



## ÄPFEL, KÜRBIS, SPECK & CO.

Frisch & aus eigenem Anbau.

Genießen Sie zu unseren  
Herbstgerichten:

¼ l Neuer Wein: 2,30 €

# ERNTENZEIT



## WARME GERICHTE ZUR HERBSTZEIT

Kürbiscremesuppe.....	3,90 €
Apfelsteak (2).....	12,50 €
Putensteak mit Äpfeln und Käse überbacken, Curryrahmsoße und Spätzle	
Ernteschnitzel (4).....	9,50 €
Schweinerückenschnitzel, natur gebraten mit deftiger Rauchfleisch-Zwiebelsoße und Brot	
Kesselfleisch mit Kraut.....	7,80 €
Schlachtplatte (5).....	9,00 €
Leber- und Blutwurst mit Kraut (5).....	7,50 €
Apfelrotkohl.....	3,00 €
Unsere Empfehlung als Beilage zum Ernteschnitzel, panierten Schnitzel oder zur Bratwurst	

---

## KLASSISCH HERBSTLICH

Herzhaftes Brennervesper mit Versucherle.....	9,50 €
Blut- und Leberwurst, Rauchfleisch, Brotaufstrich, Weichkäse. Emmentaler und Schnäpsele	
Zwiebelkuchen.....	2,50 €

---

## ZUM NASCHEN

Quarkflädle mit Zimtzwetschgen.....	4,50 €
-------------------------------------	--------

Inhaltsstoffe: 2 - mit Farbstoff, 4 - konserviert, 5 - Geschmacksverstärker