



*FLÄDLESUPPE NACH ART DES HAUSES
RINDERKRAFTBRÜHE MIT KRÄUTERPFANNKUCHENSTREIFEN*

*GRATINIERTE GEMÜSEPFANNE MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE
UND RAHMCHAMPIGNONS*

*CREMIGE HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE MIT BERGKÄSE,
RÖSTZWIEBELN UND SALAT*

*HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL MIT CHAMPIGNONRAHM
UND KLEINEM SALAT*

SCHNITZEL „WIENER ART“ VOM SCHWEIN MIT POMMES FRITES

*SCHWARZWÄLDER „CORDON BLEU“ VOM SCHWEIN MIT BRATKARTOFFELN
GEFÜLLT MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN UND BERGKÄSE*

*BAYRISCHER SCHWEINEBRATEN MIT DUNKELBIERSAUCE
UND HAUSGEMACHTEN SEMMELKNÖDEL
DAZU SERVIEREN WIR GERNE UNSEREN KRAUTSALAT*

*BARTLEHOF-TELLER IN DER PFANNE SERVIERT
MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET MIT KNACKIGEM GEMÜSE,
HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE UND CHAMPIGNONRAHMSAUCE*

*REHGULASCH VOM HEIMISCHEN WILD MIT PREISELBEEREN UND
WURZELGEMÜSE DAZU HAUSGEMACHTE SPÄTZLE*

*GEBRATENES FILET VOM HEIMISCHEN SAIBLING AUF BUNTEM GEMÜSE
MIT PETERSILIENKARTOFFELN, HONIG-SENFSAUCE*

AUSZUG AUS UNSERER SPEISEKARTE

**IHRE FAMILIE BECKER
UND TEAM**

