

€

Spaghetti mit Hackfleischsosse

dazu bunte Herbstsalate

12,40

Wirtshausteller

Braten vom Landschweinehals an Dunkelbiersössle

Fildersauerkraut und unser Semmelknödel

18,40

Nudeltaschen mit Kürbiskremfüllung an Basilikum-Pesto

Kirschtomaten, Parmesanhobel dazu bunte Herbstsalate

17,90

Gegrillte Rinderleber an Trollingersössle

glasierte Zwiebeln und Apfelscheiben, Bratkartoffeln und bunte Herbstsalate

17,90

Zarte Ochsenbrust aus dem Wurzelsud

an Meerrettichsössle mit Preiselbeeren, Marktgemüse und Dampfkartoffeln

18,90

Saftiger Wildgulasch aus Reh und Wildschwein aus der Region

im kräftigen Burgundersössle, Birnenhälfte gefüllt mit Preiselbeeren

unsere Spätzle dazu bunte Herbstsalate

20,90

Kräuter-Champignons in Rahm

mit unseren Spinat- und Semmelknödeln dazu bunte Herbstsalate

17,40

Rostbraten aus dem Albrind an Trollingersössle

glasierte Zwiebeln, knusprige Bratkartoffeln und bunte Herbstsalate

29,90

Paniertes Schnitzel aus dem Landschweinerücken, Pommfrizz und bunte Herbstsalate

16,90

Zu allen Gerichten reichen wir kostenlos unsere Tagessuppe!

