

Wilder Herbst !

Ragout vom Reh & Wildschwein im Spätburgunder
geschmort, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren
EUR 18,50

Der Solhof Wildteller mit geschmortem Reh, Knusperschnitzel
von der Wildsau & Medaillon vom jung Hirsch, Kastanien,
Pfifferlinge, Rotkraut, Preiselbeeren & Spätzle
EUR 23,50

Rumpsteak unter der Pommery-Senf-Kruste, Kroketten
EUR 21,00

Waldpilzpfännle mit 2 Schweinemedailles, Pfifferlinge,
Steinpilze, Semmestopel & Trompetenpilze, Spätzle
EUR 21,00

Kalbstafelspitz als „Schwarzwälder „ Vitello“ mit hausgemachter
Rauchforellencreme, Kapern, Rucola
EUR 12,50

Außerdem.....

2 Schweine Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites
EUR 13,50

Rostbraten „wie der Chef ihn mag“ (mit gedämpften Zwiebeln)
hausgemachte Spätzle
EUR 21,00

„Herrgottsbescheißerle“ Maultäschle mit Champignons,
Tomaten, Rahmsössle und Käse überbacken
EUR 12,00

Pasta mit frischen Pfifferlingen
EUR 14,80

Offenens Cordon Bleu von der Regenbogenforelle, gefüllt mit
frischen Pfifferlingen, Kartoffelstampf mit Wildkräutern
EUR 21,00

Regenbogenforelle klassisch gebraten , Mandelbutter
Kartoffeln, Blattsalat
EUR 18,00

Medaillon vom gefüllten Ochschwanz mit Steinpilznudeln und gebratener Gänsestopfleber EUR 23,00
