

## Hauptgerichte

### Rindfleisch

*Rinderschmorbraten mit feinen Gemüsestreifen oder gebratenen Champignons*  
*Tafelspitz mit Meerrettichrahm*  
*Sauerbraten mit oder ohne Rosinen*  
*Rinderroulade ‚Hausfrauen Art‘*  
*Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahm*

### Schweinefleisch

*Schweinefiletmedaillons in diversen Saucen*  
*Schweinerückenbraten z.B. mit Käse und Schinken gefüllt*  
*Schweineschnitzel mit verschiedenen Sauce*  
*Krustenbraten mit Braunbiersauce*  
*Kasseler*  
*Schinkenbraten*  
*Spanferkel*  
*Schweinegeschnetzeltes in verschiedenen Saucen*  
*Haxen*  
*Eisbeinflisch mit Speiche, gegrillt*

### Lammfleisch

*Lammkeule geschmort mit Rosmarinjus*  
*Lammrücken in Kräuterkruste*  
*Ragoût aus der Lammschulter*

### Kalbfleisch

*Kalbsrückenbraten mit Morchelrahmsauce*  
*Kalbshaxe mit Wurzelgemüse*  
*Kalbsbraten mit Zitronengras*  
*Zürcher Geschnetzeltes*  
*orig. Wiener Schnitzel*

### Wild

*Hirschbraten mit Waldpilzen*  
*Hirschragoût mit Birnenspalten und Preiselbeeren*  
*Rehkeule geschmort*  
*Wildschweinbraten aus der Keule*  
*Wildschweinrücken*

*Wildgeflügel je nach Angebot der Saison*

### Exoten

*Springbockkeule geschmort*  
*Straussenragoût oder Straussenbraten*