

Vorspeisen

Beehmsche Knublichsupp

Kräftige Knoblauchbrühe mit Speck, Zwiebel,
Gemüsewürfel und Schwarzbrotcroutons

Suppe nach Angebot

ändert sich Wöchentlich

Tasse 6,50 € Terrine 7,90 €

Würzflaasch mit dor guten Drasdner Suss

Ragout vom Schweinerücken
mit Pilzen, Zitrone, Dresdner Worcestersauce und Toast
8,90 €

Hauptgänge (is deftsche Zeich)

Hermelin Kääs eigelegt

Tschechischer Camembert in Knoblauchöl eingelegt
mit Pfefferoni dazu Kümmelbrot und Salatgarnitur
14,90 €

Kaasspätzle

Hausgemachte Eierspätzle mit Zillertaler Bergkäse verfeinert
knusprige Röstzwiebel angeschwitzt dazu ein Salatbouquet mit Dressing
17,90 €

Hackbroten ausm Ofen

Bärensteiner Hackbraten mit Kräutern – Kartoffelstampf mit Lauch
dazu Salatgarnitur mit Dressing
17,90 €

Nudeln mol arnersch....

Tagliatelle mit Pomodoro in Tomatensauce, Mozzarella und Kräutern

ohne Hähnchen 14,90 €

mit Hähnchen 17,90 €



Panierte Sau

*Knuspriges Schweineschnitzel nach Wiener Art
glasiertes Gemüse der Saison und Butterkartoffeln*
19,50 €

De Zung vum Rindviech

*Gepökelte Ochsenzunge mit Butter
dazu glasiertes Gemüse und Kartoffeln*
21,90 €

Gulasch vu de Ochsen vu dor Hammit

*Traditionell zubereitetes Rindergulasch mit Weinkraut
und Original Böhmisches Knödel aus Schlackenwerth*
22,90 €

Gebrotner Zander

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Zitrone und Thymian
Rahmspinat und hausgemachtem Kartoffelgratin*
23,90 €

S' Backl vom Rindviech

*Zart geschmortes Ochsenbäckchen in Portweinsauce
mit Speckrosenkohl in Knoblauch und original Böhmisches Knödel*
24,90 €

vu dor Wilden Sau - Medaillons und Schwamme

*Wildschweinmedaillons mit getrocknetem Speck
auf Pilzen in Rahm dazu Kartoffelrösti*
24,90 €

Dessert (Dor Sieße Abschluss)

Creme Brûlée

*Karamellisierte Vanillecreme
mit Früchten - am Tisch flambiert -*
6,90 €

dor hemm gemachter Appelstrudel

*Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
Eis und frischer Schlagsahne*
8,90 €