

## *Frische Waldpilze & herbstliche Speisen*

<i>Zarter Endiviensalat in Apfel-Dill-Vinaigrette</i>	6,50 €
<i>Festtagssuppe mit Leberknödel, Frittaten &amp; Wachtelei</i>	7,50 €
<i>Waldpilz-Consommé mit Kräuterflädchen</i>	7,90 €
<i>Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit steirischem Kernöl &amp; gerösteten Kürbiskernen</i>	7,90 €
<i>1 Paar frische Münchner Kalbs-Weißwürste mit Laugengebäck, Rettichsalat und süßem Senf</i>	9,50 €
<i>Viererlei vom Ostfriesischen Matjes-Hering (Räucher, Kräuter, Sherry, Natur) an zartem Kopfsalat</i>	11,90 €
<i>Tranchen von der Barbarie-Entenbrust auf Hagebutten-Quittensauce mit marinierten Mangospalten an fruchtigem Endiviensalat</i>	12,90 €
<i>Frische Waldpilze mit zarten Wachsböhnchen und Petersilienkartoffeln</i>	17,50 €
<i>Geschmorter Krustenbraten mit Festbiersauce, Spreewälder Sauerkraut und Semmelknödeln</i>	18,50 €
<i>Ragout von der Hirschkalbskeule mit Wildpreiselbeeren, Apfelrotkohl und Thüringer Klößen</i>	22,50 €
<i>Gegrilltes Schweinskarrée mit frischen Waldpilzen, Buttererbsen und Petersilienkartoffeln</i>	22,50 €
<i>Schweinshaxe, frisch aus dem Ofen mit Festbiersauce, Sauerkraut und Klößen</i>	20,90 €
<i>Barbarie-Entenbrust, knusprig gebraten mit Rahmwirsing und Kartoffelgratin</i>	26,90 €
<i>Wiener Kalbsschnitzel mit frischen Waldpilzen, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat</i>	29,90 €
<i>Gegrilltes Angus-Roastbeef mit frischen Waldpilzen, Pesto-Spaghettini und Kopfsalat</i>	32,90 €
<i>Hausgemachtes Quitten-Parfait &amp; Cassis-Sorbet an Marillen-Ingwer-Kompott</i>	9,90 €
<i>Bayrisch Crème &amp; Zitronenseis auf Himbeer- und Beerengrütle</i>	8,90 €
<i>Deftiger Obazda &amp; Karsdorfer Stangenkäse mit Musik und eingelegtem Herbstgemüse</i>	8,90 €