

„HERZLICH WILLKOMMEN“

VORAB VIELLEICHT EIN APERITIF:

LILLET „BERRY“
€ 6,00

MARTINI „BIANCO“
€ 5,80

APEROL SPRITZ
€ 6,50

SEKTCOCKTAIL „HUGO“
6,00

EINIGE SAISONALE EMPFEHLUNGEN:

RINDERSAFTGULASCH VOM HEREFORD-RIND
MIT TAGLIATELLE UND BUNT GEMISCHTEM SALATEN
€ 19,50

RUMPSTEAK VOM HEREFORD-RIND
MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN, KRÄUTERBUTTER
POMMES FRITES, BARBECUE-TOMATE UND GEMISCHTEM SALATTeller
€ 33,50

GEBRATENES LACHSFILET
AUF TERIYAKI-GEMÜSE MIT BELUGALINSEN ¹²
UND LA RATTE-KARTOFFELN AUS DER PFANNE
€ 21,30

ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR:

„NUSSBECHER“
MIT VERSCHIEDENEN NUSSEISCREMES, HASELNUSSLIKÖR, NUSSKROKANT
UND SAHNE
€ 8,50

HAUSGEMACHTES ZWETSCHGENKOMPOTT
MIT WALNUSSEIS UND SAHNE
€ 7,90

— SUPPEN —

STEINBECKER HOCHZEITSSUPPE
MIT KLÖBCHEN, EIERSTICH UND GEMÜSEINLAGE
€ 5,00

CREMESUPPE VOM MUSKATKÜRBIS
MIT GERÖSTETEN KERNEN
UND STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL
€ 6,90

BÜSUMER KRABBENCREMESUPPE
MIT FRISCHEN NORDSEEKRABBen & DILLSAHNE
€ 8,50

— ETWAS LEICHTES —

BUNTE BLATTSALATE
MIT RINDERFILETSPITZEN VOM HEREFORD-RIND,
GEHOBELTEM PARMESANKÄSE, BALSAMICO-DRESSING
GERÖSTETEN PINIENKERNEN UND KRÄUTERBAGUETTE
€ 18,50

CARPACCIO VOM HEREFORD-RIND (RINDERFILET)
MIT BLATTSALATEN IN BALSAMICO-DRESSING
GERÖSTETEN PINIENKERNEN, GEHOBELTEM PARMESAN, KRÄUTERBAGUETTE
€ 13,50

BUNTER SALATTELLER
MIT SAUERRAHMDRESSING, GERÖSTETEN KERNEN UND KRÄUTERBAGUETTE

WAHLWEISE:
MIT GEBRATENEN LACHSWÜRFELN
€ 16,90

ODER GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN
€ 14,70


~ KLEINIGKEITEN ~

FILETSTEAK (120G) VOM HEREFORD-RIND
MIT COGNAC-PFEFFERSAUCE, ROSMARINKARTOFFELN, GEMÜSEGARNITUR
UND BUNT GEMISCHTEN SALATEN
€ 20,50

TAGLIATELLE MIT GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN
COGNAC-PFEFFERSAUCE UND BUNTEN GEMÜSEN
AUS DER PFANNE
€ 19,50

GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET
AUF BELUGA-LINSENGEMÜSE MIT CURRY-KOKOSSAUCE
UND GERÖSTETEN CASHEWKERNEN
€ 17,50


~ HAUPTGERICHTE ~

„SCHWEIZER PFANNE“ 
SCHWEINEFILETSPITZEN IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE MIT KÄSE GRATINIERT,
KARTOFFELRÖSTI UND BUNTEM SALATTELLER
€ 20,80

„WIENER SCHNITZEL“ - KLASSISCH VOM KALB- 
MIT POMMES FRITES & BUNTEM SALATTELLER
€ 20,50


„CORDON BLEU“ -KLASSISCH VOM KALB-
GEFÜLLT MIT SCHWEIZER KÄSE, GEKOCHTEM SCHINKEN,
DAZU COGNACRAHMSAUCE, POMMES FRITES
UND BUNT GEMISCHTE SALATE
€ 23,50


RUMPSTEAK VOM HEREFORD-RIND
MIT GESCHMORTEN PILZEN, GRATINIERTER BARBECUE-TOMATE,
KRÄUTERBUTTER, BRATKARTOFFELN UND BUNT GEMISCHTEN SALATEN
€ 26,90

„BAUERNSCHNITZEL“ 
MIT GEBRATENEM SPECK, SPIEGELEI, BRATKARTOFFELN
UND BUNTEN SALATEN
€ 17,90

 ...DIESE GERICHTE BEREITEN WIR GERN ALS KLEINERE PORTION ZU... 


— HAUPTGERICHTE —

„HAMBURGER PANNFISCH“ ...EIN ORIGINAL... 
VERSCHIEDENE, GEBRATENE FISCHFILETS ANGERICHTET AUF BRATKARTOFFELN
MIT SENFSAUCE UND SALATTELLER
€ 21,50
—

GEBRATENES LACHSFILET 
AUF TERIYAKI-GEMÜSE MIT BELUGALINSEN
UND LA RATTE-KARTOFFELN AUS DER PFANNE
€ 21,30
—

KNACKIGE PFANNENGEMÜSE AUF TAGLIATELLE -VEGETARISCH ZUBEREITET-
MIT GEHOBELTEM PARMESAN & GERÖSTETEN PINIENKERNEN
€ 14,90
—

— RUSTIKALE KLASSIKER —

ROASTBEEF KALT -ZARTROSA GEBRATEN- 
MIT FEINER REMOULADENSAUCE UND BRATKARTOFFELN
€ 16,90
—

„HAUSTELLER“ ...VON ALLEM ETWAS...
MIT ROASTBEEF KALT, HAUSGEMACHTER SÜLZE & SAUERFLEISCH
REMOULADENSAUCE UND BRATKARTOFFELN
€ 15,20
—

HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH -KLASSISCH VOM SCHWEINEBAUCH- 
MIT FEINER REMOULADENSAUCE UND BRATKARTOFFELN
€ 11,70
—

BAUERNFRÜHSTÜCK „HOHELUF“ 
OMELETTE IN DER PFANNE GEBACKEN MIT SCHINKEN, EI UND BRATKARTOFFELN
€ 9,50
—

METTWURSTSCHNITTE „HOHELUF“
HAUSGEMACHTE METTWURST AUF SCHWARZBROT MIT SPIEGELEIERN
€ 10,50
—

 ...DIESE GERICHTE BEREITEN WIR GERN ALS KLEINERE PORTION ZU... 

— FÜR DIE JUNGEN GÄSTE —

„MÄRCHENTELLER“

SCHWEINESCHNITZEL MIT BUNTEN GEMÜSEN UND POMMES FRITES

€ 8,10

KINDERTELLER „STÖRTEBEKER“

FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES FRITES

€ 6,90

KINDERTELLER „WINNIE PUUH“

KNUSPRIGE HÄHNCHENNUGGETS MIT POMMES FRITES

€ 6,90

— DESSERTEMPFEHLUNG —

HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENMOUSSE

MIT HIMBEERMARK, EIERLIKÖRSAUCE, FRISCHEN FRÜCHTEN UND SAHNE

€ 8,50

„BEERENFRUCHTGRATIN“

MIT HONIG-MASCARPONE GRATINIERTER BEERENFRUCHTKOMPOTT

DAZU VANILLEEIS

€ 6,90

„NUSSBECHER“

MIT VERSCHIEDENEN NUSSEISCREMES, HASELNUSSLIKÖR

KROKANT UND SAHNE

€ 8,50

LIEBE GÄSTE,

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

MONTAG BIS DONNERSTAG AB 15:00 UHR / KÜCHE 17:00 – 21:00 UHR

FREITAG UND SAMSTAG KÜCHE 11:30 – 14:30 UHR UND 17:30 – 21:00 UHR

SONNTAG 07:30 UHR – NACHMITTAGS / KÜCHE 11:30 – 14:30 UHR