## Vorspeisen

14	Gebratene Gänseleber auf Apfelspalte, Salatbouquett und Toast 1,2,8	18,00
665	Forellenschaumklößchen auf Blattspinat mit Krebsrahmsauce 1,2,8	9,50
12	Hausgebeizter Lachs mit Sauerrahm und Kartoffel- Karotten-Sesam Rösti 1,2,8	9,50
28	Feldsalat mit hausgemachtem Apfeldressing,	8,50
29	Speck und Butterkracherle 1,2,8 <u>Feldsalat Aufpreis</u> im Tausch zum Beilagensalat 1,2,8	4,50
	Suppen	
21	Tagessuppe 1,2,8	5,00
24	Badische Schneckenrahmsuppe 1,8	6,90
23	Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und	
	Kracherle <sub>1,2,8</sub>	6,70
25	Morchelrahmsuppe mit Sahnehaube 1,8	6,90

<sup>1</sup> Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeloxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel/Zuckerersatz, 12 enthält Phenylalaminquelle (Aspartam), 13 gewachst, 14 Taurin

#### Monatsmenü

# Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und Kracherle 128

\*\*\*\*

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing und gerösteten Kernen 2,8

\*\*\*\*

Knusprige Gänsekeule mit Bratapfel und Preiselbeeren, glasierten Maronen und Apfelrotkraut, dazu Kartoffelknödel 1.2.8

\*\*\*\*

Minidessert nach Tagesangebot, dazu einen Espresso 8,9

Preis pro Person 53,00 €

### Unsere Getränkeempfehlung:

Le Berteau Merlot Trocken Bordeaux

11 EURO 32,00 0,251 EURO 8,50 0,1251 EURO 5,00

Unsere beliebte Salatsauce 2,8 jetzt auch für zu Hause 600 gr Flasche für € 6,50, zzgl. € 1,00 Pfand für die Glasflasche

### **Fisch**

660	Lachsfilet mit Krebsrahmsauce, Butternudeln und Salatteller 1,2,8	28,00
34	<u>Unser Fischteller</u> Lachsfilet mit Krebsrahmsauce, Heilbuttfilet auf Kräutersauce, Forellenschaumklößchen auf Blattspinat, dazu servieren wir Butternudeln und Salatteller 1,2,8	32,00
	Wild	
604	Zarte Medaillons vom Hirschkalb mit Pilzen Bratapfel mit Preiselbeeren Spätzle und Salatteller 1,2,8	34,00
44	Wildschweinbraten mit Pilzen, Birne mit Preiselbeeren hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	26,50
600	Wildgulasch mit Pilzen, Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	25,00

Zum mit nach Hause nehmen, auch als Geschenk empfehlen wir:

<u>Ulrich's altes Pflaumenschnäpsle im Barriquefass gereift</u> 0,7 Liter € 20,00

> In den Preisen ist der Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer inbegriffen Mittagstisch von 11:30 – 14:00 Uhr Abendtisch von 17:00 – 21:00 Uhr

## Rind/Kalb

58	Rindersteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Salatteller 1,2,8	29,00
55	Rinderfilet mit Zwiebeln, Pommery-Senfjus, Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	38,00
556	Rosa gebratenes Rinderfilet mit gebratener Gänseleber, feine Preiselbeerjus, Gemüsebouquett, Pommes Dauphines und Salatteller	45,00
59	Rindersteak mit Sauce von grünem Pfeffer, Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	29,50
550	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln und Salatteller 1,2,8	21,00
71	Knuspriges Kalbschnitzel vom Rücken geschnitten mit Pommes Frites und Gemüse 8	28,50
647	Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	29,50
	Vegetarische Gerichte	
688	Hausgemachte Weckknödelschnitte mit Pilzen in Rahm und Salatteller 1,2,8	17,50
687	Kartoffel-Karotten-Sesam Rösti mit buntem Rahmgemüse und Salatteller 2,8	17,50

## Schwein

52	<u>Ulrich´s Spezialitätenteller</u> Feine Schweinelendchen mit verschiedenen Saucen, Gemüse der Saison, Pilzen, Schinkendauphines	
	und Salatteller 1,2,8	25,00
63	Schweinelendchen mit Waldpilzen in Sahne hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	22,00
66	Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle, Salatteller	19,50
69	Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	19,00
	Geflügel	
649	Monatsempfehlung Knusprige Gänsekeule mit Bratapfel und Preiselbeeren, glasierten Maronen und Apfelrotkraut, dazu Kartoffelknödel 1,2,8	44,00
70	Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	19,00
74	Putenbruststeak mit Morchelrahm, Gemüsereis und Salatteller 1,2,8	21,00
2008	Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing, gerösteten Kernen und gebratenen Putenstreifen 2,8	18,50