

Grüner Hof

... hier geht's mir gut!

Speisekarte

Veganes Gemüseschnitzel * ^{1,A1,A3,A6,A7,A9}	12,80 €
mit pommes-frites	
Auflauf "Grüner Hof" * ^{1,4,A1,A3,A7,A9}	13,80 €
Breite Nudeln, Spinat und Champignons, mit Käse überbacken	
Schnitzel paniert * ^{1,A1,A3,A7}	19,00 €
mit Pommes-frites und buntem Salatteller	
Rinderleber geröstet oder Sauer * ^{1,A1,A32,A7,A9}	19,80 €
mit Kroketten und buntem Salatteller	
1 Paar hausgemachte Hirschbratwürste * ^{1,5,A1,A7,A12}	19,80 €
mit gerösteten Zwiebeln, Pommes-frites und buntem Salatteller	
Schweinerückensteak Jäger Art * ^{1,5,A1,A3,A7,A9}	20,50 €
mit hausgemachten Spätzle, Kroketten und buntem Salatteller	
Zarte Rinderroulade * ^{1,5,A1,A7}	20,50 €
mit Kroketten und buntem Salatteller	
2 Stück Rinderroulade * ^{1,5,A1,A7}	25,00 €
mit Kroketten und buntem Salatteller	
Cordon Bleu vom Schwein * ^{1,5,A1,A16,A3,A7}	23,50 €
mit Kroketten und buntem Salatteller	
Gebratene Garnelen in einer Bärlauch-Knoblauchsahne Sauce	23,50 €
mit Butternudeln und buntem Salatteller * ^{1,5,A1,A2,A3,A4,A7,A9,A12}	
Schwabentopf: Schweinefilet an einer feinen Champignonrahmsauce	23,50 €
mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller * ^{1,A1,A3,A7,A9,A12}	
Rehgoulasch * ^{1,A1,A7,A9,A12}	24,50 €
mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren und buntem Salatteller	
Hausgemachte Lachsfilets an einer feinen Schnittlauchsauce	25,50 €
mit Bandnudeln und buntem Salatteller * ^{1,A1,A3,A7}	
Rumpsteak * ^{1,A3,A9}	26,50 €
mit Kräuterbutter oder Zwiebeln und Pommes-frites	

Bei Änderung der Beilage berechnen wir 1,00 €.

Zusatzstoffe und Allergene sind an der Theke einsehbar. In den Preisen sind Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer enthalten.

Grüner Hof

... hier geht's mir gut!

Suppen & Vorspeisen:

*Rinderkraftbrühe mit Markklößchen *_{1, A1, A3, A9}* 5,80 €

*Hausgemachte Gulaschsuppe *_{1, A1, A9}* 6,20 €

*Hausgemachte Pfifferlingcremesuppe *_{1, A1, A7, A9}* 6,50 €

*Hausgemachte Rehkraftbrühe mit Festtageseinlage *_{1, A9}* 7,80 €

*Knusper Garnelen *_{1, A1, A2, A3, A6, A7}* 12,80 €
mit Bärlauchmayonaise und Blattsalat garniert

Frische Pfifferinge:

*Portion frische Pfifferinge „Natur“ oder a la Creme *_{1, 5, A3, A7}* 12,80 €

*Frische Pfifferinge a la Creme *_{1, A1, A3, A7}* 20,50 €
mit Pfannenkuchen und großem Salatteller

*Frische Pfifferinge „Natur“ *_{1, 5, A3, A7}* 23,80 €
mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelkroketten und buntem Salatteller

*Frische Pfifferinge a la Creme *_{1, 5, A3, A7}*, 23,80 €
mit Speck und Zwiebeln, Nudeln und buntem Salatteller

*Zarter Hirschrücken aus heimischer Jagd *_{1, A1, A3, A7, A9}* 33,50 €
mit frischen Pfifferlingen, Spätzle, Kroketten und Preiselbeeren