

Vorspeisen und Suppen

Hausgebeizter graved Lachs auf Reibekuchen,
dazu Honig/Senf-Dip und Salatbouquet 1,9 a-n
10,-

Warmer Feta-Käse
mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch
dazu frisches Baguette 13 a-n
10,- (8,-)

Klare Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
mit Gemüsestreifen und Eierstich a-n
6,-

Feines Spargelcremesüppchen
mit frischen Spargelstücken a-n
6,50

* * * *

Fleischlose Gerichte

Gemüse-Spätzlepfanne mit Sc. Hollandaise
frisches Gemüse, gebratene Champignons,
in einer Gusspfanne serviert a-n
17,-

Hausgemachte Semmeltaler
mit Pfifferlingen in Rahmsoße
gemischter Salatteller a-n
17,-

Salate und leichte Kost

Gemündner Bauernsalat,
mit Paprika, Gurken, Tomaten, Ei und Blattsalat a-n
8,-

...mit hausgebeiztem graved Lachs 1,9 a-n
+7,50

...mit panierten Hähnchenbruststreifen a-n
+7,50

...mit 2 gebackenen Schinkenröllchen 1,2,3 a-n
+7,50

Unsere Dressings sind hausgemacht -Joghurt/Schmand oder Honig/Senf-

* * * *

Fisch- und Geflügelgerichte

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an frischem Gemüse, Sauce Hollandaise
und Speckbratkartoffeln 1,2,3 a-n
22,-

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Pfifferlingen
in Rahmsoße, dazu Butterspätzle und frisches
Marktgemüse mit Sauce Hollandaise a-n
21,- (16,50)

Zartes Hähnchenbrustfilet gratiniert „Försterin Art“
-mit frischen Champignons und Sc. Hollandaise-
dazu Kroketten und gemischten Salatteller 2 a-n
22,- (17,-)

Schnitzelgerichte vom Schweinelachs -handgeklopft-

Pfefferschnitzel -mit grünem Pfeffer-
frisches Marktgemüse mit Sc. Hollandaise
und Semmeltaler 2, a-n
19,50 (15,50)

Cordon bleu -gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse-
frisches Marktgemüse mit Sc. Hollandaise
und Kartoffelkroketten 1,2,3, a-n
21,- (16,50)

Zwiebelschnitzel -mit gebratenen Zwiebeln-
Speckbratkartoffeln und Salatteller 1,2,3, a-n
19,50 (15,50)

Försterin Art -mit frischen Champignons und Sauce Hollandaise-
Kartoffelkroketten und gemischten Salatteller 2, a-n
21,- (16,50)

Waidmanns Art -Pfifferlingen in Rahmsoße-
Butterspätzle und Salatteller a-n
20,- (16,-)

Spezialitäten von der heißen Grillplatte

Feuerpfanne -Schweinelendchen auf Bratkartoffeln-

Speckbohnen und Pfeffersoße
serviert in einer Gusspfanne 1,2,3,a-n

24,- (18,50)

Lendenteller -Schweinelende an Butterspätzle-

Pfifferlingen in Rahmsauce
frisches Marktgemüse mit Sc.Hollandaise 2, a-n

24,- (18,50)

Bauernteller -Schweinelendchen auf Zwiebeln-

Pommes-frites und Salatteller a-n

24,- (18,50)

* * * *

Zartes Rumpsteak mit grünem Pfeffer

in dunkler Soße, dazu Speckbratkartoffeln
und gemischten Salatteller a-n

30,-

Zartes Rumpsteak mit Kräuterbutter -auf gebratenen Zwiebeln-

Pommes-frites und Salatteller a-n

30,-

Unsere Rumpsteaks braten wir für Sie in 3 verschiedenen Garstufen

-english-medium-durch-

Süße Empfehlungen zum Abschluss

Leckeres Waldmeisterparfait – halbgefrorenes Sahnedessert -
an hausgemachter Erdbeersoße
ein muss zum Schluss a-n
8,- (5,-)

Eine schöne Portion frische, gezuckerte Erdbeeren
dazu eine Kugel cremiges Vanilleeis und Schlagsahne
-passt immer noch rein- a-n
8,-

* * * *

Eiskarte

Gemischtes Eis 3 Kugeln a-n
4,80

Gemischtes Eis 5 Kugeln a-n
7,50

-mit Schlagahne a-n
2,50

Unsere Eissorten

Vanille-, Erdbeer-, Straciatella- und Walnusseis