

Vorspeisen/Salate

Rinderkraftbrühe mit Flädle	€ 4.90
Brotkörbchen (gemischte Brotsorten) mit 2 versch. Dips/Butter	€ 4.00
lauwarmer Ziegenkäse mit Honig gratiniert an Salatbouquet	€ 10.90
„Großmütterchen-Salat“ Blattsalate mit feinem Knoblauch-Dressing, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Croutons, Speckwürfel, Kartoffelchen u. Preiselbeermus	€ 15.90

Hochwälder Kartoffeltage 2021

Hausgemachte Kartoffel-Kürbissuppe mit Kokosmilch verfeinert (Lactosefrei/Vegetarisch)	€ 6.50
3 Reibekuchen mit Apfelmus	€ 6.00
2 Reibekuchen mit geräuchertem Lachs & Kräuterquark an Salatbouquet	€ 12.50
2 Gefüllte Kartoffelklöße mit Sauerkraut und Speckrahmsauce	€ 13.50
Hochwälder Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut	€ 16.90
Schmitt`s Wildbratwurst mit Bratkartoffeln und gem. Salat	€ 10.90
eingelegte Heringe nach Hausfrauen Art mit Salz- oder Bratkartoffel	€ 9.80

Hauptspeisen

Schweineschnitzel „Wiener Art „ mit Pommes frites und gem. Salat	€ 14.50
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce Kroketten und gem. Salat	€ 16.90
Grillteller „Fronhof“ Medaillons vom Schwein, Rind und Huhn an Rotweinsauce, Kräuterbutter und Bacon Kroketten und gem. Salatteller	€ 20.50
Rumpsteak Strindberg mit Zwiebel-Senf-Butter-Haube Pommes frites und gem. Salat	€ 24.90
Rumpsteak mit frischen Champignons Kroketten und gem. Salat	€ 24.90
Hähnchenbrust natur gebraten an Fettuccine geschwenkt mit Gemüsewürfel und Pesto dazu reichen wir einen gem. Salat	€ 17.90
Pulled Pork (saftiges Schweinefleisch langsam gegart und würzig mariniert) mit Röstzwiebel und Barbecue Soße Krautsalat und Pommes frites	€ 14.90
Zanderfilet auf der Haut gebraten an Ratatouilles-Gemüse und Reis	€ 18.90
Hochwälder Hirschragout in Pfifferlingsauce, Preiselbeerbirne Spätzle und Apfelmus	€ 18.50
Omelette gefüllt mit Käse und Champignons dazu reichen wir Pommes frites	€ 10.50

