



Unsere Aperitif Empfehlung

Euro

<i>Apfelweinspekt Flaschengärung mit Holunderblütensaft 0,1l</i>	5,60
<i>Aperol Spritz –Sekt mit Aperol ⁽³⁾ oder Hugo mit Minze und Holundersaft</i>	5,00
<i>Bohnelle Apfelscherry vom Bohnapfel 5cl</i>	5,00
<i>Alkoholfreier Aperitif – Crodino Kräuter -Bitter mit Eis und Zitrone</i>	5,00
<i>Alkoholfreier Sommeraperitif, Cranberry, Minze, Zitrone</i>	4,90

Suppen und Salat

<i>Tagessuppe</i>	4,20
<i>Beilagensalat</i>	4,60
<small>(18,11,5)</small>	
<i>Blattsalate mit ½ geräucherten Forelle und Kräuterdip, Weißbrot</i>	15,80
<small>(12,11,10,13)</small>	

Vegetarisch

<i>Hausgemachten Rahmtagliatellen mit mediterranem Gemüse</i>	15,80
<small>(9,11,10,13)</small>	
<i>Hausgemachten Rahmtagliatellen mit gebratenen Pfifferlingen</i>	16,80
<small>(9,11,10,13)</small>	

Wild aus dem Ohrnbacher Revier

<i>Wildgulasch aus Reh und Wildschwein, Preiselbeeren</i>	17,20
<i>Spätzle und Apfelrotkohl</i>	
<small>(9,11,13)</small>	
<i>Braten vom Rehbock aus dem Ohrnbacher Revier</i>	19,20
<i>Mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln</i>	