

# Unser Frühstücksangebot

Montags bis freitags von 8:30 Uhr – 11:00 Uhr, ausgenommen an Feiertagen

<i>Französisches Frühstück</i> 2 Buttercroissants, Marmelade und Butter	8,90 €
<i>der Klassiker am Morgen</i> 2 Brötchen, Wurst und Käseaufschnitt, Butter	9,90 €
<i>Camper-Frühstück</i> 2 Brötchen, 3 Spiegeleier mit Bacon, Wurst- und Käseaufschnitt, Fleischsalat, Marmelade, Butter	13,90 €
<i>Genießer-Frühstück</i> 1 Mehrkornbrötchen, 1 Scheibe Schwarzbrot, 1 Croissant, Rührei mit Tomatenwürfel, hausgebeizter Lachs, Käsevariationen, Marmelade, Butter, Tomate-Mozzarella, Honigmelone mit Parmaschinken	14,90 €



<i>Müsli mit Joghurt</i>	3,10 €
<i>Obstsalat</i>	3,60 €
<i>Rührei</i>	4,80 €
<i>1 Ei, gekocht</i>	1,10 €
<i>Brötchen extra</i>	ab 0,80 €
<i>1 halbes Brötchen mit</i> <i>Wurstaufschnitt oder Schnittkäse</i>	2,40 €
<i>Marmelade oder Nutella</i>	2,40 €
<i>Rührei</i>	3,60 €
<i>frisch gepresster Orangensaft</i>	0,2 l 4,10 €
<i>Sekt Hausmarke</i>	0,1 l 3,90 €



Alle Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

*Unser Angebot für preisbewusste Genießer:  
das 3-Gang-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 2024 IGT Veneto  
blumiges Bukett, fruchtiger Geschmack mit harmonischer Säure.  
Passt zu leichten Fisch- und Geflügelspeisen.  
0,75 l für 28,90 €*

*Weingut Maring-Prigge  
2021 Spätburgunder Rotwein,  
fruchtiger Geschmack mit einem Hauch Säure.  
Passt zu Gebratenem und Gegrilltem.  
0,75 l für 35,90 €*



 = Vegetarisch    = Vegan    = Laktosefrei    = Glutenfrei

*Alle Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.*

## *Unsere hausgemachten Suppen*

### ***Beef Soup***

Rindfleischsuppe mit Fleisch und Gemüse 8,90 €

### ***Bärlauchsuppe***

mit Croutons 7,90 €

### ***Gulaschsuppe vom Hirsch***

mit Baguette 9,90 €

## *Starter*

### ***3 Datteln im Speckmantel am Spieß***

mit mariniertem Rucola und Cherrytomaten 6,90 €

### ***kleiner gemischter Salat***

der Jahreszeit mit gerösteten Kernen **wahlweise** mit Joghurt-, American-, French- oder Balsamico-Dressing 6,90 €

### ***Zwei hausgebeizte Scheiben vom Lachs***

mit warmen Maisrösti, Meerrettichsoße und Salatbukett 7,90 €

## Vegetarisches

### **Vegane Schupfnudel-Pfanne**

mit frischem Blattspinat und Cherrytomaten in Kokossoße 16,90 €

### **Gnocchi-Pfanne**

mit getrockneten Tomaten, Oliven und Hirtenkäse und Rucola 17,90 €

## Rund um die dicke Ackerknolle

### **Backkartoffel**

mit Pilz-Spinat-Füllung und Salat der Saison 14,90 €

### **Bratkartoffeln mit drei Matjesfilet nach Hausfrauen Art**

mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken in Kräutersauce und Salatbeilage 18,90 €

### **Roastbeef „kalt“, rosa gebraten**

mit Salatgarnitur, Remouladensauce und Bratkartoffeln 21,90 €

## Aus dem Meer

### **Catch of the Day**

Täglich wechselnde Fischempfehlung

## *Aus der Lüneburger Heide*

### ***Wildschweingulasch***

*mit Paprikagemüse und Rigatoni*

23,90 €

### ***Hirschburger 180g***

*Brioche Burger mit Rotkohlsalat, Preiselbeeren,  
Dijonmayonnaise, Tomate, Zwiebel -Chutney,  
Blauschimmelkäse und Steak Fries*

24,90 €

### ***Rehbraten***

*mit karamellisierten Möhren, Preiselbeeren und Spätzle*

25,90 €



### ***Menüvorschlag:***

*Rindfleischsuppe*

*Rehbraten*

*warmer Apfelstrudel*

---

*als korrespondierenden Wein empfehlen wir:*

---

### ***2024 Merlot Les Jamelles Pays d'Oc 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.*



*Alle Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.*

## *Beef, Pork & Chicken*

### **Schweineschnitzel Wiener Art**

mit Zitrone, gemischtem Salat und **wahlweise** Steak Fries oder Bratkartoffeln 19,90 €

### **Schweinefiletmedaillons**

mit Champignon in Rahm, Bundmöhren und Bratkartoffeln 21,90 €

### **Rumpsteak**

mit Kräuterbutter und Salatteller, **wahlweise** mit Backkartoffel und Sour Creme, Bratkartoffeln oder Steak Fries 28,90 €

### **Wildpark Salat**

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Baguette 16,90 €

### **Ceasar-Salat**

Römersalat mit Cherrytomaten, gebratenen Hähnchenbruststreifen Und Sardellen-Senf-Dressing 17,90 €

### **Chicken Burger**

Brioche Burger mit Hähnchenbrust in Cornflakes-Panade, Tomate, Zwiebel, Gewürzgurke, Käse, Salat, süße Chilisoße, Burgersoße und Steak Fries 19,90 €

### **Wählen Sie aus unseren Beilagen:**

Pfeffersoße	3,00 €
Gemüse der Saison	5,50 €
Backkartoffel mit Sour Cream	7,80 €
Sour Cream	2,50 €

## *Für unsere kleinen Gäste*

### ***Hausgemachte Fischstäbchen***

*mit Spinat in Rahm und Kartoffelpüree*

10,90 €

### ***Rigatoni Bolognese***

*Pasta mit Rinderhackfleischsoße und Parmesan*

11,90 €

### ***Hähnchenschnitzel***

*Kleines Hähnchenschnitzel mit*

*Erbsen-Möhren-Gemüse und Steak Fries*

12,90 €

### ***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)***

13,90 €



*Alle Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.*

## Dessert

**warmer Apfelstrudel** 

mit Vanilleeis und Sahne

9,50 €

**Schoko-Soufflé**

mit Vanilleeis auf Krokant

9,90 €

Zusätzlich empfehlen wir Ihnen unsere Eiskarte.

## Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee

2,90 €

Tasse Hag

2,90 €

Becher Kaffee

3,80 €

Kännchen Kaffee

4,90 €

Kännchen Hag

4,90 €

Becher Schokochino

4,00 €

Cappuccino

3,90 €

Espresso

3,20 €

Espresso, doppelter

6,00 €

Latte Macchiato

4,40 €

Milchkaffee

4,40 €

## Tee

Glas Tee

2,90 €

Kännchen Tee

4,90 €

Wählen Sie bitte unter folgenden Sorten:

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

## Schokolade

Becher heiÙe Schokolade

3,80 €

Alle Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

## Flaschenweine

### Weißweine

<b>Franken</b>	Iphöfer Mönchshütte Müller-Thurgau trocken, Hans Wirsching	0,75 l	35,90 €
<b>Rhein Hessen</b>	Valckenberg Riesling Rebsortenwein trocken	0,75 l	33,90 €
<b>Baden</b>	Waldulmer Rivaner trocken, Waldulmer Winzergenossenschaft	0,75 l	28,90 €
<b>Italien</b>	Pinot Grigio trocken, Veneto, Garganega	0,75 l	28,90 €
<b>Österreich</b>	Grüner Veltliner Burgenland	0,75 l	33,90 €

### Rotweine

<b>Baden</b>	Durbacher Kochberg Spätburgunder Weißherbst halbtrocken	0,75 l	33,90 €
<b>Mosel</b>	Weingut Maring-Prigge Spätburgunder Rotwein trocken	0,75 l	35,90 €
<b>Frankreich</b>	2023er Merlot Les Classiques Les Jamelles Pays d'Oc trocken	0,75 l	34,90 €

## Schoppenweine

<b>Mosel</b>	Bernkasteler Kurfürstlay lieblich	0,2 l	7,90 €
<b>Franken</b>	Wirsching Müller-Thurgau trocken	0,2 l	8,50 €
<b>Italien</b>	Pinot Grigio trocken	0,2 l	7,90 €
<b>Rhein Hessen</b>	Valckenberg Riesling trocken	0,2 l	8,30 €
<b>Baden</b>	Durbacher Spätburgunder Weißherbst	0,2 l	7,90 €
<b>Baden</b>	Waldulmer Spätburgunder Rotwein	0,2 l	8,50 €
<b>Frankreich</b>	Merlot Faucon de Montagne Rotwein	0,2 l	8,50 €
<b>Baden</b>	Waldulmer Rivaner	0,2 l	7,90 €
<b>Österreich</b>	Grüner Veltliner Weinschorle	0,2 l	7,90 € 7,20 €

Alle Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

## Limonaden

Sinalco Zitrone	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,40 €
Sinalco Orange	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,40 €
Sinalco Cola	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,40 €
Sinalco Cola light	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,40 €
Sinalco Spezi	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,40 €
Bitter Lemon, Ginger Ale	Fl. 0,2 l	3,60 €		
Schweppes Wild Berry	Fl. 0,2 l	3,60 €		
Fassbrause Zitrone, Holunder	Fl. 0,33 l	3,60 €		

## Wasser & Säfte

Tönissteiner classic, medium, still	0,25 l	2,80 €	0,75 l	6,50 €
Apfelsaft, Apfelsaftschorle	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,00 €
Orangensaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,40 €
Johannisbeersaft, Johannisbeersaftschorle	0,2 l	3,10 €	0,4 l	6,10 €
Tomatensaft	0,2 l	3,10 €	0,4 l	6,10 €
Bananensaft	0,2 l	3,10 €	0,4 l	6,10 €
Kirschsft, Kirschsfaftschorle	0,2 l	3,10 €	0,4 l	6,10 €
Rhabarbersaftschorle	0,2 l	3,10 €	0,4 l	6,10 €
Maracujasaft, Maracujasaftschorle	0,2 l	3,10 €	0,4 l	6,10 €



## Flaschenbiere

Duckstein rotblondes Oberbräu			0,50 l	6,90 €
Malzbier			0,33 l	3,40 €
Krombacher ALKOHOLFREI			0,33 l	3,90 €
Erdinger ALKOHOLFREI			0,50 l	5,40 €
Alsterwasser ALKOHOLFREI			0,50 l	5,90 €

## Biere vom Fass

Krombacher Pils	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,90 €
Alsterwasser	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,90 €
Erdinger Hefeweizen	0,3 l	3,40 €	0,5 l	5,60 €

Alle Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

## *Sekt und Prosecco*

Sekt Hausmarke Glas	0,10 l	4,90 €
Sekt Hausmarke Glas alkoholfrei	0,10 l	4,90 €
Aperol Spritz	0,10 l	6,50 €
Flasche Sekt, alkoholfrei, Hugo	0,75 l	29,90 €

## *Aperitifs*

Campari Soda	0,2 l	8,10 €
Campari Orange	0,2 l	8,80 €

## *Aquavit*

Malteser Kreuz	2 cl	4,10 €
Jubiläums Akvavit	2 cl	4,10 €
Linie Aquavit	2 cl	4,70 €

## *Brände*

Asbach Uralt	2 cl	3,70 €
Calvados	2 cl	4,10 €
Obstler	2 cl	4,80 €
Pircher Haselnuss	2 cl	5,20 €
Pircher Williams Christ	2 cl	5,20 €
Pircher Waldhimbeergeist	2 cl	5,30 €

## *Diverse Spirituosen*

Jägermeister	2 cl	3,80 €	Fernet Branca	2 cl	3,70 €
Amaretto	2 cl	4,30 €	Ouzo	2 cl	3,70 €
Sambuca	2 cl	4,30 €	Bacardi Rum	2 cl	3,70 €
Deutscher Rum, Hansen	2 cl	3,70 €	Scotch Whisky	2 cl	3,70 €
Bourbon Whiskey	2 cl	3,70 €	Baileys	2 cl	3,70 €
Averna	2 cl	3,50 €	Gordon's Gin	2 cl	3,70 €
Wodka Moskovskaya	2 cl	3,70 €	Underberg	2 cl	4,20 €

*Alle Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.*