

— SUPPEN —

STEINBECKER HOCHZEITSSUPPE

MIT KLÖBCHEN, EIERSTICH UND GEMÜSEEINLAGE € 8,50

HAMBURGER KREBSSUPPE

MIT FLUSSKREBSEN UND DILLSAHNE € 9,90

GULASCHSUPPE „UNGARISCHE ART“

MIT PAPRIKA UND KRÄUTERBAGUETTE € 10,50

— VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN —

„CAESAR SALAD“

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

€ 18,50

„BURRATA DI ANDRIA“ JUNGER MOZZARELLA

MIT CREMIGEM KERN AUF SALAT VON KIRSCHTOMATEN MIT
TAGGIASCA-OLIVEN, GEHOBELTEM PARMESAN, KRÄUTERBAGUETTE

€ 15,50

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 —

RÜCKENSTEAK VOM IBERICO-SCHWEIN

MIT COGNAC-PFEFFERSAUCE, BUNTEM PFANNENGEMÜSE
POMMES FRITES UND GEMISCHTEM SALATTELLER € 24,50

GEBRATENES LACHSFILET

AUF BUNTEM GEMÜSEBEET MIT TERIYAKISAUCE
UND ROSMARINKARTOFFELN € 26,90

HACKSTEAK „PARISER ART“


GEBRATENES HACKSTEAK MIT PIKANTER PFEFFERRAHMSAUCE
BRATKARTOFFELN UND GEMISCHTEM SALATTELLER € 16,90


~ HAUPTGERICHTE ~

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


OFENFRISCHE HIRSCHKEULE „FÖRSTERIN ART“
MIT FRISCHEN PILZEN, WACHOLDERSAUCE, PREISELBEEREN
APFELROTKOHL UND KARTOFFELKROKETTEN
€ 33,90

„WIENER SCHNITZEL“ – KLASSISCH VOM KALB – 
MIT POMMES FRITES & GEMISCHTEM SALATTeller
€ 27,50

„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

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

~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-SENFSAUCE
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