

Suppen und kleine Vorspeisen

***Klare Rinderkraftbrüheⁱ mit Markklößchen^{a. c.}
und Gemüse-Julienneⁱ***

3,80

***Frische hausgemachte Zwiebelsuppe
mit geröstetem Weißbrot^{a.} und Käse^{1.g.} gratiniert***

4,50

Garnelenpfännchen

*in Olivenöl gebratene Garnelen^{b.} mit Zwiebeln
und Knoblauch servieren wir an einem frischen Ofenbaguette^{a.}*

14,80

Champignonpfännchen

*frische Champignons in Knoblauch und Zwiebeln gedünstet^{1.},
dazu Kräuterschmand^{g.j.} und frisches Ofenbaguette^{a.}*

5,90

Feta-Pfännchen

*Fetakäse^{g.} mit Pepperoni^{1.5.}, Zwiebeln, Oliven^{6.}, Zucchini, Tomaten,
Knoblauch und Kräutern in Olivenöl zubereitet, dazu frisches Ofenbaguette^{a.}*

7,40

Käse mal anders...

*panierter und fritierter Goudakäse^{g.1.}
an einer Preiselbeersahne^{g.} und Toastbrot^{a.}*

5,80

Vegetarische Genüsse und kleine Leckereien

Nudelpfanne „Toscana“

*Nudeln ^{a.c.} mit Zwiebeln, frischen Champignons und Zucchini an
Tomatenragout und mit Käse ^{g.l.} gratiniert*

7,90

Grillgemüse

*mit Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprika und Zucchini
herzhaft zubereitet in Olivenöl, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand ^{g.j.}*

7,40

Gemüseschnitzel

mit Bratkartoffeln und Rahmsauce

6,30

Die „Mediterrane“ Sünde

*Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Zucchini und Schinken ^{2.3.9.} auf Toast ^{a.}
mit Käse ^{g.l.} gratiniert und einem bunten Salatteller ^{g.i.j.}*

8,70

Bunter „Salatteller“ mit frischem Baguette

7,40

dazu können Sie auswählen:

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>-Käse-Schinkenröllchen ^{1.2.3.9.g.} und Ei ^{c.}</i> | 8,60 |
| <i>-Kartoffelkräutertaschen</i> | 10,40 |
| <i>-Hähnchenbruststreifen in Cornflakes paniert</i> | 11,80 |
| <i>-Kleines Argentinisches Steak</i> | 14,20 |

Unsere Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Jäger Art“

Schweineschnitzel ^{a.c.g.} an einer deftigen Champignonsoße ^{l.}, wird mit Pommes Frites und kleinem Salat ^{g.i.j.} serviert

12,80

Holzfüller- Schnitzel

saftiges Schweineschnitzel ^{a.c.g.} mit Zwiebeln und Spiegelei dazu Bratkartoffeln ^{l.} und gemischter Salat ^{g.i.j.}

13,80

Uli`s „Schlemmerschnitzel“

Schweineschnitzel ^{a.c.g.} nach „Art des Hauses“ mit Schinken ^{2.3.9.}, Champignonsauce ^{l.} und Käse ^{g.l.} überbacken, dazu servieren wir Pommes Frites und einen Salatteller ^{g.i.j.}

14,20

Hähnchen-Schnitzel

Hähnchenschnitzel ^{a.c.g.} im Knuspermantel an herzhafter Rahmsoße ^{a.g.}, dazu Krokette ^{a.} und bunter Salatteller ^{g.i.j.}

12,90

Hähnchen-Pfanne „Mediterran“

Hähnchenbrustfilet auf Bandnudeln ^{a.c.} in Kräuterpesto ^{h.2.} an frischem Zwiebel-Zucchini und Tomatenragout mit Käse ^{g.l.} gratiniert

10,80

Schweinelende „Wilderer Art“

Lendenmedaillons ^{a.} mit frischen Champignons in Rahmsoße dazu Krokette ^{a.} und einen bunten Salatteller ^{g.i.j.}

15,40

Schweinelende „Madagaskar“

*Schweinemedallions in einer herzhaften Kirsch-Pfeffersoße
dazu Röstinchen und bunter Salatteller*

15,40

Der „Argentinische Traum“

*saftiges Argentinisches Steak mit gedünsteten ^{1.} Zwiebeln,
hausgemachter Kräuterbutter ^{g.} an Kartoffelwedges ^{a.}
und gemischter Salat ^{g.i.j.}*

23,40

Pfeffersteak

*saftiges Argentinisches Steak an herzhafter Pfeffersoße ^{g.1.}
dazu Kartoffeltwisters ^{a.} und bunter Salatteller ^{g.i.j.}*

23,40

Tafelspitz

*Rindfleisch im Kräutersud ^{i.} gegart an einer Meerrettichsoße ^{g.3.12.},
dazu Bratkartoffeln ^{1.} und einen bunten Salatteller ^{g.i.j.}*

12,50

Grill-Platte

*Saftige Medaillons vom Rind, Schwein ^{a.} und Geflügel,
dazu Grillspeck, Zwiebeln und Pepperoni ^{1.5.} mit Kartoffeltwisters ^{a.},
Kräuterbutter ^{g.}
und Barbecuesoße ^{g.} dazu einen bunten Salatteller ^{g.i.j.}*

17,60

oder für Zwei 34,00

Mal Lust auf Fisch ? Fragen Sie unser Bedienungspersonal !!
Gerne können Sie auch fast alle Speisen als Seniorenteller bekommen.

Rustikale Schmankerln

Schnitzel Wiener Art

*goldgelb gebratenes Schweineschnitzel^{a.c.g.} nach „Wiener Art“
mit Zitrone^{7.} und Bauernbrot^{a.}*
5,60

Bauernomelette

*herzhaft zubereitet mit gedünsteten^{1.} Zwiebeln, Schinkenspeck^{2.3.9.} und
Bratkartoffeln^{1.} an Salatgarnitur^{g.i.j.}*
6,90

Lendentoast

*Schweinemedallions auf einem Toastbrot^{a.} mit gedünsteten^{1.}
Zwiebeln und Champignons an Rahmsoße^{g.} mit Käse^{g.1.} überbacken*
10,20

Klein aber fein unser „Hawaiitoast“

Schinken^{2.3.9.} und Ananas auf Toast^{a.} mit Käse^{g.1.} überbacken
5,60

„Strammer Max“

roher Schinken^{2.3.9.} mit Spiegelei^{1.c.} auf Bauernbrot^{a.} und Salatgarnitur^{g.i.j.}
7,50

Brotzeit-Platte

*Wurst, Schinken^{1.2.3.4.9.} und Käse^{g.1.} auf frischem Bauernbrot^{a.}
dazu Salatgarnitur^{g.i.j.}, Gurken^{g.} und Ei^{c.}
mit einem Kräuterschnaps*
8,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung

Sehr geehrte Gäste.

Wir weisen Sie darauf hin, dass unsere Gerichte mit den folgenden Deklarationspflichtigen Kennziffern und Nummerierungen der Zusatzstoffe für unsere Lebensmittel versehen sind.

Sollten sie dennoch fragen zu Ihrem ausgesuchtem Gericht haben, scheuen Sie sich nicht, in unserer Küche nachzufragen.

Folgende Zusatzstoffe sind mit Nummern gekennzeichnet.

- 1. Farbstoff*
- 2. Konservierungsstoffen*
- 3. Antioxidationsmittel*
- 4. Geschmacksverstärker*
- 5. geschwefelt*
- 6. geschwärzt*
- 7. gewachst*
- 8. Süßungsmittel*
- 9. Phosphat*
- 10. Koffeinhaltig*
- 11. Chininhaltig*
- 12. Milcheiweiß*

Allergenkennzeichnungen der Hauptallergene

- a. Glutenhaltige Getreide*
- b. Krebstiere*
- c. Eier*
- d. Fisch*
- e. Erdnüsse*
- f. Sojabohnen*
- g. Milch*
- h. Schalenfrüchte, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien.....*
- i. Sellerie*

j. Senf

k. Sesamsamen

l. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg

m. Lupinen

n. Weichtiere