



Leberknödelsuppe Knoblauchsuppe Knobikrusteln

Unsere Schweine kommen aus dem Nachbarsdorf Querenbach

Klassiker: Schwabenteller mit Schweinelendchen vom Grill, Preiselbeeren, Champignonrahmsoße, Spätzle und gemischten Salat

Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat und gemischten Salat

Champignonrahmschnitzel

mit Champignonrahmsoße, Pommes und gemischten Salat

Aus der Hofmetzgerei immer Montag und Dienstag

Schlachtschüssel

mit Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch, Dotsch und Sauerkraut

Kesselfleisch mit Dotsch und Sauerkraut

Für Kenner: Rüssel und Backe mit Dotsch und Sauerkraut

Frisch aus dem Ofen am Donnerstag

Bayrischer Schweinebraten

mit Kartoffelknödel und Sauerkraut

Saftige Rippchen

mit Kartoffelknödel und gemischten Salat

Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und gemischten Salat

Saftiger heißgeräucherter Bauch mit Kartoffelknödel und Sauerkraut

Heißgeräucherter Backschinken Kartoffelknödel, gemischten Salat

Champignonrahmbraten, Kartoffelknödel und gemischten Salat

Schweineleber vom Grill, Apfelscheiben, Röstzwiebeln, Salzkartoffeln vom Grillmeister Bauernhof und gemischten Salat

Ofenfrischer Leberkäs oder **Zwiebelleberkäs** - wie ihn die Chefin gerne isst, mit Kartoffelsalat, Salat

Käsespätzle in der Hüttenpfanne, mit Röstzwiebeln und gem. Salat



Vorgeschmack auf Sonntag – unseren Mutter-Verwöhn-Tag

Bayrischer Schweinebraten

mit Kartoffelknödel und Sauerkraut

Champignonrahmbraten,

mit Kartoffelknödel und gemischten Salat

Krustenbraten

mit Kartoffelknödel und gemischten Salat

Knuspriges **Schäufele** mit Kartoffelknödel und gemischten Salat

Oberpfälzer Bratenteller

mit Schwein/Gans/Rind, Kartoffelknödel und Salat

Festliche Gänsebrust mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Aufgewachsen auf unserer Weide

Rarität: Rumpsteak vom Grill, medium vom Dexter Rind,

mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes und gemischten Salat

Aus dem Wald

Waidmannsheil: Hirschkalbbraten vom Tillenberg,

aus der Keule & in der Röhre geschmorrt, an Wildsoße (Alkohol), Preiselbeeren, Semmelknödeln und Blaukraut

Tagestipp: Hirschlende vom Tillenberg, gegrillt, mit Preiselbeeren,

hausgemachte Spätzle und gemischten Salat

Hirschgulasch, pikant vom Tillenberg

aus der Keule & in der Röhre geschmorrt, an Wildsoße (Alkohol), Preiselbeeren, Semmelknödeln und Blaukraut

Gebratener Wildleberkäs,

Preiselbeeren, Bratkartoffeln und gemischter Salat

Kräuter zum Verdauen? Probieren Sie Edeltraud's Kümmellikör

NEU: EC Karten Zahlung! Bitte bei Bestellung der Rechnung angeben