



Gasthof „Zum Brunnen“ Mörsheim



Tageskarte

Petersilwurzelcremesuppe
Gießnockerlsuppe

4,80
4,20

HAUPTGERICHTE

Wildererspieß: *Hirsch und Rehrücken auf Nussspätzle, in Wildrahmsoße, Preiselbeerbirne und Blaukraut* 24,80

Hirschbraten *mit Semmelknödel, Wildrahmsoße und Blaukraut* 17,90

Hirschschnitzel *mit Nusspanade auf Wirsinggemüse und Kürbis -Chutney* 18,90

Enten-Gröstl *Bratenstücke mit Bratkartoffel, Ei und kl. Salat* 12,80

Jägerbraten *mit Spätzle und kl. Salat* 12,90

Rote Beete Schnitzel *auf Tomatencouscous mit Kürbiskerntaler* 14,90

Schweinefilet im Speckmantel *mit Pfefferrahmsoße, Rösti und Marktgemüse* 18,90

Ochsenbacker'l geschmort *in Rotweinsauce mit Serviettenknödel und Blaukraut* 16,80

Brezenschnitzel *panieren wir mit Meerrettich und süßen Senf, dazu Röstkartoffel und kl. Salat* 14,80

Käsespätzle *mit Röstwiebel und kl. Salat* 12,80

Schwabenpfanne *Schweinefilet mit Rahmchampignon, Spätzle und kl. Salat* 16,90

Zwiebelrostbraten *vom Grill mit Röstzwiebel, Kräuterbutter und Röstkartoffeln* 23,80

Brunnenteller *Schweinefilet mit Birne und Gorgonzola überbacken, dazu Rösti und Salat* 17,90

NACHTISCH

<i>Topfenpalatschinken mit Eis und Sahne a, c</i>	5,90
<i>Kaiserschmarrn mit Kompott a, c</i>	8,90
<i>Warme Sauerkirschen mit Zimteis</i>	6,40
<i>Tannenhonig-Parfait mit roter Grütze</i>	6,40

Diesen Sonntag wieder ofenfrischer Entenbraten mit Knödel und Blaukraut

