

Tageskarte 29. Oktober

Unsere Getränkeempfehlungen

Aperitif:	Baumard - Crémant de Loire - Carte Turquoise- Brut (12,5%vol.)	0,1l	8,50
Alkoholfrei:	Freixenet Solare Spritz alkoholfrei	0,3l	7,50
Weißwein:	2025 Sauvignon Blanc – Petit Bourgeois - Frankreich	0,1l	4,70
Rotwein:	2022 Bordeaux – Christian Moueix - Frankreich	0,1l	4,70
Winterzwickl:	dunkles Hofbräu Kellerbier, harmonisch kräftig, mit leichten Anklängen von Karamell und Schokolade und einer dezenten Malznote	0,5l	5,70

Mittagsgericht € 14,90 (12:00 – 14:00 Uhr)

SZEGEDINER GULASCH vom Schwein
mit Sauerkraut und Spätzle

Als Menü: zum Dessert Mini Heiße Himbeeren

Wir gratulieren Bayern-Stürmer Harry Kane zum Ballon d'Or!



Harry Kanes Lieblings-Wiener Schnitzel

Standard €28,90

„Gold Edition,, €31,90

vom Kalb mit Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat
(auf Wunsch mit Preiselbeeren)



Vorspeise & Suppe

TAFELSPITZ kalt aufgeschnitten mit Kernöl vinaigrette, Feldsalat und Kren	14,90
ROTE BEETE SUPPE mit Ziegenkäse und Walnuss	7,90

Vegetarisch & Fisch

TORTELLINI mit Steinpilzfüllung, konfierten Kirschtomaten und Grana Padano	24,90
LACHSFORELLEN-FILET von der Aumühle auf Kürbis-Risotto mit Kernöl	29,90

Schmankerl

HAUSBRATWURST vom Schwäbisch-Hällischen Bio-Landschwein auf Sauerkraut und Püree	18,90
REHRAGOUT mit Preiselbeerrahm dazu Marktgemüse und Butterspätzle	27,90

Dessert

APFELSTRUDEL mit Vanillesauce und Schlagrahm	8,90
--	------

Event-Vorschau

Freitag, 30. Oktober 19:00 Uhr Candle Light Dinner, Romantik pur!  

Ein exklusives 3-Gänge-Menü mit Aperitif, Kerzenschein und romantischer Hintergrundmusik

Mittwoch, 4. November Sternekoch OTTO KOCH kocht in Buchenhain



7 Gang Menü (nur noch wenige Plätze frei) weitere Details auf unserer Homepage



Mittwoch, 11.11. St. Martins Gans Essen

Kuchenbuffet mit Zithermusik von 14-17 Uhr! 29. November/ 6. Dezember/ 20. Dezember

Wir bitten jeweils um rechtzeitige Reservierung.