

Soups, Suppen

Meat soup with noodles, vegetables and meat FleischSuppe mit Nudeln, Gemüse und Fleisch	950.-
Meat soup with noodles Fleischsuppe mit Nudeln	500.-
Garlic cream soup with spicy toast Knoblauchcremesuppe mit würzigem Toast	950.-
Game ragout soup Wildragoutsuppe	1500.- 1500.-

Vegetarian menu and Appetizers Vegetarisch und Vorspeisen

Cold goose liver with creamy balsamic salad Kalte Gänseleber- mit cremigen Balsamico Salat	3500.-
Fried mushrooms with fried potatoes and tartar sauce Gebratene Champignons, Bratkartoffeln und Tartarsauce	2100.-
Grilled camembert and roasted almonds, served with creamy balsamic salad Gegrillter Camembert und gerösteten Mandeln, serviert mit cremiger Balsamico Salat	2100.-
Gnocci with creamy forest mushrooms Gnocchi mit Gnocchi mit Pilzrahmsauce	1800.- 1800.-
Fried cheese with fries Gebratener Käse mit Pommes frites	2100.-

Salads, Salate

Sour apple pepper, sauren Apfel Pfeffer	500.-
Pickle, Eissiggurke	500.-
Sour cabbage salad with oil, Sauerkraut mit Öl	500.-
Cabbage salad, Krautsalat	500.-

Chef's recommendations der Chef empfiehlt

Crispy pork knuckle, braised cabbag, and homemade steak fries	3200.-
Knusprige Schweinshaxe, gedünstetem Kraut, hausgemachte Steak frites	3200.-
Fried calf feet, optional garnish	2900.-
Gebratene Kalbs, optional Garnierung	2900.-
Beef stew with red wine, with noodles	2900.-
Rindsgulasch mit rotem Wein, mit einer Nude	2900.-
Deer and wild mushrooms sauteed with bacon, spicy juniper sauce, with dumplings	3500.-
Hirsche und Wild mit Speck sautierten Pilzen, würzige Wacholdersauce mit Knödeln	3500.-
Jani Chef's specialty	2800.-
Grilled chicken breast with creamy Brussels sprouts with bacon, potato rösti	
Jani Chef Spezialität	2800.-
Gegrillte Hähnchenbrust mit cremiger Rosenkohl mit Speck, Kartoffelrösti	
Breaded chicken breast stuffed with goose liver and mashed potatoes	3100.-
Panierte hühnerbrust gefüllt mit Gänsenleber und Kartoffelpüree	3100.-
Fried chicken breast stuffed with dried fruits, mashed potatoes	2800.-
Gebratene Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Früchten, Kartoffelpüree	2800.-
Crunchy gooseberry with goose liver, steamed cabbage with dried plums	3500.-
Knackige Stachelbeere mit Gänseleber, gedünsteter Kohl mit getrockneten Pflaumen	3500.-
Crispy, roasted duck legs with stewed cabbage and mashed potatoes	3200.-
Gebratene Entnbeine mit gegarten Kraut und Kartoffelpüree	3200.-
“Burg plate“ for two	6200.-
Fried chicken breast, Cordon Bleu, grilled trout, with steamed rice and french fries	
“Burg” Platte für 2 Personen	
Panierte Hühnerbrust, Cordon Bleu, gegrillte Forelle, mit Reis und Pommes Frites	6200.-
Rich plate for two	
roasted steak with spicy butter, pork tenderloin wrapped in bacon, grilled camembert, fried chicken breast stuffed with, goose liver, grilled salmon, served with grilled vegetables and homemade fries.	7500.-
Reichlich bowl	
Vielfalt Platte für 2 Personen	7500.-
gebratenes Steak mit Kräuterbutter, Schweinefilet im Speckmantel, gegrilltem Camembert, paniertes Hühnerbrust gefüllt mit Gänseleber, gegrilltem Lachs, hausgemachten Kartoffeln und gegrilltem Gemüse.	

Devil's scone Potato scone stuffed with spicy meat and mushrooms, served with fresh salad	2800.-
Teufelfladen (Hausspezialität) Kartoffelteig mit gefüllten Fleisch, Pilzen und frischem Salat	2800.-
Grilled trout with toasted almonds, grilled vegetables and homemade french fries	2900.-
Gegrillte Forelle mit gerösteten Mandeln, gegrilltem Gemüse und hausgemachten Pommes frites	2900.-
Grilled salmon with spice-butter and fresh salad	2900.-
Gegrillter Lachs mit Kräuterbutter und frischem Salat	2900.-
Talizmán pork tenderlion Pork tenderlion with onion, foie gras, sylvan mushroom, steamed in sauce with red wine, served with a potato croquette.	3200.-
Schweinefilet "Talizmán" Schweinefilet mit der Zwiebel, einer Gansleber, einem Waldpilz, haben in Soße mit rotem Wein gedämpft, gedient mit einer Kartoffelkrokette .	3200.-
Pork tenderloin wrapped in bacon, grilled vegetables, homemade french fries and garlic sour cream	3200.-
Schweinefilet im Speckmantel, mit gegrilltem Gemüse, hausgemachten Pommes frites und Knoblauch Sauerrahm	3200.-
Grilled goose liver with onions and mashed potatoes	5800.-
Gegrillte Gänseleber mit Zwiebeln und Kartoffelpüree	5800.-
Fried pork chop with french fries	2200.-
Gebratenes Kotelett mit Pommes frites	2200.-
Fried chicken breast and mashed potatoes	2500.-
Gebratene Hähnchenbrust und Kartoffelpüree	2500.-
Cordon Bleu, French fries / Französisch frites	2700.-
Gyros plate	2200.-
Gyros Teller	2200.-
Ketchup, mayonnaise	300.-

Wrapping, Verpackung

200.-

Desserts

<i>Pancakes with peanut-butter and vanilla ice cream</i>	<i>1100.-</i>
<i>Erdnussbutter-Pfannkuchen mit Vanilleeis</i>	<i>1100.-</i>
<i>Pancake filled with walnuts served with chocolate sauce</i>	<i>1300.-</i>
<i>Pfannkuchen gefüllt mit Walnüssen serviert mit Schokoladensauce</i>	<i>1300.-</i>
<i>Pancake stuffed with poppy cream with marzipan sour cherry sauce</i>	<i>1500.-</i>
<i>Pfannkuchen gefüllt mit Mohncreme ,mit Marzipan Sauerkirschsauce</i>	<i>1500.-</i>
<i>Brownie with vanilla ice cream and berry sauce</i>	<i>1100.-</i>
<i>Brownie, Vanille-Eis und Beerensauce</i>	<i>1100.-</i>
Chestnut puree with whipped cream	950.-
Kastanienpüree mit Schlagsahne	950.-

Our prices do not include the service fee
Unsere Preise beinhalten nicht die Servicegebühr

Valid from 01.11.2017
Gültig ab 01.11.2017