



WOCHENKARTE

VON MONTAG, DEN 17. BIS SONNTAG, DEN 23. NOVEMBER 2025

SUPPE DER WOCHE

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit gebratener Mettwurst.....6,50 €

WOCHENGEMÜSE

Schwarzwurzel5,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Cremiges Schwarzwurzel -Kartoffel Gratin mit Emmentaler überbacken 13,90 €

Kässpätzle mit knusprigen Zwiebelringen 13,50 €

Brezelpizza mit roten Zwiebeln,Peperoni , Oliven und Schafskäse10,50 €

SALAT

Sachsenhäuser Schüssel:

Rohkostsalate mit gegrillten Kürbisspalten, mariniertem Staudensellerie und

Fetawürfeln 15,50 €

Marinierter Feldsalat mit Himbeerdressing, dazu:

– Gebratene Speckstreifen 16,50 €

– St. Petersfischfilet in Kräuterbutter gebraten 19,50 €

– gegrillte Champignons u. karamellisierte Apfelspalten 17,50 €

EMPFEHLUNG

Gepökelte Bratwurst vom Bauer Trapp mit Schwarzwurzeln u. Bratkartoffeln. 13,90 €

Gänselebberragout aus der Pfanne mit roten Zwiebeln und Champignons ,

Kartoffelbrei und Feldsalat 17,90 €

Königsberger Klopse (Kalb)mit Kapernsoße und Reis 15,50 €

Gegr. St. Petersfisch mit Kräuterrahmsoße und Reis 19,50 €

Gefülltes Gorgonzola Schnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeeren16,90 €

Ab 17 Uhr:

Knusprige Gans mit gefülltem Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelklößen38,50 €

Portion Maronen5,50 €



WOCHENKARTE

VON MONTAG, DEN 17. BIS SONNTAG, DEN 23. NOVEMBER 2025

Gerne können Sie einen kl. Salat, einen Krautsalat oder
eine Portion Rotkohl zu allen Gerichten bestellen! 5,50 €

DIESE WOCHE NUR AN DIESEN TAGEN

Montag: Krautwickel mit Specksoße und Kartoffelpüree.....	13,50 €
Dienstag: ½ Hähnchen mit Pommes Frites	14,50 €
Mittwoch: Rinderroulade mit Schwarzwurzel und Kartoffelpüree	19,50 €
Donnerstag: Gebackenes Kotelett mit Kartoffelsalat.....	17,50 €
Freitag: Backfisch mit Remouladensauce und Kartoffelsalat.....	16,90 €
Samstag: Erbseneintopf mit gegrillter Rindswurst	12,50 €
Sonntag: Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Rösti	19,80 €

DESSERT

Apfelkränzchen mit Vanillesoße, Zimt und Zucker	7,50 €
---	--------

WLAN-PASSWORT: Wagner1931

Feiner Obstbrand von der Brennerei „Ziegler“

Haselnuss

Und

Sauerkirsche