

Eine Kleinigkeit *vorweg*

Baguette mit Rotwein-Zwiebelbutter 4,90 €

*Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen
und Kürbiskernöl verfeinert* 7,50 €

Herbstliche Blattsalate 8,50 €
*im Himbeerdressing mit gerösteten Kernen
und Sprossen*

mit gebratenen Hähnchenstreifen 15,90 €

Gratinierter Ziegenkäse im Salatbeet 12,50 €
*mit Thymianhonig, Trauben und gerösteten
Walnüssen*

Frische Kräuterchampignons 10,50 €
mit 2 Röstitalern und Sauce Bearnaise

Mutter Wittig's Originale

*Feiner Rauchlachs mit Sahnemeerrettich 16,90 €
und 2 Röstitalern an einer Salatgarnitur*

*Hähnchenbrust mit Kräuterchampignons 18,50 €
und Sauce Bearnaise, dazu Marktgemüse und
Kroketten*

*Schweinebraten in Zwiebel-Senfrahmsauce 17,50 €
dazu Erbsen&Möhren und Petersilienkartoffeln*

*Schnitzel nach Art des Hauses 18,90 €
Schweinerückenschnitzel mit Spiegelei,
Schmorzwiebeln und Erbsen&Möhren
dazu Bratkartoffeln*

Aus Fluss & Meer

Gebratene Kabeljauloins 23,90 €
an Zitronen-Estragonsauce auf Kürbis-
Kartoffelstampf

Gebratenes Zanderfilet 24,50 €
auf Spitzkohlgemüse in Rahm
dazu Petersilienkartoffeln

Auch mal ohne Fleisch

Spaghetti in cremiger Kürbissauce 13,50 €
mit geröstetem Kürbis und Walnüssen

Spätzle-Gemüsepfanne 14,90 €
Herbstliche Gemüse mit Lauchzwiebeln, Kräutern
und Spätzle in Rahm, in der Pfanne serviert

Frisch aus der Pfanne

*Schweineschnitzel „Wiener Art“ 19,90 €
dazu Pommes frites und eine gemischter Salat*

*Paprikaschnitzel 22,50 €
Schweinerückenschnitzel mit pikanter Paprikasauce
dazu Pommes frites und ein Salat*

*Filetpfännchen 23,90 €
3 Schweinefiletmedaillons in Rotweinpflaumesauce
mit Mandelbrokkoli und Spätzle
in der Pfanne serviert*

*Rumpsteak mit Rotweinzwiebelbutter 29,50 €
dazu Pommes frites und ein Salat*

*Piccata Milanese von der Hähnchenbrust 23,50 €
auf Tomatenspaghetti , dazu ein Blattsalat in
Vinaigrette*