

# Speisekarte Herbst

Herzlich Willkommen

## Vorspeise

### Herbstliche Blattsalate

*Geräucherter norwegischer Lachs / Honig-Senf-Sauce / frisches Baguette <sup>2,3,4,5,C,K</sup>* 9,50 €

## Suppe

### Rinderkraftbrühe

*Flädele / Gemüsestreifen <sup>3,A,D,G</sup>* 5,80 €

### Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

*Geröstete Kürbiskerne / Kürbiskernöl<sup>3,G</sup>* 6,50 €



## Salate

### Salatplatte mit gebackenen Putenstreifen

Blattsalate der Saison / Tomaten / Gurken / geröstete Kerne <sup>3,A,D,K</sup>

14,50 €

### Salatplatte mit geräuchertem Lachs

Blattsalate der Saison / Tomaten / Gurken / geröstete Kerne <sup>2,3,L</sup>

16,50 €

### Salatplatte mit gebackenen Pilzen

Blattsalate der Saison / Tomaten / Gurken / geröstete Kerne <sup>3,A,D,G</sup>

12,50 €

### Beilagensalat

Blattsalate der Saison / Gurke / Tomate / Frühlingslauch <sup>3,2</sup>

5,90 €

Dressings: Balsamico-, French- Dressing

(Alle Dressings sind hausgemacht und frei von Konservierungsstoffen)

## Snackgerichte

### Butterbrezel <sup>2,3,4,D,L</sup>

3,00 €

### Strammer Max

Graubrot / roher Schinken / Spiegelei / Salatgarnitur <sup>3,5,D,A</sup>

10,50 €

### Veggie Burger <sup>3,5,D,A</sup>

Hausgemachtes Pilz Patty / Rotweinzwiebeln / Cocktailsauce / Tomate / Gurke <sup>3,D,G,A,I</sup>

7,50 €

### Chicken Burger

Hausgemachtes Crispy Chicken Patty / Rotweinzwiebeln /  
Cocktailsauce / Tomate / Gurke <sup>3,D,G,A,I</sup>

9,50 €

### Portion Pommes <sup>2,3</sup>

2,50 €

### Waldpilzrisotto (Hauptgericht-Portion) <sup>3,G,I</sup>

15,50 €

# Hauptspeisen

## Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

Safransauce / Blattspinat in Schalotten Butter / Sepia-Nudeln <sup>3,4,G,D,G,I</sup>

24,50 €

## Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren / Pommes Frites / Beilagensalat <sup>1,2,3,A,D,K</sup>

28,50 €

## Rumpsteak „Haushofmeister Art“

mit Kräuterbutter / Pommes Frites / Beilagensalat <sup>2,3,G,K</sup>

27,50 €

## Paniertes Schweineschnitzel

Wiener Art / Pommes Frites / Beilagensalat <sup>2,3,A,D,K</sup>

17,50 €

## Zart geschmorte Rinderroulade „Altdeutsche Art“

Spätburgunder Sauce / Rotkohl / Spätzle <sup>2,3,5,A,D,I,J,K</sup>

21,50 €

## Wildragout aus heimischen Wäldern

Frische Champignons / Preiselbeeren / Rotkohl / Spätzle <sup>1,2,3,A,D</sup>

21,50 €

## Gebratenes Putensteak

Rahmsauce / Ofengemüse mit Kürbis, Paprika, Zucchini und Zwiebeln  
/ Waldpilzrisotto <sup>3,A,D,G,I,J</sup>

19,50 €

## Steak vom Schweinerücken

Ofengemüse mit Kürbis, Paprika, Zucchini und Zwiebeln / Bratkartoffeln <sup>3,5,D</sup>

18,50 €

## Für Saucen-Fans:

wählbar zu allen Gerichten

Pfefferschaumsauce <sup>3,G,I</sup>

1,90 €

Rahmsauce <sup>3,G,I</sup>

1,90 €

Champignonsauce <sup>3,I,G</sup>

1,90 €

Weißweinsauce <sup>3,I,G</sup>

1,90 €

## Toppings:

Gebratene Zwiebeln <sup>3</sup>

1,20 €

Gebratene Pilze <sup>3</sup>

1,20 €

Kräuterbutter <sup>3</sup>

1,20 €

Möchten Sie bei einem Gericht Bratkartoffeln an Stelle der empfohlenen Sättigungsbeilage?  
Gerne erhalten Sie diese zum Aufpreis von 1,90 € pro Portion.

## Dessert

### Heißes Eis-en

*Vanille-Eis mit heißen Kirschen* 1,2,4,G,A

4,50 €

### Duett vom Apfel

*Apfelbeignets / Apfelsorbet* 1,2,4,A,D

6,50 €

### Eine Kugel Eis

*Empfehlung durch unser Serviceteam* 1,2,4,A,G

1,70 €

+ Sahne 0,55 €