

Suppen

Festtagssuppe mit diversen Einlagen	4,90
hausgemachte Französische Zwiebelsuppe	5,40

Vorspeisen

Heimischer gemischter Salat	2,80
Heimischer Feldsalat mit Speck und Kracherle	3,80

Hauptgerichte

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln	7,50
Schwarzwälder Käsespätzle mit Speck und Röstzwiebeln	8,30

Wild aus St. Wilhelm

Gamsgulasch „Baden-Baden“ mit hausgemachten Spätzle und Apfelrotkohl	18,90
„Försters Wildererteller“ Gamssteak, Rehsteak, Wildschweinsteak in Waldpilzsauce mit heimischem Gemüse umlegt, dazu hausgemachte Spätzle	22,90

Aus dem Pfännle:

„Holzfällerpfännle“ Schweinelendchen in Cognacsauce mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und feinen Speckbohnen	15,90
--	-------

Steaks mit einer Beilage nach Wahl

	200 g	300 g	400 g
„Holzfällersteak“ vom Jungschweinerücken mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln	8,90	11,60	14,50
„Förstersteak“ vom argentinischen Rumpsteak mit Waldpilzen	19,80	27,50	35,20
Scharfe Pute in feuriger Zigeunersauce	9,80	12,80	15,80
Schweinemedailion „Madagaskar“ in grünem Madagaskar-Pfeffer	11,60	14,90	18,20

Beilagen nach Wahl: Pommes-frites, Kartoffelkroketten, hausgemachte Spätzle, Käsespätzle, feines Gemüse und Salat

Kindergerichte

Schweineschnitzel mit Tomatenrahmsauce und Spätzle	4,90
Spaghetti mit Tomatensauce	3,50

Dessert

Weihnachtlicher Zimt-Pfannkuchen mit warmen Pflaumen und Mövenpick-Eis	6,90
Süßes Dreierlei: Espresso, Vanille-Eis und Früchte	5,20
Linzertorte	2,80