

Fischgerichte

Filet vom Norweger Fjordlachs ^{2,3,12,13,14} **19,00 Euro**

an Pernodsauce und Babyspinat mit Mandeln und Rosmarinkartoffeln

Zanderfilet ^{2,3,3.1,12,13,14} **21,00 Euro**

auf der Haut gebraten dazu Specksauce, gebratene Pfifferlinge und
Grünkernbratlinge

Hauptgerichte

Hausgemachte Teigtaschen ^{1,2,3,6} **17,90 Euro**

gefüllt mit Pfifferlingen und Ricotta an sommerlichen Blattsalaten und
Sprossen, mit Balsamico-Reduktion

Steak vom Rinderrücken oder der Hähnchenbrust ² **22,00 Euro**

mit Café de Paris Butter, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Medaillons vom Rinderfilet ^{2,10} **29,00 Euro**

auf cremigem Pfifferlingrisotto und Cognac-Reduktion

Unsere Hauptgerichte aus der Region

Wartbergs Zwiebelrostbraten ^{1,3,10} 23,00 Euro

Aus 220gr. Rinderrücken an einer kräftigen Bratensauce, garniert mit knusprigen Zwiebeln dazu hausgemachte Spätzle

Herzhafter Sauerrahmbraten ^{1,2,3,10} 17,90 Euro

lange geschmorter Rinderbraten an einer Rahmsauce mit hausgemachten Spätzlen

Wartbergs zarter Rehbraten ^{1,2,3} 24,50 Euro

zarter Rehbraten an einer Preiselbeersauce mit Rahmpfifferlingen dazu Preiselbeerbirne und hausgemachte Semmelknödel

Knuspriges Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{1,3,10} 14,80 Euro

paniertes Schweineschnitzel an einer kräftigen Bratensauce mit Pommes Frites

Wartbergs Leibgericht ^{1,2,3,10} 19,90 Euro

saftige Medaillons vom Schweinefilet an einer kräftigen Bratensauce und Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle, Schupfnudeln und Maultäschle

Omas herzhaft Maultaschen ^{1,2,3,10} 13,00 Euro

herzhaft Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln an Kartoffelsalat und Blattsalaten

Hauptallergene:

¹ Eier / ² Milch / ³ Weizenmehl – glutenhaltige Getreide / ^{3.1} Grünkern / ⁴ Erdnüsse / ⁵ Nüsse (Schalenfrüchte) / ⁶ Schwefeldioxid und Sulfit / ⁷ Lupinen / ⁸ Sesam / ⁹ Soja / ¹⁰ Sellerie / ¹¹ Senf / ¹² Fische / ¹³ Krebstiere (Krustentiere) / ¹⁴ Weichtiere (Mollusken)