

Auswahlkarte für Gruppen Winter 2025

Brotmix mit Griebenschmalz und Frischkäse | 8,5€

Kürbiscremesüppchen | 7,9€

mit Gemüsewürfeln und gerösteten Kürbiskernen

Hütten-Käsespätzle | 16,5€

hausgemachte Spätzle mit Lauch-, und Karottenstreifen, Emmentaler Käse
und Weißwein verfeinert, geschmolzene Butterzwiebeln und Salatschälchen **Auch ohne Weißwein möglich.**

Backendl-Salat | 19,5€

frische Rohkost- und Blattsalate mit Limetten-Chilidressing, gebackene Hähnchenbrust im Knuspermantel
aus Weißbrot und Käse, hausgemachte grüne Soße, Zitronenecken dazu Kartoffelsalat mit Äpfel

Spitzbuben Topf | 14,5€

Fleischpflanzerl in der Pfanne gebraten, auf Bratkartoffeln mit Kräutersalz
dazu Röstzwiebeln, Spiegelei und Bratensoße

„Haxenpfannerl“ | 14,5 €

gegrilltes Schweinehaxenfleisch mit Sauerkraut, Semmelknödel, Malzbiersoße

Hirschragout aus dem Westerwald | 27,5€

mit feinen Kräutern geschmort, an Rotwein-Wacholdersoße mit Preiselbeeren
Kartoffelklöße mit Walnuss-Krokant mit Zwiebelschmelze und Salatschälchen

Ewald's-Lieblings-Schnitzel | 23,9€

Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Bergschinken in Semmelbröselkruste in Butterschmalz gebacken
dazu Farmer Frites, Sauerrahm und Salatschälchen

Schnitzel-Trio-Pfanne | 23,5€

Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln und Grillspeck, Hähnchenbrustschnitzel in Cornflakes
kleines Stadtschnitzel in einer Panade aus Weißbrot, Bergkäse und Kräutern
Bratensoße, grüne Soße und Farmer Fritz und Salatschälchen

Enten-Keule „Fränkische Art“ | 27,9€ TG

im Ofen mit Rosmarin, Thymian, Beifuß gebraten mit Orangen-Entensoße
dazu Kartoffelknödel mit salzigem Walnuss-Krokant und Apfel-Rotkraut

DESSERTS

Steirisches Eisschmankerl | 6,5€

Kugel Vanillerahmeis, Schlagsahne, Kürbiskernöl, und karamellisierte Kürbiskerne

Streusel-Frucht-Kuchen mit Walnuss-Brösel und Schokoladeneis | 6,5€

Bitte die Essen bis 2 Stunden vor der Ankunft unter 01738111581 oder WhatsApp Bestellen