken <sup>A,C,G</sup> 5,40  
Wild-Bratwurst <sup>5,6,8,9,10</sup> 6,80 Zander und Karpfen Filets <sup>A,C,G</sup> oder Lachsforellen Filet <sup>A</sup> 8,20

## Unsere „Wilde Seite“

Reh aus der Region - Assamstadt, Bobstadt, Boxberg, Münster

Rehlasagne mit Käse überbacken <sup>A,C,G</sup> 8,90

Wild-Bratwurst auf Rahmwirsing und kleinen Kartoffeln <sup>A,G,N,5,6,8,9,10</sup> 11,90

Rehrücken im Speckmantel mit getrüffelter Rahmsauce, auf frischem gebratenem  
Pfifferlinge und hausgemachte, helle Spätzle aus Wachbacher-Dinkel <sup>A,C,G,6,12</sup> 24,90

Reh-Steak mit Pfifferlinge in Rahm und hausgemachtem Semmelkloß <sup>A,C,G,N</sup> 19,80

Rehschäufele in Rotwein geschmort, mit gebratenen Pilzen, kleinem Gemüse  
und hausgemachte, helle Spätzle aus Wachbacher-Dinkel <sup>A,C</sup> 16,90