



## Unsere Empfehlungen

**Halbes Hähnchen** -ca. 30 Min. Zubereitungszeit-  
mit Bauernbrot <sup>(3)</sup>

### **Strammer Max**

Bauernbrot mit rohem oder  
gekochtem Schinken und Spiegelei

### **Vesperteller**

Verschiedene Wurstsorten aus eigener Herstellung <sup>(1)</sup>

### **Sülze aus eigener Herstellung**

an Remouladensauce mit Bratkartoffeln und  
Salatgarnitur <sup>(8)</sup>

### **Feinschmecker Toast**

Zwei Schweinemedallions mit Pfifferlingen,  
Tomaten und Käse überbacken

### **Kleines Rindersteak**

mit frischen Champignons,  
und Lauchzwiebeln an Frühlingsalaten

### **Grillteller**

Verschiedene Steaks mit Sauce Bernaise <sup>(1,4)</sup>  
Pommes frites und Salat

### **Lammmedallions**

rosa gebraten, auf Ratatouille an  
Sherryrahmsöße mit Rösti



## **Vorspeisen, Suppen, Salate**

### **Bruschetta**

an einem kleinen Salatbouquet

### **Gebackener Camembert**

dazu Preiselbeeren, Toast und Butter

### **Lachscarpaccio**

aus eigener Herstellung

an einem Kartoffelpuffer mit Dill-Dip

### **Spanischer Salatteller**

Frische Salate mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ei,

wahlweise mit Thunfisch oder Schafskäse

### **Rinderkraftbrühe**

mit Markklößchen und Gemüsestroh

### **Tomatencremesuppe**

mit Sahnehaube

### **Ungarische Gulaschsuppe**

## **Vegetarisches**

### **Kartoffeltaschen**

mit gedünsteten Gemüsestreifen an einer Salatgarnitur

### **Käsespätzle**

mit einem gemischten Salatteller



## Hauptgerichte

### **Krústchenteller**

Schnitzel auf Toast mit Salaten und Spiegelei

### **Bauernschmaus**

Schweineschnitzel mit Speck und  
Zwiebeln an Röstkartoffeln (8)

### **Schweineschnitzel**, nach Wiener Art

**-mit Champignonrahmsauce**

**-mit Zigeunerrahmsauce** (1,3,4),

Pommes frites

### **Putengeschnetzeltes mit Rahmsauce**

dazu Spätzle und verschiedene Blattsalate

### **Holzfällersteak**

Schweinesteak mit Zwiebeln, Champignons und  
Käse überbacken, mit Pommes frites und Salatteller

### **Edertalteller**

verschiedene Steaks, Röstkartoffeln (8),  
Möhren, Schinkenspeck, Champignons  
und Croûtons

### **Zwiebelrostbraten vom Rind**

mit Spätzle und gemischtem Salat

### **Rumpsteak rosa gebraten**

mit grünem Pfeffer, Rösti und  
Butterbohnen

### **Beilagensalat**



## **Lammgeschnetzeltes**

in Cognacrahmsauce <sup>(9)</sup> mit Kroketten,  
dazu ein gemischter Salatteller

## **Zanderfilet**

im Gemüsesud mit Patna-Reis und Salatteller

## **Gebratenes Forellenfilet**

in Zitronenbutter mit Schwenkkartoffeln und  
einem grünen Salat

# **Kinderteller**

## **Löwenteller**

Kleines Schnitzel mit Pommes frites,  
Ketchup und Mayonnaise

## **Käpt`n Blaubär**

Chicken Nuggets mit Pommes frites

### **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe**

Kennziffer:

- |  |                  |
|--|------------------|
| 1. mit Konservierungsstoffe                                  | 7. mit Farbstoff |
| 2. mit Antioxidationsmittel                                  | 8. geschwefelt   |
| 3. mit Geschmacksverstärker                                  | 9. Alkohol       |
| 4. mit Süßungsmittel(n)                                      | 10. gewachst     |
| 5. enthält eine Phenylalaninquelle (-aromatische Aminosäure) | 11. geschwärzt   |
| 6. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken             | 12. mit Phospha  |



## **Pizza** -ab 18<sup>00</sup> Uhr-

### **Margherita**

Tomaten, Käse

### **Prosciutto**

Tomaten, Käse, Schinken

### **Funghi**

Tomaten, Käse, Champignons

### **Salami – Paprika**

Tomaten, Käse, Salami, Paprika

### **Funghi – Prosciutto**

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons

### **Hawaii**

Tomaten, Käse, Schinken, Ananas

### **Vier Jahreszeiten**

Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Paprika, Champignons

### **Bella Napoli**

Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Oliven, Artischocken

### **Thunfisch**

Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln

### **Felix**

Tomaten, Käse, Schinken, Paprika, Zwiebeln, Krabben

### **Vegetarische Pizza**

Frische Tomaten, Käse, Brokkoli, Paprika, Champignons

### **Pizza Gigante** -45cm Durchmesser-

Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Paprika, Zwiebeln, Oliven

**Jede weitere Zutat: 0,80 €**