

A la carte



Schweineschnitzel „Wiener Art“

11
€

Kleine Gerichte



Schweizer Röstli mit Tomaten, Kochschinken 1 Gouda 2 überbacken, an einer Salatbeilage

7
€



Knuspriges Weckewerk aus der Pfanne mit Salzkartoffeln saurer Gurke

7
€



Kartoffelröstli mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich Salatbeilage

8
€



Hausgeschlachtete Sülze mit Zwiebeln, Essig-Öl,

9
€



Schweinelendchen überbacken mit frischen

9
€



Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln 1 oder Salzkartoffeln an einer Salatbeilage

9
€

Hauptgerichte



Grillpfanne mit Steaks vom Rind, Schwein und

19
€



Zarte Schweinefilets am Spieß mit Zwiebeln gebraten,

16
€



Marinierte Spare Ribs 1 mit Backkartoffel frischem Kräuterschmand dazu einen bunten Salatteller

13
€



Putenbrustspieße mit einer milden Chillisauce überzogen an einer Salatbeilage Baguettes

14
€



Hessisches Schmandschnitzel mit Speckwürfeln 1 Bratkartoffeln 1 dazu einen bunten Salatteller

15
€

Suppen



Tomatencremesuppe von frischen Fleischtomaten mit Oregano verfeinert Sahnehäubchen

4
€



Knoblauchrahmsuppe mit Räucherlachsstreifen

5
€



Klare Brühe mit Maultaschen Gemüsestreifen

4
€

Der süße Abschluss



Pfannkuchen gefüllt mit Schmandbeeren

6
€



Zartschmelzendes Eistörtchen, bunt garniert

5
€

Für unsere kleinen Gäste Bis 12 Jahre



Panierte Putenstreifen mit Pommes Frites, an einer Salatgarnitur

6
€



Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites, an einer Salatgarnitur

6
€

Unsere „kleine“ Schnitzelkarte ca. 200g



Schweineschnitzel an einer fruchtigen Paprikarahmsauce

14
€



Schweineschnitzel überzogen mit einer kräftigen Jägersauce

14
€



Schweineschnitzel gefüllt mit Kochschinken 1 Gouda 2 an einer Pfefferrahmsauce

14
€



Schweineschnitzel überbacken mit frischen Tomaten Mozzarella

14
€



Schweineschnitzel mit angeschwenkten Champignons, Speck 1 Zwiebeln

14
€



Schweineschnitzel „Hawaii“ überbacken mit Ananas Gouda

14
€



Schweineschnitzel überzogen von einer feinen

14
€

Unsere Steaks von Rind & Kalb ca. 300g



Der Klassiker Rumpsteak überbacken mit einer

24
€



Rumpsteak überzogen mit einer Pfefferrahmsauce, dazu Pommes Frites einen bunten Salatteller

24
€



Rumpsteak mit Schmorzwiebeln Kräuterbutter, Bratkartoffeln 1 einem bunten Salatteller

24
€



Rumpsteak, mit einem Schälchen hausgemachten Knoblauchöl,

24
€



Rumpsteak mit gebratenen Champignons Zwiebeln, Speckbohnen 1 Bratkartoffeln

24
€



Kalbsrückensteaks

21
€

Nicht kategorisiert



Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce

4
€