

Vorspeisen

	Euro
Bunte Blattsalate mit Speck und Croutons	7,50
Provenzalische Garnelen mit Brot	13,50
Feldsalat mit Speck und Croutons	8,90
Kleiner Feldsalat mit Speck und Croutons	7,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	5,40
Oma's Kartoffelsuppe mit Croutons	5,80
Wildrahmsuppe mit Pilzen und Sahnehaube	6,20

Fischgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten, in Rieslingsauce mit Salzkartöffelchen	22,50
Tiefseebarschfilet paniert mit Sauce Remoulade, Kartoffelsalat und Blattsalat	18,80
Gebratenes Lachsfilet auf Champignons, Schnittlauchsauce, Butterreis	22,50
Bunter Beilagensalatteller	6,20

Fleischgerichte

	Euro
Paniertes Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites	17,80
Saure Nierle in Senfsauce mit Bratkartoffele	16,80

Eingemachtes Kalbsfleisch in Rieslingsauce mit Butternudeln	18,80
Jägerschnitzel mit Rahm- Champignons, Speckscheibe und Handgeschabten Spätzle	18,80
Paprikaschnitzel mit Paprikasstreifen, Champignons, Speck, Tomaten und Kartoffel-Kroketten	18,80
Schnitzel " Holstein ", Paniertes Schnitzel mit Spiegelei, Cordon Bleu, Paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, Kartoffel Kroketten	21,20
Putensteak in Currysauce mit frischen Früchten	18,80
Kalbs-Rahmschnitzel mit Handgeschabten Spätzle	22,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites	22,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter oder gerösteten Zwiebeln oder Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln	28,90
Oma's Sauerbraten mit Preiselbeerbirne, Handgeschabten Spätzle	20,20
Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeerbirne, Salzkartoffeln	20,20

Zusatzstoffe, 1= Farbstoffe, 2= Konservierungsstopffe, 3= Antioxidationsmittel

4= Geschwefelt, 5=Geschwärzt

Vesper und Salatkarte

	Euro
Schinkenbrot "roh" oder "gekocht" ³ ,	8,80
Straßburger Wurstsalat mit Brot ^{2,3}	11,20
Wurstsalat mit Blutwurst und Brot	11,20
Großer Salatteller mit gekochtem Ei, Schinken- und	

Käsestreifen ³ ,	15,20
Nizza Salat, bunter Salatteller mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln ⁵ ,	16,20
Teufelsalat mit Rindfleisch, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Cocktailsauce und Vinaigrette	17,50
Großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen, Currysauce	16,50
Provenzalischer Fischsalat, bunte Blattsalate mit Garnelen und Pangasiusfilet	18,20

Kleine warme Gerichte

Paniertes Schnitzel " Wiener Art " mit Brot und Sauce	13,60
Maultaschen mit Zwiebeln abgeschmelzt	13,80
Käsespätzle mit Zwiebeln abgeschmelzt, Salatgarnitur	14,50

Toast's

Schlemmerttoast mit Schweinefilet, Rahmchampignons an Salatgarnitur	17,20
Hawaiitoast, Toast mit Schinken, Ananas und Käse ^{3,2} überbacken	12,50
Strammer Max, Rohes Schinken- Käsebrod mit Spiegelei	12,50

Wildkarte

	Euro
Großer knackiger Feldsalat mit gebratenem Rehnüsschen, Rahmpilzen, Speck und Croutons	17,80

Opa`s Rehragout,

mit cremigen Waldpilzen, Hausgemachten Kartoffelknödeln und Preiselbeerbirne	19,20
Hirschkalbsteak an Glasierten Apfelspalten mit Preiselbeeren, glasierten Kastanien, Hausgemachte Bubenspitzle, Apfelrotkraut und Preiselbeersauce	24,90
Rosa gebratenes Rehnusschen in Wildkräutern auf Rahmpilzen, Handgeschabte Spätzle und Preiselbeerbirne	26,20
Frische Pfifferlinge à la crème mit Kalbssteak dazu hausgemachte Bubenspitzle	24,80
Bunter Beilagensalat	6,20

Röstikarte

	Euro
Hausgemachtes Kartoffel-Rösti mit Schinken,2,3 Sauerrahm und Käse überbacken, kleiner Salat	15,80

Hausgemachtes Kartoffel-Rösti mit Rahmpilzen und Speckstreifen überbacken, kleiner Salat	16,80
Hausgemachtes Kartoffel-Rösti mit Buttergemüse und Tortenbrie überbacken an Tomatensößle	16,80
Hausgemachtes Kartoffel-Rösti mit Ananas 2,3 und Schinken überbacken, kleiner Salat	15,80
Hausgemachtes Kartoffel-Rösti an buntem Paprika- Kräuterquark, kleiner Salat	15,80
Hausgemachtes Kartoffel-Rösti an Kalbsteak mit pochiertem Ei Sc Choron (tomatisierter Sc. Bernaise)	19,50