



Speisekarte

Suppen

Hausgekochte kräftige Brühe
mit Einlage
€6,50

Elsässer Zwiebelsuppe
unter der Käsehaube serviert
€8,50

Pastinaken Suppe
mit Knoblauch-Croutons
€6,00

Hausgemachte Gulaschsuppe
mit Pfiff
€6,50

Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio
mit Cashewkernen und Parmesan
€12,50

Gratinierter Ziegenkäse
mit Lavendelblüten, Thymianhonig
und frischem Salatbouquet
€15,50

Lachs-Röstinchen
mit Knoblauch-Creme
€13,50

Trio von Aprikose, Pflaume und Dattel im Speckmantel
Im Ofen gebacken mit frischem Baguette
€9,50

Ceasar Salad

mit Parmesan und Knoblauch-Croutons

€12,50

mit gebratener Geflügelbrust

€15,50

mit Wildwassergarnele

€17,50

Zu allen Salatgerichten reichen wir openfrisches Baguette

Fisch

Fangfrischer Skrei

auf der Haut gebraten mit Petersilienkartoffeln

auf Blattspinat und ausgelassener Butter

€29,50

Lachsburger

mit Kartoffel-Rosmarin Spalten

Salatbouquet

€17,50

Fish and Chips

Kibbelinge mit Pommes-Frites, Zucker-Erbsen

und Dill-Essig-Sauce

€16,50

Aus Omas Heimat

Brotzeitplatte

Gesalzene Butter, kalter Braten,

Landschinken, Bergkäse, Münchner Weißwürstel

Radieschen und Strauchtomaten

€16,50

Zu allen Brotzeiten reichen wir einen Korb mit

Openfrischer Laugenbrezel und Landbrot

Fleischeslust

Schnitzelpfanne

zweierlei Schnitzel vom Schwein
Wiener Art mit Spiegelei und Jäger Art
mit Bratkartoffeln
kleiner Salatteller
€19,50

Schnitzel Wiener Art vom Schwein

mit Preiselbeeren und Pommes-Frites
kleiner Salatteller
€16,50

Geflügel Federspiel

Geflügelbrust an leichtem Curryrahm mit Ananas
und Kroketten
kleiner Salatteller
€18,50

Ofenfrischer Schweinebraten

Mit Sauerkraut, Kartoffelkloß
und Dunkelbiersauce
€18,00

Kalbstafelspitz

Im Sud serviert mit frischem Bouillongemüse,
Kartoffeln und Sahnemeerrettich
€20,00

Wilddieb-Teller

Braten vom Heimischem Wild mit Wacholderrahm,
frischen Pilzen, Eierspätzle, Rotkohl und Preiselbeer-Birne
€26,50

Surf and Turf

Rumpsteak (250gr.) und Wildwassergarnele,
Kräuterbutter und Pommes-Frites
kleiner Salatteller
€34,50

deftiger Grünkohl

mit Rauchend, Kohlwurst, Kasseler,
wahlweise Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln
€19,50

Fleischlos

Salzufler Tempura Ramen

Cremige Gemüse-Kokos Brühe mit
Tempura, frischem Gemüse, Frühlingszwiebel
(Vegan)
€15,00

Käsespätzle

mit Bergkäse und getoasteten Zwiebeln
kleiner Salatteller
€15,50

„Schnitzel-Duett“ vom Sellerie und Blumenkohl

mit Pommes Frites
kleiner Salatteller
€15,00

Aus Omas Heimat

Große Brotzeit

Gesalzene Butter, kalter Braten,
Landschinken, Bergkäse, Münchner Weißwürstel
Radieschen und Strauchtomaten
€16,00

Zu allen Brotzeiten reichen wir einen Korb mit
Ofenfrischer Laugenbrezel und Landbrot

Die besondere Empfehlung des Abends

Geschmortes Ochsenbäckchen

Portweinjuis hausgemachter Semmelknödel
Salatteller der Saison
€ 26,00

Dessert

Mohnparfait

mit Eierlikörsahne und Früchten

€8,50

Joghurt-Sahne-Creme

mit „Getreide“ und Thymianhonig

€6,50

Schokoladenbrownie

mit Erdnüssen, Karamellsauce, Schokoladensahne
und einer Kugel Vanilleeis

€8,50