

Unsere Hauptgerichte im Herbst

(ab 12.00 Uhr)

<i>Baier´s herbstliche Pilzsuppe</i> ^h (veg)	11,00 €
Reichlich frische Steinpilze, Rotkappen, Maronenpilze und gekochte Maronis	
<i>Kürbisduett „Cafe Baier“</i> ^{a,h} (veg)	19,50 €
Gebackenen Kürbisspalten auf glacierten Romanaherzen mit Sanddornsauce und deftiger Kürbis-Eintopf, Kürbisbrot	
<i>Königsberger Klopse „original“</i> ^{a,c,j}	21,00 €
Kalbfleischklopse mit Kapernsauce und Kartoffeln	
<i>Wildgoulasch vom Reh mit Steinpilzen</i> ^{g,24}	27,00 €
Rehgoulasch vom Damwild, Steinpilze, gekochte Maronis, in Rotweinsauce, Kartoffelpüree	
<i>Trío vom bayrischen Leberkäse mit Spiegelei</i> ^{8,c,g}	19,50 €
Dreierlei Sorten Leberkäse, Rettich, Rösti, süßer Senf, Spiegelei (hergestellt von der Landfleischerei Schiessl in Bayern)	
<i>Gebratener Kabeljau mit Blattspinat</i> ^d	25,00 €
Kabeljaufilet auf der Haut gebraten, auf Blattspinat Mit Zwiebeln, Sanddornsauce, kleine Kartoffeln	

Wir verwenden ausschliesslich Kürbis aus Brandenburg, die Pilze kommen aus dem bayrischen Wald.

Unser Leberkäs kommt von der Landfleischerei Schiessl in Bayern

Das Wild kommt vom Jäger aus Brandenburgischen Wäldern

Das Brot backen wir im Haus.