

VORSPEISEN APPETIZERS

Feldsalat mit Himbeer-Nuss-Dressing und
sautierten Champignons

*Lamb's lettuce salad with sautéed mushrooms and dressing
of raspberry and nut sauce* 9,50 €

Blattsalate der Saison mit einer feinen Kräutervinaigrette
Seasonal leaf salad flavoured with fine vinaigrette sauce 8,00 €

Chefsalat

Blattsalate mit Frenchdressing, Ei, Schinken-Käse-Röllchen,
Tomate und Gurke

*Leaf salad with french dressing, egg, ham-cheese-roll,
tomato and cucumber* 12,00 €

Caesar Salad

Romanasalat mit Caesar-Dressing, gehobeltem Parmesan
und gebratener Hähnchenbrust

*Romana salad with caesar dressing, parmesan shavings and grilled
chicken breast* 14,00 €

Gebeizter Lachs mit Limonen Creme Fraiche,
Salatbouquet und Kartoffelkuchlein

*Marinated salmon, creme fraiche flavoured with lime,
salad and potato cake* 13,00 €

Marinierte Tafelspitzscheiben mit Wildkräutersalat
und Apfelmeerrettich

*Marinated prime boiled beef slices with herbal salad
and apple-horseradish purée* 12,50 €

Carpaccio vom Rind mit Rucolasalat in Balsamicomarinade
und gehobeltem Parmesan

*Carpaccio of beef with rocket salad marinated with Balsamic vinegar
and Parmesan shavings* 16,00 €

SUPPEN / SOUPS

Kartoffelsuppe mit Frankfurter Würstchen

Potato soup with Frankfurt sausages 6,50 €

Frankfurter Kräutersuppe mit gebratenen Austernpilzen

*Frankfurter herbs soup with
sauté oyster mushrooms* 6,50 €

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerln und
feiner Gemüseeinlage

Beef broth with semolina dumplings and vegetables 7,50 €

PASTA

Penne all` Arrabbiata

Pikante Tomatensauce mit Knoblauch
und geriebenem Parmesan

*Penne all` Arrabbiata
Spicy tomato sauce with garlic and parmesan shavings* 12,50 €

Penne Carbonara (Sahne Sauce und Speck)

Penne Carbonara (cream sauce and bacon) 12,50 €

SNACKS

Gebratener Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Grilled meatloaf with fried egg and fried potatoes 12,00 €

Clubsandwich mit Tomate

Geflügelbrust, Ei, Speck und Pommes Frites

*Club sandwich with tomato,
poultry breast, egg, bacon and french fries* 14,00 €

“Cheeseburger oder Hamburger”

mit Zwiebeln, Gewürzgurke, Eisbergsalat, und Pommes Frites

With onions, pickled gherkin, iceberg salad and french fries 15,50 €

HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

"Schwabenteller" Schweinefilet saftig gebraten mit Pfeffer-Champignon-Rahmsauce, Spätzle und Salatteller

Roasted pork fillet with pepper-mushroom-cream, spaetzle and side salad 18,00 €

Klassisches Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Salatteller und Bratkartoffeln

Escalope of veal "Viennese style" with cranberries, salad and hash browns potatoes 20,00 €

LEICHTE DEUTSCHE KÜCHE LIGHT GERMAN CUISINE

Gemüseteller, Kartoffel-Schnittlauch-Sauce und Sprossenreisplätzchen

Assortment of vegetables served with potatoes, tiller-rice-cookies and chives sauce 15,00 €

Rosa gebratene Entenbrust mit Sauerkirsch-Pfeffersauce, Wirsingauflauf und Kartoffel-Thymian-Plätzchen

Pink duck breast with Morello cherry, pepper sauce, Savoy cabbage and potato cookie flavoured with thyme 22,00 €

Geschnetzelte Kalbsleber in Cognac-Rahmsauce, Spätzle und Salatteller

Calf's liver cut into strips in Cognac cream sauce, spaetze and side salad 19,00 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet Mandelbroccoli und Petersilienkartoffeln

Pike perch filet fried in its skin, served with almonds, broccoli and potato flavoured with parsley 20,00 €

STEAKS

Rinderfiletsteak vom Angus Rind / *Fillet of beef*

180g 29,00 €

250g 34,00 €

Rumpsteak vom Angus Rind / *Beef rump steak*

180g 24,00 €

250g 29,50 €

Lachsmedallions vom Grill / *Grilled salmon medallions*

180 g 21,00 €

Putensteak / *Turkey steak*

180 g 16,00 €

Alle Steak Gerichte servieren wir Ihnen mit
Kräuterbutter und Salatteller

We serve all steak dishes with herb butter and salad

Beilagen (wahlweise) / *Side Dishes (at your choice)*

Ofenkartoffel mit Sour Cream / *baked potatoe with sour cream*

oder / *or* Pommes Frites / *french fries*

oder / *or* Wedges / *Wedges*

Saucen (wahlweise) / *Sauces (at your choice)*

Pfefferrahmsauce / *pepper cream sauce*

oder / *or*

Barbecuesauce / *barbecue sauce*

DESSERTS

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Walnusseis

Apple strudel with vanilla sauce and walnut ice 7,50 €

Dunkles Schokoladenmousse
mit Früchten und Mangomark

Chocolate mousse with fruits and mango puree 8,00 €

Panna Cotta mit Früchten

Panna cotta with fruits 8,50 €

Früchtekomposition
mit Himbeermark und Zitronensorbet

Selection of fruits with raspberry purée and lemon sorbet 9,00 €

Selektion von vier verschiedenen Rohmilchkäsen
mit Zwetschgenmousse, Karamellbirne und Baguette

*Selection of four different raw milk cheeses with plum mousse,
caramelized pear and assorted bread* 12,00 €

Dazu empfehlen wir

In addition we recommend

Schladerer Williamsbirne 2 cl 5,00 €

Ziegler N°1 Wildkirsche 2 cl 19,00 €