

## Vorspeisen

<b>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen</b>	<b>4,80 Euro</b>
<b>Rinderkraftbrühe mit Maultaschen</b>	<b>4,80 Euro</b>
<b>Zwiebelsuppe mit Croutons</b>	<b>4,80 Euro</b>

## Vom Schwein

<b>Champignonrahmschnitzel</b>	<b>15,20 Euro</b>
<b>Pfefferrahmschnitzel</b>	<b>15,20 Euro</b>
<b>Zwiebelschnitzel</b>	<b>15,20 Euro</b>
<b>Walliser Schnitzel</b> mit Schinken, Spiegelei und Käse überbacken	<b>16,20 Euro</b>
<b>Cordon Bleu</b> mit Schinken und Käse gefüllt	<b>16,20 Euro</b>
<b>Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce</b>	<b>18,80 Euro</b>
<b>Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce</b>	<b>18,80 Euro</b>
<b>Schweinemedallions „Feinschmecker“</b> mit hausgemachter Kräuter-, Bacon-, und Knoblauchbutter	<b>18,80 Euro</b>
<b>Schweinemedallions mit Paprikarahmsauce</b>	<b>18,80 Euro</b>

## Rumpsteaks

<b>Rumpsteak mit Zwiebeln</b>	<b>22,80 Euro</b>
<b>Rumpsteak „Feinschmecker“</b> mit hausgemachter Kräuter-, Bacon-, und Knoblauchbutter	<b>22,80 Euro</b>
<b>Rumpsteak nach Art des Hauses</b> mit Meerrettich und Zwiebeln	<b>22,80 Euro</b>
<b>Pfeffersteak „Madagaskar“</b> in feuriger Pfeffersauce	<b>22,80 Euro</b>
<b>Rumpsteak mit Paprikarahmsauce</b>	<b>22,80 Euro</b>

## Besondere Empfehlungen

<b>Grillteller - pikant zubereitet</b> verschiedene Fleischsorten von Rind, Schwein und Pute	<b>19,80 Euro</b>
<b>Hessensack</b> Schweineschnitzel gefüllt mit Handkäse und Schinken	<b>16,20 Euro</b>
<b>Rhöner Schnitzel mit gebackenen Klößen</b> mit Lauch-Schmandsauce	<b>15,20 Euro</b>
<b>Rhöner Putensteak mit gebackenen Klößen</b> mit Lauch-Schmandsauce	<b>17,80 Euro</b>
<b>Rhöner Schweinemedallions mit gebackenen Klößen</b> mit Lauch-Schmandsauce	<b>18,80 Euro</b>
<b>Rhöner Rumpsteak mit gebackenen Klößen</b> mit Lauch-Schmandsauce	<b>22,80 Euro</b>
<b>Portion gebackene Klöße mit mittlerem Salatteller</b> mit Lauch-Schmandsauce	<b>13,60 Euro</b>

## Von der Pute

<b>Putensteak mit Hirtenkäse überbacken mit Knoblauchsauce</b>	<b>17,80 Euro</b>
<b>Putensteak mit Champignonrahmsauce</b>	<b>17,80 Euro</b>
<b>Putensteak mit Pfefferrahmsauce</b>	<b>17,80 Euro</b>
<b>Putensteak mit Paprikarahmsauce</b>	<b>17,80 Euro</b>

## **Vegetarisch/Salate**

<b>Große Salatschüssel nach Art des Hauses - vegetarisch mit Falafel und Toast</b>	<b>10,60 Euro</b>
<b>Große Salatschüssel nach Art des Hauses mit Putenbruststreifen und Toast</b>	<b>12,60 Euro</b>
<b>Große Salatschüssel &amp; Steak mit Rumpsteak, Kräuterbutter und Toast</b>	<b>20,60 Euro</b>
<b>Portion gebackene Klöße mit Sauerrahm - vegetarisch mit mittlerem Salatteller</b>	<b>13,60 Euro</b>

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Cowboyschnitzel</b> mit Pommes frites und Salat	<b>5,50 Euro</b>
<b>Pippi Langstrumpf</b> frittierte Hähnchenteile mit Pommes frites und Salat	<b>5,00 Euro</b>

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

### **Beilagen**

**Als Beilage können sie wählen zwischen:**

**Pommes frites  
Herzoginkartoffeln  
Kroketten  
Rösti  
Bandnudeln  
gebackene Klöße  
Salatteller der Saison**

## Dessert

<b>Schokobecher</b> Schoko- und Vanilleis mit Schokosauce, Sahne	<b>6,20 Euro</b>
<b>Schwarzwaldbecher</b> <small>-alkoholhaltig</small> Schoko- und Vanilleis, Kirschwasser, Amarenakirschen, Sahne	<b>6,70 Euro</b>
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	<b>5,50 Euro</b>
<b>Vanilleis mit heißen Früchten</b>	<b>6,70 Euro</b>
<b>Hausgemachtes Parfait</b>	<b>6,70 Euro</b>