

„HERZLICH WILLKOMMEN“

— SUPPEN —

STEINBECKER HOCHZEITSSUPPE

MIT KLÖBCHEN, EIERSTICH UND GEMÜSEEINLAGE, € 6,50

CREMESUPPE VOM MUSKATKÜRBIS

MIT STEIRISCHEM ÖL & GERÖSTETEN KERNEN, € 7,50

BÜSUMER KRABBENCREMESUPPE

MIT FRISCHEN NORDSEEKRABBen UND DILLSAHNE, € 9,50

— VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN —

„BURRATA DI ANDRIA“

JUNGER MOZZARELLA MIT CREMIGEM KERN AUF SALAT VON KIRSCHTOMATEN
MIT TAGGIASCA-OLIVEN, KRÄUTERBAGUETTE

€ 14,60

GEBACKENER CAMEMBERT

MIT PREISELBEEREN, GERÖSTETER PETERSILIE, SALATGARNITUR
SCHWARZBROT & BUTTER

€ 10,90

„CAESAR SALAD“

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

€ 18,50

BLATTSALATE IN BALSAMICODRESSING

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

€ 20,50

FILETSTEAK (120G) VOM HEREFORD-RIND

MIT COGNAC-PFEFFERSAUCE, GEMÜSEGARNITUR
ROSMARINKARTOFFELN UND BUNT GEMISCHTEN SALATEN

€ 22,50

~ HAUPTGERICHTE ~

RUMPSTEAK „TIROLER ART“ VOM HEREFORD-RIND

MIT GEBACKENEN ZWIEBELRINGEN, GEBRATENEM SPECK, GRATINIERTER BARBECUE-TOMATE, KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES UND SALATTeller

€ 27,90

OFENFRISCHE HIRSCHKALBSKEULE „FÖRSTERIN ART“

MIT WACHOLDERSAUCE, FRISCHEN WALDPILZEN, PREISELBEEREN
APFELROTKOHL UND KARTOFFELKROKETTEN

€ 28,50

„WIENER SCHNITZEL“ - KLASSISCH VOM KALB -

MIT POMMES FRITES & BUNTEM SALATTeller

€ 23,50

FRISCHER GRÜNKOHL VON HOF WÖCKNER AUS WINSEN:

- ~ MIT 2 KOHLWÜRSTEN € 18,90
- ~ MIT KASSELERNACKEN € 18,90
- ~ ALS TELLERGERICHT MIT EINER KOHLWURST € 14,50
- ~ ALS TELLERGERICHT NUR MIT KASSELERNACKEN € 14,50

ZU ALLEN GRÜNKOHLGERICHTEN SERVIEREN WIR RÖSTKARTOFFELN

ROASTBEEF KALT -ZARTROSA GEBRATEN-

MIT FEINER REMOULADENSAUCE UND BRATKARTOFFELN

€ 17,90

„HAUSTELLER“ ...VON ALLEM ETWAS...

MIT ROASTBEEF KALT, HAUSGEMACHTER SÜLZE & SAUERFLEISCH
REMOULADENSAUCE UND BRATKARTOFFELN

€ 15,20

TAGLIATELLE MIT BUNTEM PFANNENGEMÜSE

GERÖSTETEN PINIENKERNEN & GEHOBELTEM PARMESANKÄSE

€ 15,50


TAGLIATELLE MIT GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN


COGNAC-PFEFFERSAUCE UND BUNTEN GEMÜSEN
AUS DER PFANNE

€ 21,50

— HAUPTGERICHTE —

HAUSGEMACHTE GRÜTZWURST 
MIT APFELKOMPOTT UND BRATKARTOFFELN
€ 15,90


PFEFFERSAHNESCHNITZEL“ MIT PIKANTER PFEFFERRAHMSAUCE 
KARTOFFELRÖSTI UND BUNTEN SALATEN
€ 19,50

„BAUERNSCHNITZEL“ MIT GEBRATENEM SPECK, SPIEGELEI 
BRATKARTOFFELN UND BUNTEN SALATEN
€ 18,90

„SCHWEIZER PFANNE“
SCHWEINEFILETSPITZEN IN CHAMPIGNONSAHNESAUCE MIT KÄSE GRATINIERT
DAZU KARTOFFELRÖSTI UND GEMISCHTE SALATE € 23,50

RUMPSTEAK MIT FRISCHEN WALDPILZEN AUS DER PFANNE
MIT GRATINIERTER BARBECUE-TOMATE, KRÄUTERBUTTER, BRATKARTOFFELN
UND BUNT GEMISCHTEM SALATTeller € 27,90

„CORDON BLEU“ - KLASSISCH VOM KALB -
MIT EDELKOCHSCHINKEN UND SCHWEIZER RACLETTEKÄSE GEFÜLLT
DAZU POMMES FRITES & EIN BUNTER SALATTeller € 24,50

„HAMBURGER PANNFISCH“ ...EIN ORIGINAL... 
VERSCHIEDENE, GEBRATENE FISCHFILETS ANGERICHTET AUF BRATKARTOFFELN
MIT DIJON-SENSAUCE UND GEMISCHTEM SALATTeller € 23,50

— DESSERTEMPFEHLUNGEN —

HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENMOUSSE
MIT HIMBEERMARK, EIERLIKÖRSAUCE, FRÜCHTEN
UND SAHNE € 9,50

„BEERENFRUCHTGRATIN“
BEERENFRÜCHTE MIT HONIG-MASCARPONE GRATINIERT
VANILLEEIS € 8,90

HAUSGEMACHTES ZWETSCHGENKOMPOTT
MIT WALNUSS-EISCREME & SAHNE € 8,90

HAMBURGER ROTE GRÜTZE
MIT VANILLEEIS UND SAHNE € 8,90

— UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN —

WEIßWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

2021ER MÜLLER-THURGAU -HERZHAFT, LEBENDIG, SÄUREARM, TROCKEN
HANS WIRSCHING, IPHOFEN, FRANKEN, ¼ LTR € 6,90

2021ER KALLFELZ RIESLING -JUNG, SPRITZIG, FRUCHTIG, TROCKEN
WEINGUT KALLFELZ, ZELL-MERL, MOSEL ¼ LTR € 6,90

2021ER KALLFELZ RIESLING -FEINFRUCHTIG, LEBENDIG, FEINHERB,
WEINGUT ALBERT KALLFELZ, ZELL-MERL, MOSEL, ¼ LTR € 6,90

2021ER GRAUER BURGUNDER -LEBENDIG, KRÄFTIG, VOLLMUNDIG, TROCKEN
WEINGUT BISCHEL, APPENHEIM, RHEINHESSEN, ¼ LTR € 7,50

2021ER SILVANER -SÜFFIG, FRUCHTIG, FEINHERB
WEINGUT MARTINUSHOF, BODENHEIM, RHEINHESSEN ¼ LTR € 6,90

ROSE- UND ROTWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

2021ER PORTUGIESER WEIßHERBST -TROCKEN, FRUCHTIG, ERFRISCHEND
WEINGUT DEIMEL, NIEDERKIRCHEN, ¼ LTR € 6,90

2021ER PORTUGIESER WEIßHERBST -HALBTROCKEN, FRUCHTIG, ERFRISCHEND
WEINGUT NORBERT BRECHT, WEYER IN DER PFALZ, ¼ LTR € 6,90

ROTWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

2020ER TROLLINGER MIT LEMBERGER -TROCKEN, LEICHT, FRUCHTIG, ELEGANT
WEINGUT GOLTER, ILSFELD, WÜRTEMBERG, ¼ LTR € 6,10

2020ER PRIMITIVO –TROCKEN, VOLLMUNDIG, REICHES SPEKTRUM, SAMTIG
APULIEN, ITALIEN, ¼ LTR € 7,50 0,75 LTR € 23,00

2020ER CÔTES DU RHÔNE, TROCKEN, KRÄFTIG, AROMATISCH, ELEGANT
FRANKREICH, ¼ LTR € 6,50

2019ER INURRIETA SUR
KRÄFTIGER, KOMPLEXER KÖRPER, MILDE HOLZTÖNE
BODEGAS INURRIETA, NAVARRA, SPANIEN, ¼ LTR € 7,90 0,75LTR € 23,00