

Landmann`s Bestseller

Mo-Do / 18-20 Uhr

- Chef`s Cordonbleu vom Kalb mit Bergkäse
und Naturpark Hinterschinken,
Preiselbeeren und Pommes 24
- Landmann`s Grillteller
Rind -Kalb- und Schweinemedaille
auf Rahm-und Pfeffersauce
mit Marktgemüse und Butterspätzle 27
- Wiesentäler Wildgulasch aus der Keule
je nach Waidmann`s Heil
vom Rehbock oder Wildschwein
mit glasierten Apfelspalten, Preiselbeeren,
Steinchampignons, Apfelrotkohl
und Butterspätzle 25
- Bachsaiblingsfilet in Butter gebraten
mit Pinienkernkruste, Blattspinat,
geschmolzenen Tomaten
und Schwenkkartoffeln 25
- Geschmorte Rinderbäckchen in Burgunder-
Schalotten Sauce mit Landmann`s Rösti 22
- Cesar Salat mit gehobeltem Parmesan und
gebratenem Gemüse 14
- +wahlweise mit Entrecote v. Weiderind 250g 20
- Rindfleischsalat vom Hinterwälder Tafelspitz
mit Bauernbrot 10

Für Nachbestellungen
von Saucen & Beilagen berechnen wir 2