

Speisenkarte

Vorspeisen



Knoblauchsuppe

Nach hauseigener Rezeptur zubereitet,
mit viel frischem Knoblauch
und einer feinen, cremigen Note.

5,40

Eierflockensuppe

Nach traditioneller Art
aus lange gekochter Knochenbrühe zubereitet,
mit feiner Gemüseeinlage und zarten Eierflocken.

5,40



Feines Würzfleisch mit Toast

Nach hauseigener Rezeptur zubereitetes Würzfleisch,
mit Käse überbacken und serviert mit knusprigem Toast.

7,60

Kleine gemischte Salatschüssel

Knackige Rohkostsalate der Saison,
serviert mit unserem hausgemachten Himbeer-Honig-Senf-Dressing.

7,50





Speisenkarte

Spezialitäten vom Wild



Rehbraten nach Art der Försterin

Saftiger Rehbraten in kräftiger Wildsauce,
dazu Rotkraut, hausgemachte Klöße und eine mit Preiselbeeren gefüllte Frucht
als klassische Wildbeilage.

22,90

Hirschbraten St. Hubertus

Saftiger Hirschbraten in aromatischer Wildsauce,
serviert mit Rotkraut, hausgemachten Klößen und einer gefüllten Preiselbeerfrucht.

19,90

Wildschweinbraten nach Jauernicker Art

Zarter Wildschweinbraten in kräftiger Rotweinsauce,
serviert mit Rotkraut, hausgemachten Klößen und einer gefüllten Preiselbeerfrucht

18,70

Feine Sülze vom Jauernicker Reh

Nach hauseigener Rezeptur zubereitete Rehsülze,
dazu knusprige Bratkartoffeln, eine frische Salatbeilage und cremige Remouladensauce.

16,90

Weinempfehlung

Rotwein

Blauer Zweigelt

trocken

0,2l 5,40

Rotwein

Dornfelder

halbtrocken

0,2l 5,40



Speisenkarte



Zanderfilet nach Berzdorfer See Art

Knusprig auf der Haut gegrilltes Zanderfilet mit Salzkartoffeln, frischen Sahnemeerrettich und einen kleinen Salat.

22,90

Rinderzunge mit Schwarzwurzel

Zarte Rinderzunge mit feinem gebuttertem Schwarzwurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln und eine frische Salatbeilage.

18,90

Schnitzel nach Gärtnerin Art

Paniertes Schweineschnitzel, serviert mit zarten Schwarzwurzeln, in guter Landbutter geschwenkt, dazu Salzkartoffeln und eine frische Salatbeilage.

18,90

Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons

Fein mit einem Hauch Sahne veredelt, dazu knusprige Steakhouse-Pommes und eine frische Salatbeilage

18,70

Schweinerückensteak mit frischen Champignons

Frisch gebratene Champignons, leicht mit Sahne verfeinert, dazu Steakhouse-Pommes und eine frische Salatbeilage.

18,70



Speisenkarte

Paniertes Schweineschnitzel

Frisch paniertes Schweineschnitzel, goldbraun gebraten,
dazu knusprige Steakhouse-Pommes und eine frische Salatbeilage
17,60



Omelett gefüllt mit Würzfleisch

Locker gebackenes Omelett, gefüllt mit feinem hausgemachtem Würzfleisch,
dazu eine kleine frische Salatbeilage.
16,90

Omelett gefüllt mit Champignons

Locker gebackenes Omelett, gefüllt mit frisch gebratenen Champignons,
dazu eine kleine frische Salatbeilage.
16,90

Omelett gefüllt mit Tomaten und Gouda

Locker gebackenes Omelett, gefüllt mit saftigen Tomaten und würzigem Gouda,
dazu eine kleine frische Salatbeilage.
16,90

Und das beste zum Schluss

Affogato al Caffè'

*1 Kugel Vanilleeis
mit köstlichem Espresso Doppio*

5,50



Speisenkarte

Abendkarte



Paniertes Schweineschnitzel

Frisch paniertes Schweineschnitzel, goldbraun ausgebacken, dazu knusprige Steakhouse-Pommes und eine frische Salatbeilage

17,60

Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons

Fein mit einem Hauch Sahne veredelt, dazu knusprige Steakhouse-Pommes und eine frische Salatbeilage

18,70

Rostbrätel nach Jauernicker Art

Saftig gegrilltes Schweinerückensteak mit geschmorten Zwiebeln, dazu knusprige Bratkartoffeln und eine frische Salatbeilage

18,90

Schweinerückensteak mit frischen Champignons

Frisch gebratene Champignons, leicht mit Sahne verfeinert, dazu Steakhouse-Pommes und eine frische Salatbeilage.

18,70

Schweinesteak mit Würzfleisch

Saftig gegrilltes Schweinerückensteak, überbacken mit hausgemachtem Würzfleisch und würzigem Käse. Dazu knusprige Steakhouse-Pommes und eine frische Salatbeilage.

18,90

Schnitzel nach Metzger Art

Ein paniertes Schweineschnitzel mit einer herzhaften Auflage aus Salami, Gewürzgurken, Zwiebeln, Speck und würzigem Käse, verfeinert mit einer feinen Knoblauchnote.

Serviert mit knusprigen Steakhouse-Pommes und frischer Salatbeilage.

19,60

