

*Unser Angebot für preisbewusste Genießer
das Dreigang - Wahl Menü*



*Wählen Sie aus der gesamten Karte
eine Suppe, einen Hauptgang und ein Dessert.
Wir gewähren Ihnen 3,00 € Nachlass,
egal was Sie für 1 Person bestellen.*

*In Verbindung mit einer Menüwahl
erhalten Sie zusätzlich 2,00 € Rabatt bei Bestellung
einer Flasche Wein aus unserem Sortiment.*

Wir empfehlen:

*Pinot Grigio 2014 IGT Veneto
blumiges Bukett, fruchtiger Geschmack mit harmonischer Säure.
Passt zu leichten Fisch- und Geflügelspeisen.
0,75l 18,50 €*

*Waldulmer Kreuzberg 2014
Spätburgunder Rotwein,
fruchtiger Geschmack mit einem Hauch Säure.
Passt zu Gebratenem und Gegrilltem.
0,75l 18,70 €*



Unsere hausgemachten Suppen

Hochzeitsuppe mit Fleischklößchen, Karottenwürfeln und Eierstich 4,80 €

Wildcremesuppe mit Gemüsewürfeln und Preiselbeersahne 5,80 €

Vorspeisen

Bruschetta

geröstete Ciabatta-Scheiben mit marinierten Tomatenwürfeln Stück je 2,50 €

hausgebeizter Graved Lachs

mit Kartoffelrösti, Honig-Senf dillsauce und knackigen Salaten 12,80 €

Salate

als Vorspeise oder als Beilage

kleiner gemischter Salat der Jahreszeit mit gerösteten Kernen 3,80 €

Tomate-Mozzarella

mit Basilikum, Olivenöl, Balsamico und Rucola 8,50 €

Salatplatte mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,

Knoblauchbrot, geriebenem Gouda und Croutons 9,50 €

Zu allen Salaten servieren wir

Joghurt -, American -, French - oder Balsamico -Dressing.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Vegetarisches

rote Paprikaschote für Veganer geeignet
mit Gemüsereis gefüllt, Basilikum und Tomatensauce 8,50 €

gebratene Champignons mit Würzspinat,
Tomatenwürfeln und Käse überbacken, dazu Knoblauchbrot 9,50 €

Spaghetti vegetarisch
mit Pesto, mediterranem Gemüse und Auberginen-Parmesanchip 9,50 €

Rund um die dicken Ackerknollen

Backkartoffel mit Sour Cream und Salat der Saison 8,50 €

Hausmacher Sülze von Schlachter Ernst
mit Gewürzgurke, Remouladensauce und Bratkartoffeln 9,50 €

Backkartoffel mit Sour Cream,
gebratener Hähnchenbrust und Salat der Saison 12,80 €

gebratene Gemüseauswahl
mit Hähnchenbruststreifen, Backkartoffel und Sour Cream 12,80 €

Roastbeef, rosa gebraten
mit Salatgarnitur, Remouladensauce und knusprigen Bratkartoffeln 14,50 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von
unserem Servicepersonal.



Aus Wald und Flur

Wildcurrywurst

mit feuriger Sauce und Pommes frites

8,50 €

zart geschmorte Junghirschkeule

*mit Wachholderrahmsauce, Preiselbeerbirne,
hausgemachtem Apfelrotkohl und Kroketten*

17,90 €

Wildschweingulasch

mit Waldpilzen, Preiselbeersahne, Rotkohl und Butterspätzle

17,90 €



Menüvorschlag:

Wildcremesuppe
Junghirschkeule
warmer Apfelstrudel

als korrespondierenden Wein empfehlen wir:

2014 Merlot Cachapoel Valley D.O. Rotwein

*rubinrote Farbe, im Duft sehr ausgewogene Aromen roter Früchte,
an pflaumen und Kirschen erinnernd. Abgerundet durch
einen leichten Rotton. Im Geschmack mild und ausgewogen.*



Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Aus Fluss und Meer

Seemanns-Labskaus

*gewolfte Ochsenbrust mit Kartoffeln, roter Bete,
Gewürzgurke, Spiegelei und Matjesfilet*

13,80 €

drei Matjesfilets nach Art der Hausfrauen

mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Sahnesauce, knusprige Bratkartoffeln

13,80 €

zartes Zanderfilet

*auf der Haut gebraten mit Rieslingrahm,
tomatisiertem Blattspinat und Butterkartoffeln*

17,50 €



Menüvorschlag:

Tagessuppe

zartes Zanderfilet

Zitronen- und Mangosorbet an Fruchtsalat

als korrespondierenden Wein empfehlen wir:

2014 Iphöfer Müller Thurgau

*blumiger Wein mit einer angenehmen Muskatnote, aufgrund seiner milden Säure
besonders bekömmlich. Im Geschmack harmonisch trocken und fruchtig.*



Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Vom Grill und aus der Pfanne

Schweineschnitzel Wiener Art

mit Grilltomate, gebackener Petersilie, Zitrone,
einem gemischten Salat und Pommes frites

13,50 €

Parma Schweinefiletmedaillons

im Kräuter-Speckmantel gebraten, mit Grilltomate,
Pfefferrahmsauce, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

16,50 €

Grillteller

mit Medaillons von Rind, Parma Schweinelende und Hähnchenbrust
mit Grilltomate, Kräuterbutter, Knoblauchbaguette,
Ofenkartoffel und Sour Cream

18,90 €

Rumpsteak

vom schwarzen Angusrind, mit Grilltomate, Kräuterbutter,
Knoblauchbaguette, Ofenkartoffel und Sour Cream

22,50 €



Wählen Sie aus unseren Beilagen:

Champignon-Zwiebel-Gemüse	3,50 €
Champignons a la Crème	3,50 €
Prinzessbohnen	3,50 €
Broccoli	3,50 €
Erbsen-Möhrengemüse	3,00 €
Blattspinat	3,50 €
Backkartoffel mit Sour Crème	3,80 €
Sour Crème	1,80 €
Kräuterbutter	1,00 €
Röstbrot	1,80 €



Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal

Für unsere kleinen Gäste

die Schlangengrube

Spaghetti mit Tomatensauce

5,50 €

der Hühnerdieb

Hähnchennuggets mit Pommes frites

dazu Ketchup oder Mayonnaise

6,90 €

der Hühnerhabicht

Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Butterreis

6,90 €

Wilddiebteller

Du bekommst von uns einen Teller und räuberst deinen Eltern alles weg.

0,00 €



Unser Kinder-Menü

1 Kindergericht nach Wahl

+ 1 Kindereisbecher (2 Kugeln plus Sahne)

8,50 €



Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Dessert

Pfannkuchen mit Zucker	3,70 €
mit Apfelmus	4,30 €
mit Vanilleeis	4,50 €
warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €

Tagesdessert

Unser Servicepersonal empfiehlt

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,40 €
Tasse Hag	2,40 €
Becher Kaffee	3,10 €
Kännchen Kaffee	4,00 €
Kännchen Hag	4,00 €
Becher Schokochino	3,30 €
Cappuccino	3,20 €
Espresso	2,60 €
Espresso, doppelter	4,90 €
Latte Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €

Tee

Glas Tee	2,40 €
Kännchen Tee	4,00 €

Wählen Sie bitte unter folgenden Sorten:

*Assam, Darjeeling Royal Second Flush, Earl Grey, Grüntee China, Pfefferminz grob, Rooibos
Vanilla, Sommerbeeren*

Schokolade

Becher heiße Schokolade	3,20 €
-------------------------	--------

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Flaschenweine

Weißweine

Franken	Iphöfer Mönchshütte Müller-Thurgau trocken, Hans Wirsching	0,75 l	26,90 €
Rheinhessen	Valckenberg Riesling Rebsortenwein, trocken	0,75 l	25,90 €
Baden	Waldulmer Rivaner Trocken, Waldulmer Winzergenossenschaft	0,75 l	19,70 €
Italien	Pinot Grigio Veneto, Garganega	0,75 l	20,40 €

Rotweine

Baden	Durbacher Kochberg Spätburgunder Weißherbst halbtrocken	0,75 l	19,70 €
Baden	Waldulmer Kreuzberg Spätburgunder Rotwein trocken	0,75 l	20,60 €
Chile	Merlot D.O.Cachapoal Valley, trocken	0,75 l	26,30 €

Schoppenweine

Mosel	Bernkasteler Kurfürstlay lieblich	0,2 l	5,90 €
Franken	Wirsching Müller-Thurgau trocken	0,2 l	6,10 €
Italien	Pinot Grigio trocken	0,2 l	5,90 €
Rheinhessen	Valckenberg Riesling, trocken	0,2 l	6,10 €
Baden	Durbacher Spätburgunder Weißherbst	0,2 l	5,90 €
Baden	Waldulmer Spätburgunder Rotwein	0,2 l	6,10 €
Frankreich	Merlot Faucon de Montagne Rotwein	0,2 l	6,10 €
Baden	Waldulmer Rivaner Weinschorle	0,2 l	5,90 € 5,00 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Limonaden

Sinalco Zitrone	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,50 €
Sinalco Orange	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,50 €
Sinalco Cola	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,50 €
Sinalco Cola light	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,50 €
Sinalco Spezi	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,50 €
Bitter Lemon, Ginger Ale	Fl. 0,2 l	2,90 €		
Schweppes Wild Berry	Fl. 0,2 l	2,90 €		
Fassbrause Apfel, Zitrone, Holunder	Fl. 0,33 l	2,90 €		

Wasser & Säfte

Tönissteiner Classic, medium, still	0,25 l	2,30 €	0,75 l	5,30 €
Apfelsaft	0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,50 €
Sinalco Apfelschorle	0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,50 €
Orangensaft	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,90 €
Johannisbeersaft, Johannisbeerschorle	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,50 €
Tomatensaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,50 €
Bananensaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,50 €
Kirschsaff, Kirschschorle	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,50 €
Rhabarberschorle	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,50 €



Flaschenbiere

Duckstein rotblondes Oberbräu			0,50 l	5,40 €
Malzbier			0,33 l	2,90 €
Krombacher ALKOHOLFREI			0,33 l	3,20 €
Erdinger ALKOHOLFREI			0,50 l	4,90 €
Alsterwasser alkoholfrei			0,50 l	5,00 €

Biere vom Fass

Krombacher Pils	0,2 l	2,20 €	0,4 l	4,20 €
Krombacher Dunkel	0,2 l	2,20 €	0,4 l	4,20 €
Alsterwasser,	0,2 l	2,20 €	0,4 l	4,20 €
Erdinger Hefeweizen	0,3 l	3,10 €	0,5 l	5,10 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Sekt und Prosecco

Sekt Hausmarke Glas	0,10 l	3,20 €
Sekt Hausmarke Glas alkoholfrei	0,10 l	3,20 €
Hugo Glas	0,10 l	3,20 €
Prosecco Glas	0,10 l	3,20 €
Aperol Spritz	0,10 l	3,30 €
Flasche Sekt, alkoholfrei, Hugo, Prosecco	0,75 l	21,90 €

Aperitifs

Portwein	5 cl	3,90 €
Campari Soda	0,2 l	6,50 €
CampariOrange	0,2 l	7,20 €

Aquavit

Malteser Kreuz	2 cl	3,00 €
Jubiläums Akvavit	2 cl	3,00 €
Linie Aquavit	2 cl	3,00 €

Brände

Asbach Uralt	2 cl	3,00 €
Calvados	2 cl	3,50 €
Remy Martin	2 cl	3,90 €
Obstler	2 cl	3,90 €
Pircher Haselnuss	2 cl	3,90 €
Pircher Williams Christ	2 cl	3,90 €
Pircher Waldhimbeergeist	2 cl	4,00 €
Eau de Vie Himbeergeist	2 cl	6,10 €
Eau de Vie Kirschwasser	2 cl	6,10 €
Eau de Vie Williamsbirne	2 cl	6,10 €

Diverse Spirituosen

Jägermeister	2 cl	2,20 €	Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Amaretto	2 cl	2,50 €	Ouzo	2 cl	3,00 €
Sambuca	2 cl	2,70 €	Bacardi Rum	2 cl	3,00 €
Deutscher Rum, Hansen	2 cl	2,70 €	Scotch Whisky	2 cl	3,00 €
Bourbon Whisky	2 cl	2,70 €	Baileys	2 cl	3,00 €
Averna	2 cl	2,80 €	Gordon`s Gin	2 cl	3,00 €
Wodka Moskovskaya	2 cl	3,00 €	Underberg	2 cl	3,20 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.