

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	4,00 Euro
Französische Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken	4,50 Euro
Hochzeitsuppe mit hausgemachten Markklößchen	4,00 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Cowboyschnitzel mit Pommes frites und Salat	5,00 Euro
Pippi Langstrumpf frittierte Hähnchenteile ³ mit Pommes frites und Salat	4,50 Euro
Bratwurst^{4,8} mit Pommes frites	5,20 Euro
Currywurst^{4,8} mit Pommes frites	5,20 Euro

Zusatzstoffkennzeichnung: 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmitteln, 4. mit Geschmacksverstärkern, 5. geschwefelt, 6. mit Phosphat, 7. mit Zuckeralkohole, 8. mit Süßungsmitteln, 9. gewachst, 10. geschwärzt

Vom Schwein

Schnitzel nach Wiener Art	10,60 Euro
Champignonrahmschnitzel^{2,3,4}	11,60 Euro
Pfefferrahmschnitzel	11,60 Euro
Zwiebelschnitzel	
Walliser Schnitzel mit Schinken ^{2,3,4} , Spiegelei und Käse überbacken	13,20 Euro
Schweinesteak- naturgebraten mit Kräuterbutter	11,60 Euro
Schweinesteak- naturgebraten mit Röstzwiebeln	11,60 Euro
Schweinemedailleurs im Speckmantel ^{2,3,4} in Pfefferrahmsauce	15,80 Euro
Schweinemedailleurs in Champignonrahmsauce ^{2,3,4}	15,80 Euro

Besondere Empfehlung

Cordon Bleu^{2,3,4}	14,20 Euro
Knoblauchsäckchen Schweineschnitzel gefüllt mit Hirtenkäse und Knoblauch	14,20 Euro
Hessensack^{2,3,4} Schweineschnitzel gefüllt mit Handkäs und rohem Schinken	14,20 Euro
Grillteller^{2,3,4} - pikant zubereitet verschiedene Fleischsorten von Rind, Schwein und Pute	15,80 Euro

Zusatzstoffkennzeichnung: 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmitteln, 4. mit Geschmacksverstärkern, 5. geschwefelt, 6. mit Phosphat, 7. mit Zuckeralkohole, 8. mit Süßungsmitteln, 9. gewachst, 10. geschwärzt

Vom Weiderind

Ohne besonderen Wunsch werden ihre Steaks medium gebraten!

Rumpsteak mit Röstzwiebeln	18,80 Euro
Rumpsteak „Feinschmecker“ mit hausgemachter Kräuter-, Chili-, und Knoblauchbutter	18,80 Euro
Rumpsteak nach Art des Hauses mit Meerrettich ³ und Röstzwiebeln	18,80 Euro
Rumpsteak „Strindberg“ mit Senf und Röstzwiebeln	18,80 Euro
Pfeffersteak „Madagaskar“ in feuriger Pfeffersauce	18,80 Euro

Vom Geflügel

Putensteak „Hawaii“^{1,2}	12,80 Euro
Putensteak mit Hirtenkäse überbacken mit Knoblauchsauce	12,80 Euro

Zusatzstoffkennzeichnung: 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmitteln, 4. mit Geschmacksverstärkern, 5. geschwefelt, 6. mit Phosphat, 7. mit Zuckeralkohole, 8. mit Süßungsmitteln, 9. gewachst, 10. geschwärzt

Kalorienreduzierte und vegetarische Gerichte

Große Salatschüssel nach Art des Chefs mit gebratenen Putenstreifen, Falafel oder geb. Hirtenkäse und Toast	9,60 Euro
Käsespätzle im Gusspfännchen serviert mit Blattsalat - <i>vegetarisch</i>	8,20 Euro

***Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen,
wenn nicht anders ausgewiesen,
Salatteller der Saison und Beilagen nach Wahl.***

Anmerkung: Die Allergene haben wir in einer separaten Speisekarte aufgelistet, gerne können Sie Einsicht erhalten. Sprechen Sie uns bitte an!

Zusatzstoffkennzeichnung: 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmitteln, 4. mit Geschmacksverstärkern, 5. geschwefelt, 6. mit Phosphat, 7. mit Zuckeralkohole, 8. mit Süßungsmitteln, 9. gewachst, 10. geschwärzt

Beilagen

Als Beilage können sie wählen zwischen:

Pommes frites
Herzoginkartoffeln
Kroketten¹
Röstis
Butterreis
Butterspätzle
Salatteller der Saison

Dessert

Vanilleeis ¹ mit heißen Früchten	5,00 Euro
Gemischter Eisbecher¹ mit Sahne	4,50 Euro
Schokobecher-Vanille¹-und Schokoeis mit Sahne und Schokoladensauce	4,50 Euro
Schwarzwaldbecher¹ (mit Alkohol) mit Amarenakirschen^{2,3} und Kirschwasser	5,00 Euro
Nussknacker (mit Alkohol) verschiedene Nusseisorten ¹ mit Amaretto)	5,00 Euro
Kindereis¹ "Bienchen"	3,00 Euro

Zusatzstoffkennzeichnung: 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmitteln, 4. mit Geschmacksverstärkern, 5. geschwefelt, 6. mit Phosphat, 7. mit Zuckeralkohole, 8. mit Süßungsmitteln, 9. gewachst, 10. geschwärzt