



## Vorspeisen und Suppen

---

Rinderkraftbrühe  
hausgemachte Markklößchen  
6,00

Kohlrabicrèmesuppe  
6,00

Gemischter Salat  
Joghurtdressing  
7,00

Feldsalat  
Kartoffeldressing, Speckkrusteln  
8,50

„Joselito“ Ibericoschinken  
-das Original aus Spanien-  
hauchdünn aufgeschnitten  
13,00

Pikantes Lachstatar  
Blumenkohl, Zwiebelmarmelade  
14,00

## Zwischengerichte

---

Blutwurstgröstl  
marinierte Apfelscheiben  
9,00

Bries und Kopf vom Kalb  
Balsamicolinsen, gebratene Egerlinge  
13,00

## Hausgemachte Pasta

---

Kürbis-Ricotta Maultaschen  
Kichererbsen, Salbeibutter  
14,00



## Hauptgänge

---

Kartoffelgnocchi  
gebratener Kürbis, schwarzer Trüffel  
15,00

Hirschbergbratwurst  
(Wildbratwurst nach unserem Rezept von der Metzgerei Trettenhann)  
Rahmwirsing, Röstkartoffeln  
13,00

Resche Maishendlbrust  
Ratatouillegemüse, hausgemachte Pasta  
17,00

Geschmorte Schulter vom US-Beef  
Rahmwirsing, Kartoffelgratin  
24,00

Rosa gebratener Lammrücken  
Artischockenpüree, Polenta  
29,00

Kreuther Saibling - im Ganzen gebraten -  
gemischter Salat, zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln  
20,00

Kabeljaufilet  
herbstliches Gemüse, Gnocchi  
23,00

## Desserts

---

Cheesecake  
Mango-Joghurtmousse, gerösteter Sesam  
8,00

Schokoladen-Maronenbrownie  
Zwetschgenrahmeis  
8,00



## Brotzeitkarte

---

Erbsensuppe  
mit Wiener Würstl  
6,00

Bayrischer Wurstsalat  
mit Zwiebeln und gekochtem Ei  
7,00

„Strammer Hirsch“  
(unser Strammer Max mit geröstetem Almbauernbrot, Rosmarinschinken  
und 2 Spiegeleiern)  
8,00

Käsebrett/Speckbrett oder gemischt  
mit Bauernbrot  
9,00

Pfälzer Saumagen  
(ähnelt einer groben Bratwurst mit deftiger Einlage)  
mit Sauerkraut  
13,00

Gemischter Salatteller  
mit hausgebeiztem Lachs und Kräuterquark  
13,00

Kaiserschmarrn für zwei Personen (auf Anfrage)  
mit Rum - Rosinen und Zwetschgenröster  
Zubereitungszeit ca. 25 Minuten  
17,00