



Vorspeisen und Salate

Soljanka mit Brot (10,i,j,1,9)

8,90

Pfifferlings - Creme - Suppe mit Croûtons und Brot (1,7,i)

8,90

Rote Beete Carpaccio auf Pesto mit
Ziegenkäse und Brot (1)

14,90

Rindercarpaccio auf Rucula mit Olivenöl, Champignons,
Pinienkernen , Parmesansauce, Parmesan und Brot (1,7,i)

18,90

Melonenspalten mit Schwarzwälder Schinken,
dazu Brot (1,i,j)

14,90

Marktsalat mit gebackenen crispy -Chicken -Nuggets,
Limetten-Vinaigrette, dazu Brot (1,3,10,i)

18,90

Marktsalat mit gebratenen Lachsfilet,
Limetten-Vinaigrette, dazu Brot (1,4,10,i)

20,90

Saisonal

Marktsalat mit frischen Pfifferlingen ,
Limetten-Vinaigrette, dazu Brot (1,9,10)

20,90

Hausgemachte Spätzle mit frischen Pfifferlingen-
gebraten mit Speck und Zwiebeln (1,3,7,j,i)

18,90

Schnitzel „Wiener Art“ mit frischen Pfifferlingen-
gebraten mit Speck und Zwiebeln und Salzkartoffeln (1,3,7,i,j)

25,90

Gebratenes Lachsfilet mit frischen Pfifferlingen-
gebraten mit Speck und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln (1,4,7,i,j)

27,90

Filet vom Hausschwein mit frischen - in Speck und Zwiebeln gebratenen
Pfifferlingen , dazu hausgemachte Spätzle (1,3,7,i,j)

27,90

Pasta mit frischen Pfifferlingen- in Sahnesauce mit Speck (1,7,j)
(vegetarisch nach Wahl möglich)

19,90

Empfehlung vom Küchen-Chef

Paniertes gebratenes Zanderfilet auf Salzkartoffeln ,
mit Spinat und Spiegelei , (1,3,7,i)
23,90

Aalrauch - Matjes mit hausgemachter Remoulade
und Salzkartoffeln (1,7,10,i,j)
20,90

Sauerbraten mit Rotkohl und
hausgemachten Spätzle (1,9,3,7,i,j)
22,90

Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln (1,3,7,i,j)
(vegetarisch nach Wahl möglich)
17,90

Schnitzel „Wiener Art“ - „polnische Art“
mit Salzkartoffeln (1,3,i,j)
22,90

Schnitzel „Wiener Art“ mit
frischem Salat und Pommes (1,3,i,j)
22,90

Kinder - (ausschließlich für Kinder)

hausgemachte Hähnchen - „Nuggets“ mit Pommes (1,3,7,f)

13,90

hausgemachte Fischstäbchen -
vom frischen Lachsfilet , dazu Pommes (1,3,7,i)

14,90

Kinderschnitzel mit Pommes (1,3,7,f)

13,90

Alle Gerichte werden frisch zubereitet und bedürfen Zeit,
deshalb bitten wir Sie höflichst um Geduld, Dankeschön!
Änderungen bei Zusammensetzung der Gerichte Ihrerseits,
können durch einen höheren Aufwand

den Kostenfaktor erhöhen, sowie die Wartezeit verlängern.

Bei zu vielen Anfragen und gewünschten Änderungen unterscheiden wir
Unverträglichkeit/Allergien und rein geschmackliche Vorlieben !

Wir bieten einige Gerichten als halbe Portion an, und kalkulieren dafür 25 Prozent
weniger zur normalen Portion. Kuchen und Torten entnehmen Sie bitte unserer
Angebotskarte oder fragen Sie bitte das Service- Personal. Verpackungen für die
Gerichte außer Haus- Mitnahme werden extra berechnet .

