

Speisenkarte

Genießen Sie unsere regionale und internationale Küche

Vorspeisen

hausgemachter Kräuterquark und Paprikamarmelade mit rustikalem Brot (A,C)	5,00 €
Scampi „Pil Pil“ im Knoblauch-Peperonisud mit Brot (A,C,B)	16,00 €
Schmorgemüse mit Kräuterquark (G,I)	8,50 €
reifer Ziegenkäse mit Honig karamellisiert an marinierten Paprika rustikalem Brot (A,C,G)	14,00 €

Salate

großer Blattsalat mit dip und rustikalem Brot (A,C,G,J)	13,00 €
mit Oliven und marinierten Schafskäse (G,L)	+ 4,50 €
mit 12 X 26/30 Garnelenmit Knoblauch und Peperoni gebraten (B)	+ 15,50 €
mit Schmorgemüse (I)	+ 6,50 €
mit ca. 150g Arg. Rumsteakstreifen	+ 12,50 €
mit ca. 150g gebratenen und marinierten Putenbruststreifen (F)	+ 10,00 €

Backkartoffeln

Backkartoffel mit Kräuterquark	12,00 €
Backkartoffel mit Avocardocreme (Vegan)	15,00 €
mit Oliven und marinierten Schafskäse (G,L)	+ 4,50 €
mit 12 X 26/30 Garnelenmit Knoblauch und Peperoni gebraten (B)	+ 15,50 €
mit Schmorgemüse (I)	+ 6,50 €
mit ca. 150g Arg. Rumsteakstreifen	+ 12,50 €
mit ca. 150g gebratenen und marinierten Putenbruststreifen (F)	+ 10,00 €

Suppe auf Tagesempfehlung

Hauptspeisen

Gemüsecurry mit Basmatireis (Vegan) (F,I,F,M,K)	17,00 €
„Unser Pannfisch“ mit Senfsauce und Bratkartoffeln (B, D, G, I, S)	22,00 €
Duett von rotem und weißem Heringsstipp mit Bratkartoffeln (A,D,F,G,H,I,M)	17,50 €
Geflügel-Curry mit Gemüse und Basmatireis (A,F,G,I,S,K)	20,00 €
Burgunder Schalotten Rinderbraten mit Rotkohl und Kloßen (A,C,G,I,J)	23,00 €
Kalbsleber auf Kartoffel-Apfelstampf mit Schmorzwiebeln (G,I)	25,00 €
Schweinefilet Pfanne mit Portwein Pfeffersauce und Bratkartoffeln (G,I)	22,00 €
hausgemachte Frikadellen mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf (A,C,G, I,J)	18,00 €
Arg. Rumpsteak (200g) Pfeffersauce mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen (G,I)	30,00 €
Zwiebelfleisch (Rind) „Wiener Art“ mit Thymian Kartoffeln und Gurkensalat (A,I,J)	21,50 €
Schnitzel "Wiener Art" wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln (A,C,G)	16,00 €
Jägerschnitzel oder Schnitzel „ungarischer Art“ wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln (A,C,G,I)	18,00 €
Currywurst mit Pommes (A,C,F,G,L)	11,50 €
fast alle Speisen auch als kleinere Portion erhältlich	- 2,00 €
Beilagensalat oder warme Beilagen	+ 4,50 €
Saucen	+ 2,00 €
Paprikamarmelade	+ 2,00 €
Mayonnaise, Ketchup oder Senf (G;H;J;F;I;K)	+ 0,50 €

für unsere kleinen Gäste

Nur für Kinder bis 14 Jahren

Hähnchennuggets mit Pommes (A,G,I)	8,00 €
kleines Kinderschnitzel mit Pommes (A,C,G)	8,00 €
kleines gemischtes Kinder Eis (C,G,H)	4,00 €

Nachspeisen

warmer Schokoladenkuchen mit Walnusseis (A,C,G,H)	11,50 €
Crème brûlée (C,G)	10,00 €
Dessertvariation (A,C,E,F,G,H,M)	12,50 €
Kirschkompott mit Vanilleeis und Schlagsahne (C,G)	8,00 €
Walnuss-Eisbecher mit Eierlikör (C,G,H)	8,50 €
gemischter Eisbecher (C,G,H)	5,00 €
mit Sahne (G)	1,00 €
Kugel Eis (C,G,H)	1,60 €

Legende: Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂)
- M Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- N Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Die Kennzeichnung der Allergene erfolgt jeweils mit dem entsprechenden Buchstaben hinter dem Produktnamen.

Alle Produkte können Spuren von allen angegebenen Allergenen enthalten!