

# SPEISE KARTE

Die Liste Nahrungsmittelallergene, die dem Gesetzgebungs gemäß der EU-Richtlinie 1169/11 beschriftet - fragen bei Bedienung

## KALTE VORSPEISEN

80g Hausgemachte Pastete, baguette (\* 1,3) 75,-

## SUPPEN

0,25l Rind-brühe mit Nudeln (\* 1,3,9) 40,-

0,25l Knoblauchsuppe mit Käse, Schinken und geröstetem Brot (\* 1,7) 49,-

0,25l Nach dem täglichen Angebot ( mit Mittagsmenü 25,-) 40,-

## WARME VORSPEISEN

100g Camembert vom dem Grill mit Preiselbeeren (\* 7) 89,-

150g Hähnchen Ragout, 2 St. Toasts (\* 1,7) 85,-

## FISCH

280g Forelle vom Rost, Kräuterbutter, Zitrone 220,-

andere Fisch nach dem Angebot

---

halbe Portion rechnen wir 70% vom Wert (\* Nahrungsmittelallergene )

---

# SPEZIALITÄTEN

750g	Eisbein nach Argentinier Art gebacken Meerrettich, Senf, Gebäck	249,-
150g	Tatartbeefsteak aus Rumpsteak, (* 1,3,6,10) 6 St. Röstbrot mit Knoblauch	220,-
240g	GRILLTELLER SPECIAL Hähnchensteak, Schweineschnitzel, Rumpsteak (* 1,9)	178,-
200g	Rumpsteak vom Rost, Kräuterbutter (* 1,7,9)	240,-
200g	SPIEß ZWEI FARBEN - Hühnerfleisch und Schweinelende (* 1,9)	175,-
200g	Schweinelende mit Schinken und Käse gefüllt	188,-

# SCHWEINFLEISCH

250g	Steak vom Schweinenacken	165,-
200g	Mariniertes Schweinefilet mit Roquefortsoße (* 1,7,9)	188,-
150g	Saftige panierte Schnitzelchen aus Schweinelende (* 1,3)	175,-
200g	Schweinesteak mit Grünen Pfeffer (* 1,9)	169,-
150g	Panierte Schweineschnitzel, Zitrone (* 1,3)	129,-

# VOM HÄNCHENFLEISCH

200g	Hähnchensteak vom Rost (* 1,9)	149,-
150g	Geschnitten vom Hühnerfleisch (* 1,7,9) mit Champignons und Rahmsauce	155,-
150g	Panierte Hühnerschnitzel, Zitrone (* 1,3)	129,-

## Gemischte Fleisch

200g	Mix Holiday - Hähnchenbrust, Schweinelenden, Pfefferoni, Champignons, Paprika, Maiskolben (* 1,6,7)	198,-
150g	Gemisch aus Fleisch und Gemüse, pikant (* 1,9,6) Rumpsteak, Schweinekeule, Hühnerfleisch	145,-
150g	„ WILDDIEB'S TASCHE „ (* 1,3,6,12) Kartoffelpuffertasche mit pikant Fleisch gefüllt	198,-

## VEGETARISCHE GERICHTE

350g	Gebackenes Gemüse von grill mit Olivenöl mit Kräuter bestreut (Zucchini,Paprika,Maiskolben, Zwiebel, Champignons, Porree)	165,-
350g	Gebackenes Gemüse von grill mit Olivenöl und Roquefortkäse (50g) mit Kräuter bestreut (* 7) (Zucchini,Paprika,Maiskolben, Zwiebel, Champignons, Porree)	185,-
120g	Panierter Käse, Tatarsoße (* 1,3,7)	119,-
100g	Panierter Camembert, Tatarsoße (oder Preiselbeeren) (* 1,3,7)	129,-

---

halbe Portion rechnen wir 70% vom Wert (\* Nahrungsmittelallergene )

---

## SALATE

## Kleine Salate

Jogurt Dressing für Salate (\* 7) 20,-

150g	Krautsalat mit Meerrettich	55,-
150g	Gemischter Salat	65,-
150g	Schopauer Salat (mit Balkankäse) (* 7)	75,-

## Große Salate

300g	Gemischter Salat mit Hühnerfleisch	145,-
300g	Griechischer Salat (* 7)	145,-
	Balkankäse, Oliven Kopfsalat, Paprika, Gurke, Tomaten, Zwiebel	

## Beilagen

150g	Pommes frites	39,-
150g	Kartoffelkroketten	49,-
150g	Salzkartoffeln	35,-
150g	Bratkartoffeln	45,-
200g	Gebackenes Gemüse	75,-
3 St.	Hausgemachte Kartoffelpuffer(* 1,3,12)	55,-
150g	Gedünsteter Reis	35,-
150g	Kartoffelpüree mit Zwiebeln und Speck	49,-
2 St.	Toast (* 1)	15,-
4 St.	Röstbrot mit Knoblauch (* 1)	40,-

---

halbe Portion rechnen wir 70% vom Wert (\* Nahrungsmittelallergene)

---

## Soßen

Warme Pfeffersoße mit Sahne	45,-
Tatarsoße	25,-
Teufelsoße	25,-
Ketchup	20,-

## Nachtisch

1 St. Palatschinke mit Nutella und Schlagsahne (* 1,3,7)	59,-
1 St. Palatschinke mit Eis und Himbeeren, Schlagsahne (* 1,3,7)	85,-
Apfelstrudel mit Nuss und Rosinen, Schlagsahne (* 1,8,7)	55,-

## Eisbecher

Vanilleeis mit Himbeeren	79,-
Gemischtes Eis mit Schlagsahne	55,-