

— SUPPEN —

STEINBECKER HOCHZEITSSUPPE

MIT KLÖBCHEN, EIERSTICH UND GEMÜSEINLAGE € 8,50

KÜRBISCREMESUPPE MIT FRISCHEN INGWER & KOKOSMILCH ZUBEREITET
GERÖSTETE KERNE UND STEIRISCHES ÖL € 8,80

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE

MIT PAPRIKA UND KRÄUTERBAGUETTE € 10,90

— VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN —

„CAESAR SALAD“

RÖMERSALAT MIT GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN
GERÖSTETEN KERNEN, KLASSISCHEM CAESAR-DRESSING UND CRÔUTONS
€ 18,50

WACHOLDERGERÄUCHERTER HIRSCHSCHINKEN

MIT WINTERLICHEN BLATTSALATEN IN BALSAMICODRESSING, SAUCE CUMBERLAND
GERÖSTETEN PINIENKERNEN, KÜRBISSÜPPCHEN UND KRÄUTERBAGUETTE € 16,30

GEBACKENER CAMEMBERT MIT PREISELBEEREN, GERÖSTETER PETERSILIE
SALATGARNITUR, SCHWARZBROT & BUTTER € 12,90

BLATTSALATE IN BALSAMICODRESSING

MIT **GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN VOM HEREFORD-RIND**
GERÖSTETEN KERNEN, GEHOBELTEM PARMESANKÄSE UND KRÄUTERBAGUETTE
€ 23,90

RINDERFILETSTEAK VOM HEREFORD-RIND, 120 GRAMM

MIT COGNAC-PFEFFERSAUCE, BARBECUETOMATE, GEMÜSEGARNITUR
ROSMARINKARTOFFELN UND SALATTELLER € 25,50

— HAUPTGERICHTE —

RUMPSTEAK „TIROLER ART“ VOM HEREFORD-RIND

MIT GEBACKENEN ZWIEBELRINGEN, GEBRATENEM SPECK, GRATINIERTER
BARBECUE-TOMATE, KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES UND SALATTELLER € 33,30

KALBSHACKSTEAK „PARISER ART“

MIT COGNAC-PFEFFERSAUCE, BARBECUETOMATE, GEMÜSEGARNITUR
ROSMARINKARTOFFELN € 19,90

„WIENER SCHNITZEL“ - KLASSISCH VOM KALB -

MIT POMMES FRITES & BUNTEM SALATTELLER € 27,50

OFENFRISCHE HIRSCHKALBSKEULE „FÖRSTERIN ART“

MIT FRISCHEN PILZEN, WACHOLDERSAUCE, PREISELBEEREN
APFELROTKOHL UND KARTOFFELKROKETTEN € 33,90

— HAUPTGERICHTE —

„PFEFFERSAHNESCHNITZEL“

MIT PIKANTER PFEFFERRAHMSAUCE, KARTOFFELRÖSTI
UND BUNT GEMISCHTEM SALATTELLER € 21,50

„BAUERNSCHNITZEL“

MIT SPIEGELEI UND GEBRATENEM SPECK, BRATKARTOFFELN
UND BUNT GEMISCHTEM SALATTELLER € 21,50

RINDERFILETSTEAK VOM HEREFORD-RIND, 200 GRAMM
MIT KRÄUTERBUTTER, BARBECUETOMATE, GEMÜSEGARNITUR, BRATKARTOFFELN
UND SALATTELLER € 44,00

KALBSHACKSTEAK „PARISER ART“

MIT COGNAC-PFEFFERSAUCE, BARBECUETOMATE, GEMÜSEGARNITUR
ROSMARINKARTOFFELN € 19,90

ROASTBEEF KALT -ZARTROSA GEBRATEN-

MIT FEINER REMOULADENSAUCE UND BRATKARTOFFELN € 23,50

„HAUSTELLER“ ...VON ALLEM ETWAS...

MIT ROASTBEEF KALT -ZARTROSA GEBRATEN-, HAUSGEMACHTER SÜLZE,
SAUERFLEISCH, REMOULADENSAUCE UND BRATKARTOFFELN € 17,30

HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH“

MIT REMOULADENSAUCE UND BRATKARTOFFELN € 15,00

TAGLIATELLE MIT BUNTEM PFANNENGEMÜSE

GERÖSTETEN PINIENKERNEN & GEHOBELTEM PARMESANKÄSE € 17,90

— UNSERE GRÜNKOHLGERICHTE —

FRISCHER, HEIMISCHER GRÜNKOHL

MIT 2 KOHLWÜRSTEN UND RÖSTKARTOFFELN 23,00

MIT KASSELERNACKEN UND RÖSTKARTOFFELN 23,00

MIT KASSELER, KOHLWURST UND RÖSTKARTOFFELN 23,00

MIT BAUCHFLEISCH, KOHLWURST UND RÖSTKARTOFFELN 19,90

GRÜNKOHLPLATTE „HOHELUF“

MIT KASSELERNACKEN, KOHLWURST, BAUCHFLEISCH
UND RÖSTKARTOFFELN 28,90

ALS TELLERGERICHT: 1 KOHLWURST ODER 1 SCHEIBE KASSELERNACKEN

MIT FRISCHEM GRÜNKOHL UND RÖSTKARTOFFELN 18,70

~HAUPTGERICHTE~

HAUSGEMACHTE GRÜTZWURST

-AUS EIGENER SCHLACHTUNG-
MIT APFELKOMPOTT UND BRATKARTOFFELN € 17,90

„SCHWEIZER PFANNE“

SCHWEINEFILETSPITZEN IN CHAMPIGNONSAHNESAUCE
MIT KÄSE GRATINIERT DAZU KARTOFFELRÖSTI
UND GEMISCHTE SALATE € 26,50

„HAMBURGER PANNFISCH“ ... EIN ORIGINAL...

VERSCHIEDENE, GEBRATENE FISCHFILETS ANGERICHTET
AUF BRATKARTOFFELN MIT DIJON-SENSAUCHE
UND GEMISCHTEM SALATTeller € 27,90

~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

~DESSERTEMPFEHLUNGEN~

HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENMOUSSE

MIT HIMBEERMARK, EIERLIKÖRSAUCE, FRISCHEN FRÜCHTEN
UND SAHNE € 11,50

„BEERENFRUCHTGRATIN“

BEERENFRÜCHTE MIT HONIG-MASCARPONE GRATINIERT
VANILLEEIS € 11,50

HAMBURGER ROTE GRÜTZE

MIT VANILLEEIS UND SAHNE € 10,50

„BESCHWIPSTER AFFOGATO AL CAFFÈ“

EINE KUGEL VANILLEEISCREME MIT ESPRESSO
UND EINEM „SCHÜSSCHEN“ AMARETTO
€ 6,30

— UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN —

WEIßWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

2022ER MÜLLER-THURGAU -HERZHAFT, LEBENDIG, SÄUREARM, TROCKEN
HANS WIRSCHING, IPHOFEN, FRANKEN
¼ LTR € 7,50

2022ER KALLFELZ RIESLING -JUNG, SPRITZIG, FRUCHTIG, TROCKEN
WEINGUT KALLFELZ, ZELL-MERL, MOSEL
¼ LTR € 7,50

2022ER KALLFELZ RIESLING -FEINFRUCHTIG, LEBENDIG, FEINHERB,
WEINGUT ALBERT KALLFELZ, ZELL-MERL, MOSEL
¼ LTR € 6,90

2022ER GRAUER BURGUNDER -LEBENDIG, KRÄFTIG, VOLLMUNDIG, TROCKEN
WEINGUT BISCHEL, APPENHEIM, RHEINHESSEN
¼ LTR € 8,50

ROSE- UND ROTWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

2022ER PORTUGIESER WEIßHERBST -TROCKEN, FRUCHTIG, ERFRISCHEND
WEINGUT DEIMEL, NIEDERKIRCHEN, ¼ LTR € 7,50

2022ER PORTUGIESER WEIßHERBST -HALBTROCKEN, FRUCHTIG, ERFRISCHEND
WEINGUT NORBERT BRECHT, WEYER IN DER PFALZ, ¼ LTR € 6,90

ROTWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

2021ER TROLLINGER MIT LEMBERGER -TROCKEN, LEICHT, FRUCHTIG, ELEGANT
WEINGUT GOLTER, ILSFELD, WÜRTTEMBERG
¼ LTR € 6,90

2021ER PRIMITIVO —TROCKEN, VOLLMUNDIG, REICHES SPEKTRUM, SAMTIG
APULIEN, ITALIEN
¼ LTR € 8,90

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

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