



Schön, dass Sie da sind.



Nur für kurze Zeit:

Belegtes Brot

zwei gebutterte Graubrotscheiben

wahlweise

mit Salami oder Gouda

8,50 Euro

oder

Knochenschinken

9,20 Euro

Portion Grünkohl

mit zwei Mettenden und Salzkartoffeln


8,90 Euro

Lammrückenfilet

mariniert mit Knoblauch und Rosmarin
dazu Schmortomate, Rösti und Böhnchen

19,50 Euro

Beilagenänderung: 1,00 Euro



Als Apéritif empfehlen wir:

Brombeer-Thymian-Cocktail

(Gin, Thymian, Brombeeren und Sekt)

5,40 Euro

Fragen Sie nach unserer Wein- und Getränkearte.

Vorspeisen

Orangen-Fenchel-Salat

mit Rucola, Feta und Oliven

6,90 Euro

Carpaccio vom Rind

mit Parmesan⁽²⁾ Olivenöl und Rucola garniert

10,90 Euro

Aus dem Suppentopf

Knoblauchsuppe

mit Crôtons

4,60 Euro

Selleriesuppe

mit Petersilien-Knoblauch-Öl

4,80 Euro

Beilagenänderung: 1,00 Euro



Fleischgerichte

Rinderleber Berliner Art
mit geschmorten Äpfeln und Zwiebeln
dazu Kartoffelstampf und Salat
13,50 Euro

Gebratenes Hähnchenbrustfilet
mit Ananas und Käse (1) überbacken
dazu Pommes frites und Salat
13,90 Euro

Schnitzel vom Kräuterschwein
Wiener Art
13,10 Euro
oder
mit geschmorten Pilzen in Rahmsauce
13,90 Euro

dazu Pommes frites und Salat

Entenbrust
mit Kaffeesalz und Waldpilzsauce
auf Pappardelle
16,50 Euro

Schweinefilet Tiroler Art
mit Speck umwickelt
auf Tomatensauce
dazu Rösti und Böhnchen
18,90 Euro

Rumpsteak
wahlweise mit Zwiebel-Senf-Kruste
oder
mit Barbacoa-Apfelholz gewürzt
(schmeckt nach Pfeffer und Chili, umhüllt vom Rauch des Apfelholzes)

dazu Bergkäse-Rösti-Bällchen und Blattsalat
20,10 Euro

Vegetarische Gerichte

Süßkartoffel-Feta-Frikadellen

auf Blattspinat

8,40 Euro

Pasta

mit hausgemachtem Basilikum-Pesto,
geschmorten Tomaten, Pinienkernen und Parmesanspänen

9,60 Euro

Fischgerichte

Salat vom Oktopus

mit Tomaten, Paprika, roten Zwiebeln und Chili

10,90 Euro

Forelle Müllerin

in Butter gebraten

Salzkartoffeln und Salat

14,40 Euro

Kleinere Gerichte

Toast Hawaii

zwei getoastete Weißbrotscheiben

belegt mit Kochschinken, Ananas und Käse ⁽¹⁾

8,20 Euro

Kleiner gemischter Salat

mit Hähnchenbruststreifen

9,70 Euro

Schlemmertost

von Rind und Schwein in herzhafter Sauce

Baguette und Salat

14,90 Euro

Beilagenänderung: 1,00 Euro



Dessert

Espresso e dolce

jeweils eine Minikugel Schokoladen- und Vanilleeis
dazu ein Espresso
3,20 Euro

Stellen Sie sich Ihr Eis zusammen.
Gerne auch als Milchshake.

Schokoladeneis
Vanilleeis
Pflaumensorbet
Joghurt-Kirscheis
Mangoeis

Pro Kugel: 1,30 Euro

Heiße Kirschen
Heiße Himbeeren
Schokosauce
Eierlikör
Sahne

Pro Zutat: 0,60 Euro

Unsere Eiscreme ist aus eigener Herstellung
und enthält kein Ei.

Fragen Sie auch nach unserem Tagesangebot.



Zusatzstoffe

Zahl	Bedeutung
1	mit Farbstoff(en)
2	mit Konservierungsstoff(en)
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker(n)
5	mit Schwefeldioxid
6	mit Schwärzungsmittel
7	mit Phosphat
8	mit Milcheiweiß
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel
12	enthält eine Phenylalaninquelle
13	gewachst
14	Taurin
15	mit Nitritpökelsalz

Haben Sie weitere Fragen zu unseren einzelnen Gerichten und ihren Zusatzstoffen?

Fragen Sie nach unserer Allergen Dokumentation.

Bitte beachten Sie, dass unsere Weine Sulfite enthalten.