

Suppen & Vorspeisen... ein leckerer Anfang

Kartoffelcrèmesuppe mit Möhren, Sellerie & gerösteten Brotcrôutons

€ 5,50

Tomatencrèmesuppe garniert mit Basilikumöl

€ 5,50

Geröstetes Brot

wahlweise mit Griebenschmalz oder Kräuterbutter

€ 4,50

Vorspeisensalat

Blatt- & verschiedene Rohkostsalate mit

selbstgemachtem Balsamico-Dressing & gerösteten Brotcrôutons

€ 4,80

Vegetarisch & Fisch... heute mal kein Fleisch

*Schupfnudeln mit Spinat in Rahm, Cocktailtomaten,
frischem Knoblauch & Salat der Saison*

€ 11,90

*Butterspätzle mit frischen Champignons in Rahmsauce und gemischtem
Salat*

€ 10,90

*Gebratenes Zanderfilet mit Zitrone und zerlassener Butter,
dazu Salzkartoffeln & bunter Salat*

€ 16,90

*Gebratenes Lachsfilet auf grünen Bandnudeln
mit selbstgemachter Zitronenbutter und Salat der Saison*

€ 16,90

Salate... frisch & knackig

Blatt- & verschiedene Rohkostsalate mit selbstgemachtem
Balsamico-Dressing, Ei & Brotkorb

Wahlweise mit :

- Käse^{1,2}- und Schinkenstreifen^{2,3} € 9,80
- gegrillter Hähnchenbrust € 12,80

Schnitzel... vom saftigen Schweinerücken

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und gemischtem Salat
€ 12,50

Rahmschnitzel mit frischen Champignons,
Pommes frites & buntem Salat

€ 13,90

Schnitzel mit grüner Pfeffersauce,
dazu Pommes frites & gemischter Salat

€ 13,50

Steaks... vom argentinischen Rind

Rumpsteak Kräuterbutter mit Pommes frites und gemischtem Salat
€ 21,50

Rumpsteak mit grüner Pfefferrahmsauce,
Pommes frites & buntem Salat

€ 22,50

Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln,
Pommes frites & gemischtem Salat

€ 22,50

Spezialitäten... einfach gut

„Winzer Schnitzel“

Schnitzel mit Burgunder-Trauben-Sauce, dazu Kroketten & Salat

€ 13,90

*Schweinemedallions mit frischen Rahmchampignons,
dazu Röstkartoffeln und bunter Salatteller*

€ 16,80

Gegrillte Hähnchenbrust

*an fruchtiger Curry-Rahmsauce mit Ananas & Pfirsich,
dazu Kroketten & Salat*

€ 14,50

Grillteller „Rustica“

*Schweinerückensteak, Hähnchenbrustfilet & Schweinemedallion mit
grüner Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, Pommes frites und
Salat der Saison*

€ 15,50

Dessert.... etwas Süßes zum Schluss

Selbstgebackener, warmer Pflaumen-Crumble mit Vanilleeis

€ 4,50

Gemischtes Eis mit frischer Sahne

€ 3,80

Stracciatella – Becher

Vanille- & Stracciatellaeis mit Schokoladensauce & Sahne

€ 5,50

Nussbecher

Vanille- & Nusseis mit verschiedenen Nüssen,

Nussoße, Krokant & frischer Sahne

€ 6,50

Schwedenbecher

Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör, Sahne & Krokant

€ 6,80

Selbstgebackener, warmer Schokoladenkuchen

mit Walnusseis & frischer Sahne

€ 6,50

Viele Gerichte sind auch als Senienteller erhältlich.

Bitte fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Für alle Gäste, die von einer Allergie oder Unverträglichkeit betroffen sind,

halten wir eine separate Karte bereit,

in der Sie sämtliche Informationen zu den verwendeten Allergenen

in unseren Speisen & Getränken finden.

Bitte sprechen Sie uns an.

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

¹ mit Farbstoff; ² mit Konservierungsstoff; ³ mit Antioxidationsmittel;

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. & Bedienung.

- Änderungen vorbehalten -