

Täglich ab 17 Uhr
Geöffnet

Küchenzeiten
Mittwoch

Donnerstag, Freitag

Samstag ab 18 Uhr

Sonntag 12-14 Uhr

18-21 Uhr

Dienstag Ruhetag

Suppen in der Terrine serviert

Broccolicremesuppe mit Sahnehaube & gerösteten Mandelsplitter	3.80 €
Deftige Rinderbrühe mit Einlage	3.80 €
Pikante Hühner-Gemüsebrühe mit viel Drin	3.80 €
Hausgemachte Goulaschsuppe mit Toast	4.50 €

Würziger Lamnbraten **14.80 €**
mit zweierlei Bohnen-Gemüse, Frühlingszwiebelsauce und Rosmarin-Kartöffelchen

Herzhafter Pfefferbraten **11.50 €**
mit Champignons in Cognacrahmsauce, Speck-Rosenkohl und Röstis

Pikantes Hirschgoulasch Diana **16.80 €**
mit Waldpilzen in Wacholderrahmsauce, Rotkohl-Rosenkohl, Birne-Preiselbeeren und Spätzle

Rose gebratenes Entenbrustfilet **18.80 €**
mit Schmorwirsing, Rotkohl und Mandelkroketten

kleine Rinderroulade nach Hausfrauen Art **10.80 €**
mit Rotkohl und Kartoffelklöße

kleines Hähnchenbruströllchen **12.80 €**
mit Blattspinat-Käsefüllung auf Bandnudeln, Tomatensauce und Broccoliröschen

Hähnchenschnitzel in Mandelkruste **10.50 €**
mit fruchtiger Currysauce, feine Erbsen, gebackener Banane und Reis

Zwei Schweinemedallions im Speckmantel **14.80 €**
auf Rahm –Fenchel - Gemüse, frische Champignons und Röstis

Rumpsteak Madagaskar **22.80 €**
mit feurigem Schwenkgemüse, Kräuterbutter und Steak-house-frites

Schweineschnitzel nach Balkan Art 13.00 €
mit einer Paprika-Zwiebel-Champignonsauce, bunter Salatteller und Pommes

Schweineschnitzel nach Art des Hauses 13.50 €
frische Champignons, Rahmsauce, Sauce Hollandaise, gemischter Salat und Kroketten

Gebratenes Doradenfilet 14.80 €
auf Schmorgemüwestreifen, Zitronen-Melissensauce und Herzoginkartoffeln

Große Folienkartoffel mit Kräuterdipp 8.80 €
Große Salatgarnitur und Putenbruststreifen

Bunter Salatteller nach Marktfrauen Art 8.80 €
mit Kräuterbaguette und Hähnchenbruststreifen

Gebackener Camembert 7.50 €
mit Fruchtgarnitur, Preiselbeeren Toast und Butter

Portion Kartoffelgratin 9.50 €
mit Putenrahmgeschnetzeltem

Portion knusprig gebratene Chicken-Nuggets 6.80 €
mit Barbeque-Dipp und Pommes-frites

Dessert

3 Kugeln Vanilleeis mit 43er Likör und Sahne 6.00 €

Rote Grütze mit Vanillesauce 2.80 €

3 Kugeln Vanille Eis, Eierlikör ,Sahne und Krokant 5.50 €

Gebackener Apfelring im Bierteigmantel mit warmer Vanillesauce und Zimt-Eis-Kugel 3.50 €

Getränke – Karte

Veltins vom Fass	0,3l	2.30 €
	0,5l	3,80 €
Grevensteiner Landbier	0,3l	2.60 €
Vom Fass	0,5l	4,20 €

Weizen Maisel	0,5l Flasche	3.80 €
original, dunkel, kristall		
Erdinger Weizen alkoholfrei		

Veltins Malz	0,33l Flasche	2,30 €
Veltins alkoholfrei	0,33l	2,30 €
Veltins Fassbrause	0,33l	2,30 €
Frankenheim blue		2,30 €

Orangen- / Apfelsaft / Säfte	0,3l	3.00 €
Apfelschorle, Rhababerschorle		
Kirschschorle, Traubensaftschorle		
Cranberry	0,5l	4,20 €

Schweppes Lemon, Ginger Ale	0,2l Flasche	1.80 €
-----------------------------	--------------	--------

Graf Metternich medium	0.75l	5.50 €
	0,25l	1,80 €

Pott Kaffee		2.00 €
Glas Tee		1,80 €
Espresso		2,00 €
Milchkaffee		3,00 €
Latte Macchiato		3,00 €

Weitere Getränke auf Anfrage

Ramazotti, Jägermeister, Malteser, Bommerlunder, Jubi, Bachmann, Ouzo, Fernet		2,20 €
Linie	2cl	2,50 €
Baileys, Obstler, Birne, Mirabelle, Grappa		3,00 €
Korn, Wacholder		1,50 €