

**Kulinarischer Kalender vom 11.10. - 22.10.2017**  
**„Knödelkarussell auf der Speisekarte“**

**Vorspeise und Suppen**

Herbstliche Salatauswahl in Rotwein-Vinaigrette mit gebackenen Schafskäse-Fleischknödel, Austernpilzen, Kernen und Croutons	9,50 €
...als Hauptgericht	13,50 €
Wildkraftbrühe mit kleinen Pfifferlings-Knödel	5,80 €

**Hauptgerichte**

Spinat-Knödel mit Kürbis, Wirsing, Kohlrabi und Rosenkohl in Rahm, gebratenen Champignons und geriebenem Bergkäse, veredelt mit Trüffel-Öl	12,80 €
...mit Streifen vom Schweinefilet	16,50 €
...mit Zanderfilet in Tomatenbutter	18,50 €
...mit Scheiben vom Rinderfilet	24,80 €
Pochierte Rinderhackfleisch-Knödel mit feinem Edelpilz-Ragout in Schnittlauch-Sahne, dazu Bandnudeln und ein gemischter Salat	14,80 €
„Böfflamott“, mariniertes Rindertafelspitz, geschmort in kräftiger Rotweinsauce mit Gemüsestreifen, Blaukraut und Kartoffelknödel	16,50 €
Zartes Kalbsgulasch mit Chorizo in pikanter Tomatensauce, dazu grüne Bohnen im Speckmantel <sup>(4)</sup> und Semmelknödel	16,80 €
Filet vom Wolfsbarsch mit Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten auf roter Paprika-Pfeffer-Sauce, dazu Blattspinat und gebackene Kartoffelbällchen	19,80 €

**Desserts**

Haselnuss-Topfenknödel in Butterbrösel mit Zwetschgenröster und einer Kugel Stracciatellaeis	6,50 €
Tobleroneeisknödel mit Sahne und marinierten Beeren	7,50 €