



UNSERE EINSTEIGER

Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt 5,60 €
auf grünem Blattsalat mit Joghurtdressing

Knoblauchcremesuppe 4,90 €
mit Croûtons, Frühlingszwiebeln und Knoblauchchips

Chilenischer Tomatensalat 6,80 €
mit Zwiebeln und Korianderpesto, dazu geröstete
Brotchips und Rucola

Vorspeisen Variation 6,80 €
aus Salat mit Joghurtdressing, Bruschetta und Humus

Rindertartar 120 g 9,80 €
handgeschnitten und mariniert, dazu Ei, Zwiebeln,
Essiggurken, Kapern und geröstete Brotchips

Ziegenkäse gebacken 7,60 €
auf buntem Salat mit Senfdressing

UNSER KINDERESSEN

Nudeln mit Tomatensauce 5,20 €
dazu Möhrengemüse und auf Wunsch mit Käse

Chicken Nuggets mit Ketchup 6,90 €
dazu Pommes und Möhrengemüse



FÜR DEN RUSTIKALEN APPETIT

Gemischter Gartensalat mit Tomaten und Gurken an Senfdressing	3,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Käse an Senfdressing, dazu Brot	5,80 €
Bauernsalat aus Tomate, Paprika, Gurke, roter Zwiebel und Fetakäse auf Salatherzen	7,60 €
Würzfleisch vom Geflügel mit Brot (ohne Pilze)	5,80 €
Grobe Bergbratwurst (120 g) von der Landschlachtstelle Sohland mit lauwarmen Gurken-Perlkartoffelsalat	7,60 €
Bio-Ravioli mit Ricottafüllung in Salbei-Nussbutter und geschmorten Tomaten	13,90 €
Garnelen am Spieß gebraten auf Gemüsecurry mit Tom Kah Nudeln	15,80 €
als Veganes Gericht	12,30 €
Veganer Burger aus Soja im Sesambrot mit Salat, Tomaten & Essiggurke an Veganer Majo dazu Süßkartoffelpommes	14,80 €



UNSERE GIPFELSTÜRMER

Bielebohschnitzel (180g) vom Strohschwein in Pankomehl geschwenkt mit Preiselbeeren und lauwarmen Gurken-Perlkartoffelsalat	14,90 €
Wildschwein Bäckchen in Bratensauce dazu Klöße & Preiselbeer-Rotkraut	16,80 €
Crispy Chicken Burger im Sesambrot mit Tomaten und Avocadocreme an unserer Haussauce dazu Pommes	16,20 €
Rindfleisch Burger(180g) mit Speck im Sesambrot mit Salat, Tomaten & Essiggurke an unserer Haussauce dazu Pommes	16,20 €
Hirschfleisch Burger(180g) mit Tilsiter im Sesambrot mit Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, an unserer Haussauce, dazu Kartoffelecken mit Ajoli	16,80 €
Sohlander Rinderfilet (180g) mit Kräuterbutter, dazu Sommergemüse und grobe Röstikroketten (Garzeit ca. 20 min)	21,90 €
Zanderfilet mit Zitronenbutter auf der Haut gebraten, dazu Blattspinat & Kartoffelstampf	17,40 €

Die Tagesempfehlungen finden Sie separat.

Extra haben wir eine Karte mit VEGAN & ALLERGENEN.

Für den Wechsel von Beilagen berechnen wir 1,00 €.