

von Kalb, Rind und Wild



zarter Kalbsrahmbraten

aus unserer Region von ausgezeichneter zart-rosa Fleischqualität in Kalbsrahmsoße mit Finger-Möhrrchen, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat in Rahm ab 8 Personen *p.Pers. 12.90*

Züricher Geschmetzeltes

zartes Kalbsgeschmetzeltes mit frischen Champignons in feiner Sahnesoße mit Kartoffel-Röstis oder Spätzle und Grill-Tomate ab 6 Personen *p.Pers. 10.90*

Roastbeef Platte

zartrosa gebraten, vorgeschnitten auf Platte dekoriert mit Holsteiner Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und gemischtem Gartensalat mit Dressing ab 6 Personen *p.Pers. 12.90*



Rindersteak-Topf Stroganoff

zarte Rindersteakspitzen mit Champignonköpfen, Zwiebeln und Gurkenstreifen, raffiniert abgeschmeckt, dazu
- Butterreis oder Spätzle
- Gartensalate der Saison
- hausgemachtes Dressing
ab 6 Personen *p.Pers. 10.90*

zarter Rinder- und Schweinebraten

mit kräftiger Bratensoße,
dazu - Apfelrotkohl
- feine Erbsen und Möhren
- Petersilienkartoffeln
ab 8 Personen *p.Pers. 11.90*
zusätzlich mit Pute + 1.00

geschmorte Rinder-Roulade

2 Stück pro Person, lecker gefüllt nach Hausfrauen Art, mit
- kräftiger Bratensoße
- Apfelrotkohl
- grünen Bohnen
- Petersilienkartoffeln
ab 6 Personen *p.Pers. 12.50*

Rinder-Saft-Gulasch

zart geschmort,
mit - Apfelrotkohl
- Salzkartoffeln
- oder Butterspätzle
ab 6 Personen *p.Pers. 9.90*

Wild-Gulasch

fein abgeschmeckt, im eigenen Saft geschmort mit Champignons dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln



ab 8 Personen
p.Pers. 10.90

Hirsch-Keule

ein echtes Waidmanns-Gericht, aus hiesigen Reviere. Schmackhaft gewürzt und für Sie vorgeschnitten, mit
- kräftiger Wildsoße
- Apfelrotkohl und Speck-Rosenkohl
- Petersilienkartoffeln
ab 10 Personen *p.Pers. 12.50*