

Speisekarte

**Cremiges Putencurry mit Gemüse, Chilli, Kokosmilch,
Zitronengras und Austernpilzen (scharf)** 12,80 Euro

Als Beilage servieren wir gerne Reis

Mit Steinpilzen gefüllte Panzerotti (Nudeltäschchen) 14,50 Euro

in Salbei- Butter geschwenkt, mit Spänen vom Parmesan.

Dazu ein kleiner Schlemmersalat

Hausgemachte Semmelklöße mit frischen Champignons in Rahm 9,50 Euro

Dazu ein kleiner Schlemmersalat

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ 11,50 Euro

dazu Pommes Frites oder Omas hausgemachter Kartoffelsalat

und ein kleiner Schlemmersalat

Knuspriges Schweineschäufelrle, frisch aus dem Ofenrohr 12,50 Euro

dazu Kartoffelkloß und ein kleiner Schlemmersalat

Zarter Sauerbraten nach „Küchenmeister Art“ 13,20 Euro

dazu Kartoffelkloß und ein kleiner Schlemmersalat



Knusprige Entenbrust aus dem Ofenrohr **15,80 Euro**
*dazu Kartoffelklöße und feines Apfel/Blaukraut oder
ein kleiner Schlemmersalat*

Cordon Bleu vom Schwein **13,50 Euro**
*mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Omas hausgemachter Kartoffelsalat
oder Pommes Frites und ein kleiner Schlemmersalat*

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten **15,50 Euro**
dazu Salzkartoffeln und Rahmwirsinggemüse

Unsere Wildgerichte aus eigener Jagd

Zarter Rehbraten **15,50 Euro**
*dazu hausgemachte Semmelklöße, eine gefüllte Preiselbeer-Williamsbirne
und feines Apfel-Zimtblaukraut*

Rehschäufel am Knochen gebraten **15,20 Euro**
*dazu eine gefüllte Preiselbeer – Williamsbirne,
Kartoffelkloß und feines Apfel- Zimtblaukraut*



Der Aischgründer Karpfen g.g.A. aus unseren eigenen Weihern

Aischgründer Karpfen gebacken
mit Kartoffelsalat und einem kleinen Salatteller

Unsere Karpfenpreise richten sich nach der Größe

Klein = 10,50€
Mittel = 12,50€
Groß = 14,50€

Aischgründer Karpfenfilet (grätenfrei), in Butter gebraten **14,80 Euro**
dazu hausgemachter Kartoffelsalat und ein kleiner, knackiger Salatteller

„KRINGELSALAT“ **15,50 Euro**
Großer, bunter Schlemmersalat mit Kartoffelsalat
dazu knusprige Karpfenkringel vom Aischgründer Karpfen

Der Karpfen mal anders **15,50 Euro**
Aischgründer Karpfenfilet (grätenfrei), mit Apfel- Meerrettichkruste überbacken.
Dazu Salzkartoffeln und Karottengemüs

