



Vorspeisen

Bunter Wirtshaussalat mit allerlei angemachten Salaten	9,50
Bouillon von Meeresfrüchten mit Safran und Lauchzwiebeln	13,00
Schaumsuppe vom Bärlauch mit Kracherle	9,50
Ziegenfrischkäse mit Radieschen und grünem Spargel	14,50

Hauptgerichte

Tiroler Käseknödel mit Feldsalat	19,00
Feine Bandnudeln mit Wiesenchampignons und Spitzmorcheln in Rahm	23,00
Burgunderragout von Heidelberger Hochlandrind mit Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin	28,00
Haselnußschnitzel vom Hirsch mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	29,50
Krosser Spanferkelrücken auf Püree von Zuckerschoten und Gemüse	29,00
Gegrilltes Entrecôte mit gebackenen Pastinaken und Bärlauchspinat	37,50

Portion Grenzhöfer Stangenspargel

mit holländischer Soße und Schwenkkartoffeln	25,00
dazu eine Maishuhnbrust	11,00
oder ein Kalbschnitzel	11,00

Dessert

Schokoladenvariation Wolfsbrunnen	13,00
-----------------------------------	-------

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an Ihre Bedienung.