

# Aus heimischen Wäldern!

## Wildschwein:

Tranchen von der im Ofen gegarten Wildschweinkeule, serviert an seiner Sauce, dazu reichen wir frischen Apfelrotkohl und Kartoffelklöße.

15,60 €

## Rehkeule:

Zarte Scheiben von der Rehkeule mit Preiselbeerrahm, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße.

16,80 €

## Wildgulasch:

Geschmorte Würfel vom Edelmilch in Wacholderrahm mit Butterpilzen, Knöpfele und Salate der Saison.

14,80 €

**Rindfleischsuppe mit Einlage** 4,50 €

**Texas Salat**

FrISChe Salate der Saison mit Balsamico-Honig-Dressing, gebratenem Rindfleisch und Zwiebelstreifen, frisches Obst, serviert mit Toast.

12,50 €

**Schnitzel Jäger Art**

Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahm, Pommes Frites und Salatteller.

14,00 €

**Hofmeister Steak**

250g Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller.

22,20 €

**Haus Topf**

3 Schweinemedallions mit Sauce Hollandaise, Marktgemüse und Bratkartoffeln.

15,20 €

**Schnitzel Westfälisch**

Schweineschnitzel mit Speck, Zwiebelstreifen, Bratkartoffeln und Salatteller.

14,70 €

**Pfeffersteak**

250g Rumpsteak mit würziger Pfeffersauce garniert, Kroketten und Salatteller.

22,20 €

**Schmand Schnitzel**

Schweineschnitzel mit würziger Schmand Sauce, Pommes Frites und Salatteller.

14,20 €