

## 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

\*\*\*\*\*

## 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 Petersilienbutter,  
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 :

- Feta & Oliven € 10,80
- 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 Mango-Curryrahmsauce,  
dazu Reis & Salat*

*€ 14,50*

*\*\*\*\*\**

### *Grillteller „Rustica“*

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

*€ 15,50*

*\*\*\*\*\**

*Entrecôte vom argentinischen Rind mit Bärlauchbutter,  
Pommes frites & gemischtem Salat*

*€ 22,50*

## Dessert.... etwas Süßes zum Schluss

Selbstgebackener, warmer Pflaumen-Crumble mit Vanilleeis

€ 4,50

\*\*\*\*\*

„Coup Dänemark“

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce & frischer Sahne

€ 5,90

\*\*\*\*\*

Gemischtes Eis mit frischer Sahne

€ 3,80

\*\*\*\*\*

Stracciatella – Becher

Vanille- & Stracciatellaeis mit Schokoladensauce & Sahne

€ 5,50

\*\*\*\*\*

Nussbecher

Vanille- & Nusseis mit verschiedenen Nüssen,

Nusssoße, 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 Seniorenteller 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:

<sup>1</sup> mit Farbstoff; <sup>2</sup> mit Konservierungsstoff; <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel;

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. & Bedienung.