

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

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

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

**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 Hähnchenbrustrollchen** **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 Schwenk Gemüse, 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 €