

EINFACH STORCHEN

ZUM ANFANGEN UND ZWISCHENDURCH

Rinderkraftbrühe mit Grießknödel

7.50

*Feldsalat vom Hardthof
eingelegter Kürbis, hausgemachter Hirschschenkel*

16.00

*Lauwarmer Salat vom Kalbskopf, gebratenes Kalbsbries
Gemüse vinaigrette*

21.00

HAUPTSACHEN

*Zander auf der Haut kross gebraten
Sauerkraut, hausgemachte Blutwurstmaultäschle*

34.00

*Paniertes Kotelett vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
Bratkartoffeln, Feldsalat*

28.00

*Halbe Bauernente aus dem Ofen
Rotkraut, Kartoffelpüree, Apfelmus
(in 2 Gängen serviert)*

29.00