



## W A R M E S P E I S E N

Champignonschnitzel  
*Schweineschnitzel vom Rücken, natur mit  
Champignons, Kräuterbutter, Soße und Brot*  
(8,6,4)

Paniertes Schnitzel  
*vom Schweinerücken mit Soße und Brot* (4,5,8)

Kochendorfer Besenteller  
*Salzfleisch, Kesselfleisch, gerauchter Bauch,  
eine gerauchte Bratwurst, Kraut und Brot* (2,6,4)

Schlachtplatte  
*Kesselfleisch mit Blut- und Leberwurst, Kraut  
und Brot* (6,4)

Salz- und/oder Kesselfleisch  
mit Kraut und Brot (2,6,4)

Hausgemachte grobe  
Bauernbratwurst mit Brot (5,7,4)

Hausgemachte Fleischküchle  
*Fleischküchle aus Schweinebrät mit kleiner  
Salatgarnitur* (4,7,8,5)

Salz- und/oder Kesselfleisch mit  
Brot (2,6,4)

Maultaschen überbacken  
*mit Käse, Pilzen und Speckwürfel* (4,5,6,8)  
**-jetzt auch vegetarisch-**

**Passend zum Herbst:**  
Wildgulasch mit hausgemachten  
Spätzle u. Preiselbeerbirne (4,5,6,8)

Schupfnudeln mit Kraut  
*oder süß mit Apfelmus* (4,5,8)

## B E I L A G E N

Portion Kraut

Kartoffelsalat (6,4)

Salatteller  
*Salate der Saison* (4,5,6,7)

Großer Salatteller  
*Salate der Saison mit gebratenen  
Maultaschenstreifen (an Balsamico Dressing)*  
(4,5,6,7,8)

Bratkartoffeln oder Schupfnudeln (4,5)

## K A L T E S P E I S E N

Vesperteller  
*Hausmacher Wurst, Rauchfleisch und Käse*  
(2,8,4)

Käsewürfel (8)

## S O N S T I G E S

1 Stück Kuchen *(nach Laune der Küche)*  
(8,4,5)

Unser **DESSERT:**

Vanilleeis mit Williamsbirne  
und Sahne (8)



## B E L E G T E B R O T E

Brätbrot (4)

Hausmacher Wurstbrot  
*Blut-, Leber- und Presswurst* (4)

Rauchfleischbrot (2,4)

Salzfleischbrot (2,4)

Käsebrot (8,4)

Griebenschmalzbrot (4)

## G E T R Ä N K E

### Alkoholfrei

¼ l Trauben-, Apfel- oder  
Rhabarbersaft oder Saftschorle

½ l Trauben-, Apfel- oder  
Rhabarbersaft oder Saftschorle

¼ l Cola<sup>(3)</sup> oder Colamix<sup>(3)</sup>

½ l Cola<sup>(3)</sup> oder Colamix<sup>(3)</sup>

½ l Zitronenlimonade

½ l Mineralwasser

## H O C H P R O Z E N T I G E S

Lemberger Weinlikör  
*unser süßes Tröpfchen* 2cl

Apfelbrand aus dem Eichenfässchen  
*Obstbrand, 3 Jahre im Holzfass gelagert* 2cl

Williams Christ Brand 2cl

Kirschwasser 2cl

Zwetschgenbrand 2cl

*warme Speisen bis 22:30 Uhr*

(1) Geschmacksverstärker

(2) mit Natripökelsalz

(3) koffeinhalbig mit Farbstoff

(4) Getreide (Gluten)

(5) Eier

(6) Sellerie

(7) Senf

(8) Milch

(9) Phosphate

(10) Ascorbinsäure

(11) Konservierungsstoff Natriumnitrit