



WALDBÜßSER

WEINSTUBE

Warme Speisen

Kürbissuppe mit Kokosmilch (vegan)	5,00
Schnitzel Wiener Art mit Bauernbrot und Soße*	9,50
Zwei Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln, Soße und Kartoffelsalat*	10,00
Schlachtplatte mit Leber- und Griebenwürstle, Schweinebauch, Sauerkraut und Bauernbrot*	10,00
Leber- und Griebenwürstle (kalt oder warm) mit Bauernbrot	7,00
Tafelspitz im Meerrettichsöble und rote Beete, dazu Pellkartoffeln*	11,00
Grobe Bratwurst mit Soße und Bauernbrot*	8,00
Donnerstag: Zwiebelrostbraten in Lembergersoße mit Bauernbrot	17,50
Freitag: Linsen mit Spätzle, ein paar Saiten und einer Scheibe Bauch	10,50
Samstag: Ein Häxle (180 g) mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat	8,50
Sonntag: Gepökelter Burgunderbraten mit Zwiebeln, dunkler Soße und Bauernbrot	9,50

Beilagen

Kartoffelsalat	3,00	Spätzle	3,00
Kraut	3,00	kleiner Gartensalat (gemischter Salat)	4,00

Fleischlos glücklich

Knödelduo mit Nussbutter und gehobeltem Parmesan an Salatgarnitur (Hausgemachter Spinat- und Semmelknödel mit Bergkäse)	11,00
Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Senf-Dillsoße	8,50
Kartoffelrösti mit Kürbiskernen und Kräuterdip an Salatgarnitur	8,00

Kalte Küche und Vesper

Wurstsalat/Schweizer Wurstsalat mit Gürkchen, Zwiebeln und Bauernbrot*	8,00
Winzervesper (verschiedene Wurstspezialitäten, Käse und Bauernbrot)*	9,00
Griebenschmalzbrot/Gsälzbrot	3,50
Käsewürfel mit Zwiebeln	5,50

Etwas Süßes zum Abschluss

Hausgemachtes weißes Schokomousse mit Apfelkompott	5,00
Sonntag: Hausgemachter Kuchen	3,00