

Suppen

*Birnensüppchen*_{4,6} mit *Speckchip* 6,90 €

*Steinpilzbrühe mit Rindfleisch und kleinem Gemüse*₄ 7,90 €

Vorspeisen

Hausgemachtes Würzfleisch _{4,6,8} mit *Tilsiter* ₆ gratiniert 6,80 €

*Geräuchertes Forellenfilet*₆ auf *Ringelbete Carpaccio* anbei ein kleines *Salatbukett* und *Orangensenfdressing* 9,90 €

Salate

Kleiner gemischter Salat mit *Balsamicovinaigrette* _{4,10} 7,30 €

Bunter Wintersalat mit *gegrillter Hähnchenbrust* und *Balsamico- Dressing*_{4,10} 13,90 €

Vegetarisch

*Semmelknödel in Steinpilzragout*₆ mit *Parmesan*₆ gratiniert 12,90 €

Pasta

*Schweinefilet-Geschnetzeltes*₆ mit *Steinpilzen*, *roten Zwiebeln* in *Sahnerahm* anbei *Kräuterspätzle*_{5,6,8} 18,90 €

Auflauf von dreierlei *Gnocchi*, *Hähnchenstreifen* in *Steinpilzragout* mit *Käse* gratiniert 16,90 €

Unsere Empfehlung vom Küchenchef

Hirschlebergeschmetzeltes in Wachholderjus 6,7 mit Champignons und Zwiebeln, anbei ein Speck-Käse-Kartoffelstampf 6 **17,20 €**

Fisch

Saltimbocca vom Wolfsbarsch 8 auf Schwarzwurzelragout 6 mit Kartoffel Bravas und roter Mojo Soße **18,90 €**

Steakgerichte

Bitte stellen Sie sich Ihr Steakgericht nach Ihren Wünschen zusammen!

<i>Maredo Rumpsteak</i>	200 g	17,00 €	oder 300 g	21,00 €
<i>Argentinisches Rinderfilet</i>	200 g	21,00 €	oder 300 g	26,00 €
<i>Schweinefiletmedaillons</i>	200 g	14,00 €	oder 300 g	18,00 €
<i>Gegrillte Hähnchenbrusts</i>	200 g	13,00 €		

Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter oder RotweinsöÙe.

Gemüsebeilagen je 4,00 €

Sättigungsbeilagen je 4,00 €

Schmorzwiebeln

Bergkäse- Rösti -Bällchen

Schwarzwurzel Ragout

Steakhouse Pommes

Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

Rösti Sticks

Gegrillte Wiesen - Champignons

Kräuter Spätzle

Hauptgerichte

<i>Kaninchenrollbraten</i> auf Schwarzwurzelragout ⁶ anbei Rotweinjus ^{4,6} und Speck-Käse-Kartoffelstamp	17,90 €
<i>Pizzahackbraten</i> mit Salami und Gouda ⁶ auf Rotweinsauce ^{4,6} an Schinkenspeckbohnen und Röstisticks	15,80 €
<i>Knusprige Gänsekeule oder Brust</i> an einer Orangensauce ^{4,7} mit hausgemachtem Rotkraut und Thüringer Klöße	19,50 €
<i>Spareribs</i> unter einer rauchigen Marinade mit Röstisticks und Sour Creme ⁶	18,80 €
<i>Knusprige Entenkeule</i> auf Orangenjus ^{4,7} mit hausgemachtem Rotkraut und Thüringer Klößen	18,80 €
<i>Rothirschgulasch</i> ⁷ mit Kirschrotkraut und Semmelknödel ^{5,8}	18,90 €
<i>Pfefferspießbraten</i> an Rotweinsauce ^{4,7} mit Speckbohnen und Bergkäsebällchen	16,90 €
<i>Hirschkalbskeule</i> auf Wildjus ^{4,7} anbei hausgemachtes Blaukraut und Thüringer Klöße	19,80 €

Dessert

Tiroler Apfelstrudel auf einem Vanillesoßenspiegel 8,90 €

Eisräume

Fürst-Pückler-Eis / Der Klassiker

cremiges Vanilleeis, zartschmelzendes Schokoladeneis und fruchtiges Erdbeereis mit Sahne ^{5,6} 6,40 €

Süßer Traum

cremiges Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne ^{5,6,8} 6,90 €

Schoko-Nussbecher

zartschmelzendes Walnusseis und Schokoladeneis mit Sahne ^{3,5,6} 6,70 €

Rote Grütze Eisbecher

erfrischendes Joghurteis mit Kirschgrütze und Sahne ^{5,6} 6,80 €

Dazu empfehlen wir eine Kaffeespezialität aus unserer Kaffeekarte

Allergene: 1 Soja, 2 Lupine, 3 Nüsse, 4 Sellerie, 5 Eier, 6 Milch, 7 Sulfite, 8 Getreide mit Gluten, 9 Erdnüsse, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Fisch, 13 Weichtiere, 14 Schalentiere

Deklarationspflichtige Stoffe: 15 Farbstoff, 16 Konservierungsmittel, 17 Geschmacksverstärker, 18 Antioxidanten, 19 Geschwärzt, 20 Phosphate, 21 Milcheiweiß, 22 Koffein haltig, 23 Chinin haltig, 24 Süßungsmittel, 25 Pheylalinquelle, 26 Gewachst, 27 Taurin

Werte Gäste,

unsere Speisen werden ausschließlich frisch zubereitet, deshalb bitten wir bei Verzögerungen um Ihr Verständnis!