



Abendkarte

Bruscetta Ciabatta mit Tomate, Basilikum, Parmesan und Knoblauch 4,90

kleiner Taltitzer Hofsalat

Blattsalate mit Schinken, Käse, Ei, Zwiebeln, Tomate, Paprika und Gurke 4,00

Knoblauchcremesuppe im Brot-Topf mit frischen Knoblauch und Kräutern 6,20

Bauerngänsekeule mit Apfelrotkohl und Klößen 17,30

Silvio's Topfgucker

zarter Wildschweinbraten von der Vogtlandjagd mit gebratenen Waldpilzen, Apfelrotkohl und handgeschabten Spätzle 18,20

Zanderfilet mit Dillkartoffeln und buntem Saisongemüse 17,50

Rumänisches Dracula-Steak

zwei kleine Steaks vom Schweinerücken auf Knoblauch-Sahnenudeln 13,50

Mailänder Schnitzel

zwei kleine Schnitzel in Käse-Eihülle auf Basilikumnudeln mit Tomatensoße 14,60

Küchenmeisterschnitzel gefülltes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt auf Bratkartoffeln und Saisongemüse 15,60



Abendkarte

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln in Eihülle mit Speck und Zwiebeln (auch vegetarisch möglich) 10,90

großer Bauernsalat Blattsalate mit Schinken, Käse, Ei, Zwiebeln, Tomate und Gurke sowie gebratenen Hähnchenbruststreifen 8,60

Schwabenpfännchen drei kleine Schweinemedallion mit Käse überbacken auf handgeschabten Butterspätzle dazu schwäbische Pilzsoße 15,20

Überraschungsgericht Eine Kreation, die dem Koch gerade einfällt, wenn Sie bestellen! Wagen Sie den Überraschungsmoment und riskieren Sie den Überraschungseffekt! 16,90

Unsere vegetarische Spezialität bunter Gemüseteller mit Sellerieschnitzel

frisches gebratenes und gedünstetes Gemüse mit Kartoffeln und gebackenen Sellerieschnitzel 14,30

Unsere kalte Spezialität des Hauses

frisch durchgelassener Hackepeter mit Ei, Zwiebeln und hausgebackenen Brot 13,80

Crème Brûlée mit Waldbeerengrütze 5,20