

Suppen

Kraftbrühe vom Rind
mit Pfannkuchenstreifen
5.90 €

Salate

Bunte saisonale Salate
mit gebratenen Streifen von der Putenbrust
9.90 €

Beilagensalat
kleiner gemischter Salat
3.50 €

Hauptgerichte

...mit Fleisch aus der Bayern & Österreich

Schnitzel "Wiener Art"
mit Pommes Frites
11.90 €

Marktler Filet Pfandl
Schweinefilet -mit Käse gratiniert- frische Champignons, handgeschabte Spätzle
14.90 €

Herzhafter Rostbraten vom Rind
mit Zwiebeln und handgeschabten Spätzle
18.90 €

Gebratenes Steak vom Reh - aus der Keule geschnitten
mit Champignons, Wacholder-Rahmsauce und handgeschabten Spätzle
16.90 €

Rosa gebratener Rücken vom Mattigtaler Lamm
mit unter der Senfkruste mit Rosmarinkartoffeln
20.90 €

**

Wie wäre es mit...

hausgemachtem Eis?

Banane / Passionsfruchtsorbet / Vanilleeis / Sorbet vom Granny Smith
Je Kugel 1,40

Kaiserschmarrn
mit Apfelkompott und Vanilleeis
7.90 €

Vegetarisch

Käsespätzle - serviert im Pfandl -
Handgeschabte Spätzle mit feiner Käsemischung und in Butter gedünsteten
Zwiebeln
9.90 €

Regional genießen

Heimisches Wild & Saibling

Weißer Pressack -Sauer-

eigene Herstellung von Eggenfeldener Schweinen aus symbiotischer
Landwirtschaft, serviert mit Bratkartoffeln
9.90 €

Gebratenes Filet vom Burgkirchener Saibling

auf Spinat mit roter Bete ,einer Sauce mit *Riffelmanns groben Westfalen,
Tagliatelle
18.90 €

Gulasch vom Wildschwein

mit Schwammerl, Serviettenknödel -herzhaft eingelegt-
14.90 €

Flammkuchen

Flammkuchen mit Speck- und Zwiebel

Groß / klein
8.90 € / 4.90 €

Flammkuchen vegetarisch

mit Spinat, Tomaten, Champignons und Ziegenkäse
klein / Groß
5.90 € / 10.90 €

Wir geben den Senf dazu...

*Manufaktur-Senf von Riffelmanns aus dem Sauerland.

Wenn es Ihnen geschmeckt hat, gibt es den Senf auch für zu Hause, hier zum
Mitnehmen. Genauere Informationen erhalten Sie hierzu von Ihrem Service.

Information

Haben Sie fragen zu den in den Speisen enthaltenen Allergenen und
Zusatzstoffen? Wir halten für Sie eine separate Karte dazu bereit