

# Viele Köstlichkeiten auf einen Blick...

**Suppe**  
mit Buttercroutons,  
täglich frisch und  
hausgemacht 4,50

**30. Kinderteller**  
Hähnchenschnitzel  
mit Pommes Frites,  
Ketchup/Mayonnaise 5,90

## Salate & Vorspeisen

### Salatteller

2. mit frischen Salaten der Saison  
groß 6,90 klein 3,90
3. mit knusprig gebratener  
Geflügelbrust und geröstetem Brot  
groß 9,90 klein 6,90
4. mit Thunfisch, Oliven, Peperoni,  
Zwiebeln und geröstetem Brot  
groß 9,90 klein 6,90
5. mit gebackenem Mozzarella,  
würzigem Dip und geröstetem Brot  
groß 9,90 klein 6,90

## Vegetarisch & Fisch

11. Gemüse mit Pilzen in Rahm, gebackenem Mozzarella,  
hausgemachter Gemüsekrokette, gebratenen Kartoffelspalten &  
Sour-Creme 13,90
12. Drei hausgemachte Gemüse-Kroketten an zweierlei Dip & Salat 6,90
13. Paniertes Fisch-Filet mit Remouladensauce, Petersilienkartoffeln,  
kleiner Salatteller 12,90
14. Fischpfanne von unserem Räuchermeister:  
heiß-geräuchertes Buntbarsch-Filet, Rahmgemüse,  
Petersilienkartoffeln, kleiner Salatteller 18,90

## Wenn es nur eine Kleinigkeit sein soll

- |   |                     |
|---|---------------------|
| 23. Toast Hawaii mit Ananas, Pfirsich, Schinken & Käse überbacken 8,90    | 26. Bratwurst 2,80  |
| 24. Strammer Max: Brot mit Rauchsinken, Spiegeleiern und Gewürzgurke 7,90 | 28. Mayonnaise 0,40 |
| 25. Currywurst 3,80   | 29. Ketchup 0,40    |
| 27. Pommes Frites 2,50  |                     |

## Besondere Empfehlung des Küchenchefs

15. Schweine-Rücken, im fruchtig-würzigen  
Kräuterkleid gebraten, serviert an brauner Sauce,  
mit Grillkartoffel & Dip, kleiner Salatteller 16,90



## Eindeutiges

6. Schweine-Medaillons an Sauce Bearnaise,  
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln,  
kleiner Salatteller 16,90
7. Holzfäller: Schweinerücken-Steak mit  
Kräuterbutter, Grillkartoffel & Dip,  
kleiner Salatteller 15,90
8. Hausgemachte Hacksteaks in Pfeffersauce,  
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln,  
kleiner Salatteller 14,90
9. Gyrospfanne mit Zwiebeln, Pommes  
Frites, Krautsalat & Sour-Creme 12,90
10. Gegrillte Geflügelsteaks mit Kräutercreme,  
Pommes Frites, kleiner Salatteller 15,90

## Steak-Küche

- S1. Rumpsteak ca. 250 g 24,90
- S3. Rinderfilet ca. 200 g 22,90

*Wählen Sie Ihre Marinade:*  
die Süße (Honig-Senf)  
die Herbe (Kräuter-Mischung)  
die Pikante (Paprika-Chili)

*Zu den Steak-Gerichten servieren wir Backkartoffeln  
mit Sour-Cream, Rinds-Essenz und einen kleinen Salatteller.*

## Klassiker

16. Medaillon-Pfanne: gegrilltes Geflügel, Schweine-  
und Rinder-Medaillon mit Pilzen in Rahm,  
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln 18,90
17. Bauern-Schmaus: Schnitzel, Geflügelsteak,  
Sauce Bearnaise, Bratkartoffeln  
mit Speck & Zwiebeln 14,90
18. Steak-Pfanne: Schweinefilet, Geflügelsteak und  
hausgemachtes Hacksteak mit Pilzcreme,  
Pommes Frites 16,90

*Zu diesen Gerichten genießen Sie einen kleinen Salatteller.*

## Diverse Schnitzel

19. Chef-Schnitzel mit Pilzcreme,  
Sauce Bearnaise, Grillkartoffel & Dip 15,90
20. Gejagtes Jägerschnitzel, Pommes Frites 13,90
21. Schnitzel Wiener Art, Pommes Frites 12,90
22. Puszta-Schnitzel, Pommes Frites 13,90

*Zu diesen Gerichten genießen Sie einen kleinen Salatteller.*

## Süße Leckereien

- D1. Gebackenes Eis im Baiser-Mantel  
mit heißen Früchten 5,90
- D2. Tages-Dessert 2,90
- D3. Heiße Liebe:  
Vanille-Eiscreme mit heißen Früchten 4,90
- D4. Frittierte Bourbon-Vanille-Eis-Kugel im  
Mandelgewand mit frischem Obst 6,90
- D5. Feiner Apfelstrudel Vanille-Eiscreme  
und Sahne 6,90