

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Markklößen	4,00 Euro
Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	4,00 Euro
½ Dutzent Weinbergschnecken in Knoblauchtunke dazu Toast	8,90 Euro
Tagessuppe	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

Vom Schwein

Champignonrahmschnitzel ^{2,3,4}	12,60 Euro
Pfefferrahmschnitzel	12,60 Euro
Zwiebelschnitzel	12,60 Euro
Walliser Schnitzel mit Schinken ^{2,3,4} , Spiegelei und Käse überbacken	13,20 Euro
Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce	16,80 Euro
Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce	16,80 Euro
Schweinemedallions „Feinschmecker“ mit hausgemachter Kräuter-, Bacon-, und Knoblauchbutter	16,80 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

Deftig

Cordon Bleu^{2,3,4}	14,80 Euro
Knoblauchsäckchen Schweineschnitzel gefüllt mit Hirtenkäse und Knoblauch	14,80 Euro
Hessensack^{2,3,4} Schweineschnitzel gefüllt mit Handkäs und rohem Schinken	14,80 Euro
Grillteller^{2,3,4} - pikant zubereitet verschiedene Fleischsorten von Rind, Schwein und Pute	16,80 Euro

Vom Weiderind

Rumpsteak mit Zwiebeln	19,80 Euro
Rumpsteak „Feinschmecker“ mit hausgemachter Kräuter-, Bacon-, und Knoblauchbutter	19,80 Euro
Rumpsteak nach Art des Hauses mit Meerrettich ³ und Zwiebeln	19,80 Euro
Rumpsteak „Strindberg“ mit Senf und Zwiebeln	19,80 Euro
Pfeffersteak „Madagaskar“ in feuriger Pfeffersauce	19,80 Euro

Vom Geflügel

Putensteak „Hawaii“^{1,2}	13,80 Euro
Putensteak mit Hirtenkäse überbacken mit Knoblauchsauce	13,80 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

Vegetarische & kleine Gerichte

Toast nach Art des Hauses Schweinemedallion, Rumpsteaks verschiedene Saucen	12,60 Euro
Toast Weidmann Schweinemedallions mit Champignons und Käse überbacken	12,60 Euro
Große Salatschüssel nach Art des Chefs - vegetarisch mit gebratenen Putenstreifen, Falafel oder geb. Hirtenkäse und Toast	9,60 Euro
Käsespätzle im Gusspfännchen serviert - vegetarisch mit Salatteller der Saison	8,20 Euro

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

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
Bandnudeln
Salatteller der Saison

Dessert

Vanilleeis¹ mit heißen Früchten	5,00 Euro
Gemischter Eisbecher¹	4,50 Euro
Schokobecher mit Sahne	5,50 Euro
Nussknacker mit Amaretto¹ - alkoholhaltig	5,00 Euro
Hausgemachtes Parfait der Saison	5,00 Euro
Kindereis 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