

Viele Köstlichkeiten auf einen Blick...

Suppe

mit Buttercroutons,
täglich frisch und
hausgemacht 5,90

30 Kinderteller

Schnitzel
mit Pommes Frites,
Ketchup/Mayonnaise
7,90

Salate / Vorspeisen

Salatteller

2. mit frischen Salaten der Saison
groß 8,90 klein 4,90
3. mit knusprig gebratener
Geflügelbrust und geröstetem Brot
groß 13,90 klein 8,90
5. mit gebackenem Mozzarella,
würzigem Dip und geröstetem Brot
groß 13,90 klein 8,90

Vegetarisches / Fisch

11. Gemüse mit Pilzen in Rahm, gebackenem Mozzarella,
hausgemachtem Falafel, gebratenen Kartoffelspalten & Dip 18,90
12. Drei hausgemachte Falafel an zweierlei Dip & Salat 9,90
13. Paniertes Fisch-Filet mit Kräutercreme,
Petersilienkartoffeln, kleiner Salatteller 17,90
14. Fischpfanne von unserem Räuchermeister:
heiß-geräuchertes Buntbarsch-Filet, Rahmgemüse,
Petersilienkartoffeln, kleiner Salatteller 24,90

Wenn es nur eine Kleinigkeit sein soll

- | | | |
|---|------------------------|---------------------|
| 23. Toast Hawaii mit Ananas, Pfirsich, Schinken & Käse überbacken 11,90 | 26. Bratwurst 3,50 | 29. Ketchup 0,50 |
| 24. Strammer Max: Brot mit Rauchschinken, Spiegeleiern und Gewürzgurke 9,90 | 27. Pommes Frites 3,30 | 28. Mayonnaise 0,50 |

Besondere Empfehlung des Küchenchefs

15. Schweine-Rücken, im fruchtig-würzigen
Kräuterkleid gebraten, serviert an brauner Sauce,
mit Grillkartoffel & Dip, kleiner Salatteller 19,90



Eindeutiges

6. Schweine-Medaillons an Sauce Bearnaise,
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln,
kleiner Salatteller 21,90
7. Holzfäller: Schweinerücken-Steak mit
Kräuterbutter, Grillkartoffel & Dip,
kleiner Salatteller 20,90
8. Hausgemachte Hacksteaks in Pfeffersauce,
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln,
kleiner Salatteller 19,90
9. Gyrospfanne mit Zwiebeln, Pommes
Frites, Krautsalat & Sour-Creme 17,90
10. Gegrillte Geflügelsteaks mit Kräutercreme,
Pommes Frites, kleiner Salatteller 20,90

Steak-Küche

- S1. Rumpsteak ca. 250 g 28,90
- S3. Rinderfilet ca. 200 g 29,90

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

Zu den Steak-Gerichten servieren wir Grillkartoffeln
mit Dip und einen kleinen Salatteller.

Klassiker

16. Medaillon-Pfanne: gegrilltes Geflügel, Schweine-
und Rinder-Medaillon mit Pilzen in Rahm,
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln 24,90
17. Bauern-Schmaus: Schnitzel, Geflügelsteak,
Sauce Bearnaise, Bratkartoffeln
mit Speck & Zwiebeln 19,90
18. Steak-Pfanne: Schweinefilet, Geflügelsteak und
hausgemachtes Hacksteak mit Pilzcreme,
Pommes Frites 22,90

Zu diesen Gerichten genießen Sie einen kleinen Salatteller.

Diverse Schnitzel

19. Chef-Schnitzel mit Pilzcreme,
Sauce Bearnaise, Grillkartoffel & Dip 20,90
20. Gejagtes Jägerschnitzel, Pommes Frites 17,90
21. Schnitzel Wiener Art, Pommes Frites 16,90
22. Puszta-Schnitzel, Pommes Frites 17,90

Zu diesen Gerichten genießen Sie einen kleinen Salatteller.

Süße Leckereien

- D1. Gebackenes Eis im Baiser-Mantel
mit heißen Früchten 7,90
- D2. Tages-Dessert 4,50
- D3. Heiße Liebe:
Vanille-Eiscreme mit heißen Früchten 6,90
- D5. Feiner Apfelstrudel
mit Vanille-Eiscreme 6,50