

**OFENFRISCHE SPANFERKELHAXERL** 25.9

- vom schwäbisch hällischen Landschwein -  
Kartoffelknödel | Speckkrautsalat | Altbiersoße

**WIENER SCHNITZEL** 30.9

- vom Hohenloher Kalb -  
Kartoffel - Gurkensalat | Preiselbeeren

**2 STK. WEIßWÜRSTE** 11.5

der Metzgerei Mohr aus Bruchhausen | süßer Senf | Brezel

**HAUSGEMACHTER OBATZDA** 9.9

Camembert | Frischkäse | Sahne | Zwiebeln | hausgebackene Brezel

**CAMEMBERT GEBACKEN** 16.9

Kopfsalat | Kräuter Vinaigrette | hausgemachte Preiselbeeren

**BACKHENDL SALAT** 24.9

Kopfsalat | Kräuter Vinaigrette | Keulen vom Hendl in Pankopanierung  
Kürbiskernöl & Kerne

**BAYRISCHER WURSTSALAT** 12.9

der Metzgerei Mohr aus Bruchhausen | in Rädle geschnitten  
Zwiebelringe | Essig & Öl | Uriges der Traditionsbäckerei Lörz

**WAHLWEISE MIT KÄSE** 13.9

**HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE** 17.9

Edamer | Bühlertaler Heumilchkäse | Röstzwiebeln

**2 ERLEI BREZEL SERVIETTENKNÖDL** 20.9

2 erlei Knödl - Bergkäse & Babyblattspinat | Pilze a la creme | Steinpilze  
gebraten

*something sweet*

**HAUSGEMACHTER NOUGATKNÖDL** 9.9

Topfenknödl mit Nougatfüllung | Butterbrösel | Fruchtspiegel |  
hausgemachte Vanillesoße |

**HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN** 15.9

- wird frisch zubereitet und braucht ca. 20min -  
1 Kugel Bourbon Vanilleeis | Zwetschgenkompott