



Wintergerichte

Hirschbraten in Sauce, dazu Apfelrotkohl,
Kartoffelklöße und Birne mit Preiselbeeren 27,50

Wildvariation kleine Medaillons vom Wildschwein, Hirsch & Reh
mit Champignons dazu Herzoginkartoffeln, Apfelrotkohl,
und Birne mit Preiselbeeren 28,70

Gänsebrust in Sauce, dazu Apfelrotkohl,
Kartoffelklöße und Birne mit Preiselbeeren 26,50

Entenbrust in Sauce mit Brokkoli, Apfelrotkohl und
Kroketten, dazu Birne mit Preiselbeeren 25,50

Gänsekeule in Sauce, dazu Rosenkohl, Herzoginkartoffeln und
Birne mit Preiselbeeren 23,50

Kl. Entenkeule in Sauce, dazu Apfelrotkohl,
Kartoffelklöße und Birne mit Preiselbeeren 21,50

Wildgulasch mit Spätzle, dazu Apfelrotkohl 23,50

Grünkohlteller mit Kassler, Speck, Kochwurst und
Pinkel, dazu Salzkartoffeln 21,50



Vorweg

Zwei kl. Rösti mit Sourcreme einer mit Räucherlachs und
einer mit Räucherschinken 11,30

Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken (vegetarisch) 7,50

Tomatensuppe (vegan) 6,50

Tagessuppe 6,50

Leichte Gerichte

Ofenkartoffel mit veganem Kräuteraufstrich,
mediterranem Gemüse in Zwiebel-Mango Chutney und
dazu einem Salatteller (vegan) 18,50

Ofenkartoffel mit Sourcreme, mediterranem Gemüse,
dazu einem Salatteller (vegetarisch) 17,50

„Vitalis der Große“ gemischter Salat mit Früchten, Salatdressing,
Croutons und verschiedenen Körnern (vegetarisch) 13,50

Wahlweise kann zu der oben genannten Ofenkartoffel oder dem
Vitalis-Salat dazu bestellt werden:

+ Pikante Hähnchenbruststreifen 8,50

Hausgemachter Rösti 15,50
- mit mediterranem Gemüse auf
Zwiebel-Mango Chutney (vegan) 19,50
- mit Räucherlachs auf Sourcreme 18,50

Beilagensalat gemischter Salat mit Croutons,
Dressing und verschiedenen Körnern (vegetarisch) 6,20



Fischgerichte

„Fischerteller“ geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs, Krabben,
Rührei und Bratkartoffeln mit Speck 20,50

Matjesfilets mit Hausfrauensauce
dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln mit Speck 19,50

Fleischgerichte

Hausgemachte Rinderroulade in eigener Sauce mit
Rotkohl und Salzkartoffeln 22,50

„Lethepfanne“ Schweinefilets mit Champignonsauce, Speckbohnen und
Pommes Frites 23,80

Rumpsteak mit Fettrand dazu Kräuterbutter,
Pommes Frites und einem Salatteller 26,50

Schweinemedallions mit mediterranem Gemüse, gratiniert mit
Ziegenkäse, dazu Pommes Frites und einen Salatteller 21,80

„Cordon Bleu“ mit Speckbohnen und Bratkartoffeln mit Speck 22,50

Schnitzel mit Champignonsauce oder Paprikasauce
dazu Pommes Frites und einem Salatteller 19,90

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und einem Salatteller 18,50

(Die Schnitzelvarianten können auch als Hähnchenschnitzel bestellt werden)



Kindergerichte und Kleinigkeiten

Currywurst mit Pommes Frites	9,50
Chicken-Nuggets mit Pommes Frites	9,20
Kinderschnitzel mit Pommes Frites	9,50
Port. Pommes Frites	5,50
Riesencurrywurst mit Pommes Frites	14,80
Bauernfrühstück	13,50
„Strammer Max“	13,50
Ketchup/Curry-Ketchup/Mayonnaise/Senf	0,50

Desserts

Warmer Lava-Cake mit Vanilleeis und roter Grütze	9,80
„Cassistraum“ in Zucker-Zimt marinierte mini Donuts auf Cassis-Sorbet und leichtem Fruchtspiegel (vegan)	9,50
Kaiserschmarrn mit Zimtpflaumen	8,50
Vanilleeis mit roter Grütze und Vanillesauce	7,50

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen
können Sie bei unserem Personal erfragen.

Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.