

Vorspeisen

Toskanische Tomatensuppe	4,5
Zwiebel Paprika Prosciutto A)L)	
Cremige Knoblauchsuppe	4
Knusprige Weißbrot Croutons A)G)L)	
Klare Rindsuppe	4
Leberknödel oder Fritatten A)L)C)G)	
Mariniertes Beef Tartar	14,50
Toast Butter Garniert A)C)M)	
Carpaccio vom Rind	12,50
Olivenöl Rucola Parmesan G)	
Büffelmozzarella	10,50
Rucola Cocktailtomaten G)	

Vegetarisch - Salate - Fisch

Vegane Hausgemachte Tagliolini	13,50
Toskanisches Gemüse Paprika Zucchini Melanzani Tomaten Oliven frische Kräuter	
Gebackener Emmenthaler	9
Preiselbeeren G)	
Gegrillte Hühnerstreifen	11
auf Blattsalat Joghurtdressing C)G)	
Salat "Nizza"	9
Thunfisch Zwiebeln Paprika D)	
Griechischer Bauernsalat	9
Schafkäse Oliven Zwiebeln C) G)	
Gegrilltes Zanderfilet	18
Buttergemüse Petersilienkartoffeln A)D)G)	
Kabeljaufilet gebacken / Natur	13,50
Kartoffelsalat / Petersilienkartoffeln A)D)G)	

Hauptspeisen

Gegrilltes Hausschnitzel	16,50
(gefüllt mit Käse feine Knoblauchwürzung im Speckmantel) Bratkartoffeln G)M)	
Gegrillte Schweinemedallions	17
Pfefferrahmsauce Speckfisolen Kroketten A)C)M)	
Gegrilltes Hühnerfilet	15
Mozzarella Tomaten überbacken Wedges A)G)	
Beefsteak	29,50
Pommes frites Gemüsemix	
Pfeffersteak	29,50
Speckfisolen Bratkartoffeln Pfefferrahmsauce A)C)G)	
Grillteller	17,50
Pommes frites Dip Saucen A)M)	
Zwiebelrostbraten	18
Röstzwiebel Essiggurkerl Bratkartoffeln A)M)O)	
Der klassische Tafelspitz	18
Cremespinat Rösti Schnittlauchsauce Apfelkern A)C)G)	
Hühner / Schweinsschnitzel Wiener Art	13/11
gebacken A)C)G) gemischter Salat M)	
Cordon-Bleu	13
(vom Schwein) A)C)G) Pommes frites	
Geröstete Schweinsleber A)M)	10
Zwiebelsauce Majoran Lauch Petersilienkartoffeln G)	
Schweinsleber gebacken A)C)G)	10
gemischter Salat	
Das Wienerschnitzel vom Kalb	18
A)C)G) Petersilienkartoffeln G) Preiselbeeren	
Backhuhn	13
A)C)G) Kartoffel-Vogelssalat M	

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss
 F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf
 N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro (€) inklusive aller Steuern und Abgaben!

Für die kleinen Gäste

Hühnerschnitzel gebacken	6,50
Pommes frites Ketchup A)C)G)	
Chicken Nuggets	6,50
Pommes frites Ketchup A)C)G)	

Beilagen

Pommes frites / Bratkartoffeln / Reis G)	3,50
Kroketten / Gemüse / Wedges A)C)G)	3,50
Beilagensalat	4
Gebäck A)C)	1

Nachspeisen

Hausgemachte Palatschinken	6,50
Vanilleeis heiße Himbeeren A)C)G)	
Hausgemachte Palatschinken	5,50
Marillenmarmelade Schlagobers A)C)G)	
Schokoladen-Souffle	6,50
Vanilleeis A)C)G)H)F)	
Hausgemachtes Tiramisu	5,50
Schlagobers A)C)G)F)	

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss
F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf
N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro (€) inklusive aller Steuern und Abgaben!

Wichtige Informationen zu Allergenen:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.
- Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BQBL Nr. II/175/2014)
 - *) enthält eine Phenylalaninquelle
 - **) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss
F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf
N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere
Alle Preise in Euro (€) inklusive aller Steuern und Abgaben!