



Speisekarte

Vorspeise:

Carpaccio vom Filet

(heimisches Weiderind)

mit Pfifferlings-Vinaigrette und gebackene Pilze

14,00€

Suppe:

Cappuccino vom Pfifferling

und Reh-Amaretto-Stange

7,50€

Heidschnucken-Brühe

warme Piroggen (2) mit Heidschnucken-Kräuterfüllung

6,90€

Vegan:

Salatteller

mit gebackener Avocado

Tomaten-Vinaigrette und Knoblauchbrot

15,50€

Vegetarisch

hausgemachte Spätzle

mit Pfifferlingen, gratiniert mit Käse und Salat

15,90€

Piroggen
gefüllte Teigtaschen
aus Mürbeteig

Über die in unseren Speisen und Getränken vorhandenen
kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gern. Sprechen Sie uns an!

Aktuell ab 06.07.2021





2 heimische Wildbratwürste

Thymiansoße, Rotwein-Perlzwiebeln und Kartoffelpüree
12,50€
mit der Erlebnis Card = 10,00€

Heidschnucken-Sahneragout

Fleisch von der Heidschnucke in Rotwein und Zwiebeln geschmort,
mit Champignons, Preiselbeer-Sahne, Apfelmus und Salzkartoffeln
16,50€

Schnitzel vom Schweinerücken

mit Pfifferlingen in Rahm und Gemüserösti
18,90€

Schweineschnitzel Jäger Art

mit Champignons à la Crème, Salat und Pommes Frites
14,50€

gegrilltes Rumpsteak

Zwiebelpfeffersoße, Salat und Bratkartoffeln
19,90€

Matjes

mit Apfel-Melonen-Granite, Hausfrauensoße und Bratkartoffeln
14,00€

Burger

mit Cole Slaw und Gitterkartoffeln, dazu servieren wir

Freiland-Hähnchen (vom Rehr's Hof)
mit Parmesanpanierung und
Caesar-Dressing
15,00€

oder

gezupftes Wildschweinfleisch
(aus Haverbeck)
und Pfifferlings-Mayonnaise
14,00€

Behringer Currywurst ⁽¹⁺²⁾

mit Pommes Frites
8,90€



1 = enthält Phosphat



2 = enthält Konservierungsmittel - Nitritpökelsalz

Über die in unseren Speisen und Getränken vorhandenen
kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gern. Sprechen Sie uns an!

Aktuell ab 06.07.2021