



Gasthaus
Goldener Stern

Tageskarte

Kürbiscremesuppe mit Croûtons und Kürbiskernöl	4,80
Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettich, Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	14,20
Rehbraten –aus dem heimischen Wald- mit Apfel-Zimtrokohl, Klößen und Preiselbeeren	16,20
Gebratener Wildschweinerücken mit Walnusskruste auf Rahmwirsing mit hausgemachten Kartoffel-Speck-Talern	16,20
Geschmorte Kalbsbäckchen auf Rahmwirsing mit Klößen und Burgundersauce	15,80
Ofenfrische Gänsekeule mit Apfel-Zimtrokohl und Klößen	16,20
Halbe Ente (ohne Knochen) – Ofenfrisch- mit Apfel-Zimtrokohl und Klößen	15,90
Paniertes Schnitzel vom Hirsch mit hausgemachten Kartoffel-Speck-Talern und Preiselbeersauce	15,20
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle -in der Pfanne serviert-	13,80
Zanderfilet -auf der Haut gebraten- mit Blattspinat, Petersilienkartoffeln und Pommery-Senfsauce	16,80
<i>Argentinisches Rindersteak „Madagaskar“</i> mit Cognac-Pfeffersauce und hausgemachten Kroketten	21,50
Deftige Käsespätzle mit Röstzwiebeln	8,50
1 Paar Bratwürste mit Sauerkraut und Brot	7,80
Currywürste mit pikanter Currywurstsauce und Pommes Frites	7,80
Winterlicher Salatteller mit karamellisiertem Ziegenkäse, Datteln im Speckmantel und Orangendressing	11,80
Beilagensalat	2,80