

### Aperitif:

<i>Pils-Aperitif</i>	0,1l	€ 2,90
<i>Pils-Bier mit Pfirsichlikör</i>		
<i>Aperol sprizz</i>		€ 3,50
<i>Aperol mit Sekt, Soda und Eiswürfel</i>		

### aus dem Suppentopf:

<i>Leber- und Markklößchensuppe</i>	€ 3,50
<i>Pfifferlingsrahmsüppchen</i>	€ 3,50
<i>Selleriecremesuppe</i>	€ 5,00
<i>mit hausgemachten Hummerravioli</i>	

### Vorspeisen:

<i>Spessarter Wildsauschnen</i>	€ 6,50
<i>mit hausgemachtem Feigensenf und Brot</i>	
<i>hausgemachte Gnocchis</i>	€ 5,50
<i>in weißer Tomatensauce, mit Gemüsestroh</i>	
<i>als große Portion</i>	€ 8,50

**Kleine Leckereien:**

<i>gebackener Camembert</i>	€ 5,20
<i>mit Salatgarnierung, Obst, Preiselbeeren (9), dazu Toastbrot</i>	
<i>Kaiserschmarrn</i>	€ 7,50
<i>mit hausgemachtem Apfelmus</i>	
<i>Hahnenbruststreifen</i>	€ 8,00
<i>an Blattsalate mit gebratenen Champignons, Rahmdressing und Weißbrot</i>	
<i>Clubsandwich</i>	€ 8,50
<i>mit gebratener Putenbrust, Speck (5), Spiegelei, frischen Tomaten und Salat</i>	
<i>hausgemachte Panzotti</i>	€ 8,50
<i>mit Spinat-Frischkäsefüllung auf fruchtiger Tomatensoße</i>	
<i>Toast nach Art des Hauses</i>	€ 9,20
<i>mit Kochschinken(2/4), Schweinemedallions, frischen Champignons und Käse gratiniert</i>	

**Spezialitäten vom Haus :**

<i>marinierte Putenstreifen mit Wokgemüse (4), dazu Sesamreis</i>	<i>€ 10,80</i>
<i>Züricher Geschnetzeltes von der Schweinelende, mit Champignons, Spätzle und Salat</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Förstertopf „Spessart“ von Hirsch-Reh-Wildschwein, mit Obst und Preiselbeeren (9) garniert, dazu Pfifferlinge, hausgemachte Spätzle und Salat</i>	<i>€ 13,50</i>
<i>Wildschweinrücken (vom heimischem Wald) auf Rahmwirsing, mit hausgemachten Gnocchis</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>Ratsherrensteak „Basler Art“ Schweinerückensteak gefüllt mit Räucherschinken (5), garniert mit Pfifferlingen, Champignons, Tomaten, dazu hausgemachte Kroketten und Salat</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Rumpsteak mit Zwiebeln dazu Bratkartoffel und Salat (wir verwenden ausschließlich Roastbeef vom argentinischen Angus-Rind)</i>	<i>€ 16,80</i>

<i>Cordon Bleu vom Kalb</i>	€ 15,50
<i>mit Kochschinken (2/5) und Käse gefüllt</i>	
<i>dazu Pommes frites und Salat</i>	
<i>gegrillte Garnelenspieße</i>	€ 11,80
<i>auf Tomatennudel</i>	
<i>gebratener Zander</i>	€ 12,50
<i>auf Kartoffel-Lauch-Gemüse</i>	

**für unsere kleinen Gäste:**

<i>Nudeln mit Champignonsoße</i>	€ 4,00
<i>Chicken Nuggets</i>	€ 5,00
<i>mit Pommes, Ketchup und Majonaise</i>	
<i>kleines Schnitzel</i>	€ 6,00
<i>mit Pommes und Ketchup</i>	
<i>hausgemachte Spätzle</i>	€ 3,50
<i>in Rahmsoße</i>	

### Vesperkarte:

<i>Käsebrot pikant garniert</i>	€ 4,20
<i>Strammer Max</i>	€ 4,80
<i>mit rohem Schinken (5) und 2 Spiegeleiern auf Schwarzbrot</i>	
<i>hausgemachte Bratwürste</i>	€ 6,00
<i>mit Sauerkraut und Brot</i>	
<i>Kronenplatte</i>	€ 7,20
<i>hausmacher Wurst, Schinken (5), dazu Käse, Butter und Brot</i>	
<i>Schinkenteller</i>	€ 7,80
<i>Roh- und Kochschinken (2/5), kalter Braten, Butter und Brot</i>	

### Degestif:

<i>Spessartträuber halbbitter</i>	€ 2,00
<i>Kräuterschnaps aus dem Spessart</i>	€ 1,80
<i>Südtiroler Waldhimbeergeist (Unterthurner)</i>	€ 2,20
<i>Südtiroler Williamsbirne (Pircher)</i>	€ 2,00
<i>Norwegische Linie eisgekühlt</i>	€ 2,20
<i>Alte Birne 5 Jahre im Eichenfaß gereift</i>	€ 3,50
<i>von der Brennerei Etter in Zug</i>	

2 mit Konservierungsstoff/ 3 mit Antioxidationsmittel/ 4 kann mit Geschmacksverstärker sein/  
5 mit Phosphat/ 9 mit Süßungsmittel