

~ SUPPEN ~

BÜSUMER KRABBENCREMESUPPE

MIT NORDSEEKRABBen & DILLSAHNE € 10,90

STEINBECKER HOCHZEITSSUPPE

MIT KLÖBCHEN, EIERSTICH UND GEMÜSEINLAGE € 7,90

SCHAUMSUPPE VON FRISCHEN PFIFFERLINGEN

VON KRÄUTERSAHNE € 9,50

~ VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN ~

„CAESAR-SALAD“

RÖMERSALAT MIT GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN
GERÖSTETEN KERNEN, KLASSISCHEM CAESAR-DRESSING
UND CRÔUTONS

€ 18,50

„BÜFFELMOZZARELLA“

AUF CARPACCIO VON ROMATOMATEN MIT RUCOLA, BALSAMICO-
DRESSING, TAGGIASCA-OLIVEN, GERÖSTETEN PINIENKERNEN
UND KRÄUTERBAGUETTE

€ 15,50



ZIEGENKÄSE MIT AHORNSIRUP GRATINIERT

GERÖSTETE PECANNÜSSE, HERBSTSALATE, BALSAMICODRESSING
KRÄUTERBAGUETTE

€ 14,90



BLATTSALATE IN BALSAMICODRESSING

MIT GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN VOM HEREFORD-RIND
GERÖSTETEN KERNEN, GEHOBELTEM PARMESANKÄSE UND
KRÄUTERBAGUETTE

€ 23,90

BLATTSALATE IN BALSAMICODRESSING

MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN (MIT SPECK & ZWIEBELN)
GERÖSTETEN KERNEN, GEHOBELTEM PARMESANKÄSE
UND KRÄUTERBAGUETTE

€ 20,50

RINDERFILETSTEAK VOM HEREFORD-RIND, 120 GRAMM

MIT COGNAC-PFEFFERSAUCE, BARBECUETOMATE, GEMÜSEGARNITUR
ROSMARINKARTOFFELN UND SALATTeller

€ 24,90

MEDAILLONS VON DER SCHWEINELENDE

AUF TAGLIATELLE MIT TOMATEN-SAHNESAUCE, GESCHMORTEN
KIRSCHTOMATEN UND GEHOBELTEM PARMESANKÄSE

€ 21,60

~ UNSERE PFIFFERLINGSGERICHTE ~

FRISCHE PFIFFERLINGE AUS DER PFANNE
MIT SPECK UND ZWIEBELN GEBRATEN, MIT SCHWEIZER RACLETTE-KÄSE
GRATINIERT, DAZU KARTOFFELRÖSTI UND BUNTE SALATE
€ 23,10

„SOMMERLICHE PFIFFERLINGSPFANNE“
FRISCHE PFIFFERLINGE IN RAHM MIT GEBRATENEN SCHWEINEFILET-
SPITZEN, KARTOFFELRÖSTI UND BUNT GEMISCHTEM SALATTeller 
€ 29,90

„PFIFFERLINGSAHNESCHNITZEL“
MIT FRISCHEN PFIFFERLINGE IN RAHM, KARTOFFELRÖSTI
UND BUNT GEMISCHTEM SALATTeller 
€ 28,40

FRISCHE PFIFFERLINGE IN RAHM AUF TAGLIATELLE
DAZU BLATTSALATE IN BALSAMICODRESSING 
€ 19,90

~ WEITERE HAUPTGERICHTE ~

GEBRATENES LACHSFILET AUF BELUGALINSEN
MIT EDAMAME-BOHEN, GEMÜSEN AUS DER PFANNE
UND KAPUZINERKRESSEBUTER
€ 26,90

„HAMBURGER PANNFISCH“ ... EIN ORIGINAL...
VERSCHIEDENE, GEBRATENE FISCHFILETS ANGERICHTET AUF
BRATKARTOFFELN MIT DIJON-SENFSAUCE UND SALATTeller 
€ 27,90

MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“ IN PIKANTER SAUCE
MIT GURKE, APFEL, ZWIEBEL, DAZU BRATKARTOFFELN
€ 19,50

RUMPSTEAK „TIROLER ART“ VOM HEREFORD-RIND
MIT GEBACKENEN ZWIEBELRINGEN, GEBRATENEM SPECK
GRATINIERTER BARBECUE-TOMATE, KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES
UND BUNTEM SALATTeller
€ 33,30

ZART GESCHMORTE OCHSENBACKE 
MIT GLASIERTEM WURZELGEMÜSE, KRÄFTIGER JUS
UND FEINEM BUTTER-KARTOFFELPÜREE
€ 27,50

~ HAUPTGERICHTE ~

„WIENER SCHNITZEL“ – KLASSISCH VOM KALB -
MIT POMMES FRITES & GEMISCHTEM SALATTeller

€ 27,50

„SCHWEIZER PFANNE“

SCHWEINEFILETSPITZEN IN CHAMPIGNONSAHNESAUCE
MIT KÄSE GRATINIERT DAZU KARTOFFELRÖSTI UND GEMISCHTE SALATE

€ 25,30

„FITNESS-BOWL“ MIT EDAMAME-BOHNEN, BELUGALINSEN
PFANNENGEMÜSEN UND SOJASAUCE

€ 18,90



~ KLASSIKER MIT BRATKARTOFFELN ~

ROASTBEEF KALT -ZARTROSA GEBRATEN-
MIT FEINER REMOULADENSAUCE UND BRATKARTOFFELN

€ 23,70

„BAUERNSCHNITZEL“ MIT SPIEGELEI UND GEBRATENEM SPECK
BRATKARTOFFELN UND GEMISCHTEM SALATTeller

€ 21,50

HAUSGEMACHTE GRÜTZWURST ... EIN KLASSIKER AUS EIGENER SCHLACHTUNG...
MIT APFELKOMPOTT UND BRATKARTOFFELN

€ 18,90

„HAUSTELLER“ ...VON ALLEM ETWAS...
MIT ROASTBEEF KALT -ZARTROSA GEBRATEN -, HAUSGEMACHERTER SÜLZE
SAUERFLEISCH, REMOULADENSAUCE, BRATKARTOFFELN

€ 18,90

— FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE —

„MÄRCHENTELLER“
SCHNITZEL MIT BUNTEM GEMÜSE UND POMMES FRITES € 9,90

KINDERTELLER „STÖRTEBEKER“
FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES FRITES € 9,50

KINDERTELLER „WINNIE PUUH“
KNUSPRIGE HÄHNCHEN-NUGGETS MIT POMMES FRITES € 9,50

— DESSERTEMPFEHLUNG —

SCHOKOLADENMOUSSE

VON BELGISCHER ZARTBITTERKUVERTÜRE
MIT HIMBEERMARK, EIERLIKÖRSAUCE, FRÜCHTEN UND SAHNE € 11,50

CRÈME BRÛLÉE

GEBRANNT VANILLECREME MIT KARAMELLÜBERZUG € 8,90

WEITERE DESSERTS FINDEN SIE AUF UNSERER DESSERTKARTE...

— UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN —

WEIßWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

2023ER MÜLLER-THURGAU -HERZHAFT, LEBENDIG, SÄUREARM, TROCKEN
HANS WIRSCHING, IPHOFEN, FRANKEN ¼ LTR € 8,30

2024ER KALLFELZ RIESLING -JUNG, SPRITZIG, FRUCHTIG, TROCKEN
WEINGUT KALLFELZ, ZELL-MERL, MOSEL ¼ LTR € 7,50

2024ER KALLFELZ RIESLING -FEINFRUCHTIG, LEBENDIG, FEINHERB,
WEINGUT ALBERT KALLFELZ, ZELL-MERL, MOSEL ¼ LTR € 6,90

2025ER GRAUER BURGUNDER -LEBENDIG, KRÄFTIG, VOLLMUNDIG, TROCKEN
WEINGUT BISCHEL, APPENHEIM, RHEINHESSEN ¼ LTR € 8,50

ROSEWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

2024ER PORTUGIESER WEIßHERBST -TROCKEN, FRUCHTIG, ERFRISCHEND
WEINGUT DEIMEL, NIEDERKIRCHEN, ¼ LTR € 7,50

2023ER PORTUGIESER WEIßHERBST -HALBTROCKEN, FRUCHTIG, ERFRISCHEND
WEINGUT NORBERT BRECHT, WEYER IN DER PFALZ, ¼ LTR € 6,90

ROTWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

2022ER TROLLINGER MIT LEMBERGER -TROCKEN, LEICHT, FRUCHTIG, ELEGANT
WEINGUT GOLTER, ILSFELD, WÜRTTEMBERG ¼ LTR € 6,90

2023ER PRIMITIVO —TROCKEN, VOLLMUNDIG, REICHES SPEKTRUM, SAMTIG
APULIEN, ITALIEN ¼ LTR € 9,50

2021 ER CÔTES DU RHÔNE, TROCKEN
KRÄFTIG, AROMATISCH, ELEGANT, FRANKREICH ¼ LTR € 8,50

2022ER INURRIETA NORTE ROBLE
DOUBLE GOLD, NAVARRA, SPANIEN ¼ LTR € 9,50