



Rostbratenkarte

Rostbraten "Hofmeister Art"

mit Zwiebelsauce und Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln ^{1,5}
€ 24,80

Rostbraten "Zigeuner Art"

mit Paprikasauce und Pommes frites ^{2,4}
€ 24,80

Rostbraten "Schwäbische Art"

mit Zwiebelsauce, Maultäschle, Fildersauerkraut und
hausgemachten Spätzle, serviert im Eisenpfännle ^{5,4,3,1}
€ 25,80

Rahmrostbraten

mit feinen Butternudeln
€ 23,80

Rostbraten - Zipfel

in Whiskyrahmsauce mit hausgemachten Spätzle
und einem grünen Salat
€ 25,80

„Fitness“ Rostbraten

mit Kräuterbutter und Blattsalaten
€ 23,80

Dessertempfehlung

Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Sahne
€ 7,50

Topfen-Nougatknödel

auf Zwetschgenröster
€ 7,80



Zusatzstoffe:

1. Phosphat,
2. Geschmacksverstärker,
3. Konservierungsmittel
4. Antioxidationsmittel,
5. Nitritpökelsalz



Rostbratenkarte

Rostbraten "Hofmeister Art"

mit Zwiebelsauce und Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln ^{1,5}
€ 24,80

Rostbraten "Zigeuner Art"

mit Paprikasauce und Pommes frites ^{2,4}
€ 24,80

Rostbraten "Schwäbische Art"

mit Zwiebelsauce, Maultäschle, Fildersauerkraut und
hausgemachten Spätzle, serviert im Eisenpfännle ^{5,4,3,1}
€ 25,80

Rahmrostbraten

mit feinen Butternudeln
€ 23,80

Rostbraten - Zipfel

in Whiskyrahmsauce mit hausgemachten Spätzle
und einem grünen Salat
€ 25,80

„Fitness“ Rostbraten

mit Kräuterbutter und Blattsalaten
€ 23,80

Dessertempfehlung

Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Sahne
€ 7,50

Topfen-Nougatknödel

auf Zwetschgenröster
€ 7,80



Zusatzstoffe:

1. Phosphat,
2. Geschmacksverstärker,
3. Konservierungsmittel
4. Antioxidationsmittel,
5. Nitritpökelsalz