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 eigelecht
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 dor Hischkuh vu dor Hammit
Traditionell zubereitetes Wildgulasch mit Apfel Zimt Rotkraut
und Original Böhmische 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 Böhmische 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 €