

Suppen und Vorspeisen / Soups and Starters

Tagessuppe Soup of the day	€ 5,50
Kartoffelcremesuppe mit Kressehäubchen (vegetarisch) Patato cream soup with a cap of cress (vegetarian)	€ 5,90
Kraftbrühe mit Flädle und Gemüsejulienne Beef consommé with shredded pancake and vegetables	€ 6,90
Salat vom Büffet Salad from the buffet	€ 6,90
Winterlicher Salat mit gebratenen Kräutersaitlingen und karamellisierten Walnüssen Winter salad with fried herb mushrooms and caramelized walnuts	€ 12,50

Vegane und Vegetarische Hauptspeisen / Vegan and vegetarian Main dishes

Mediterrane Gemüse Pasta mit Salat vom Büffet Mediterranean vegetable pasta with salad from the buffet	€ 17,90
Cremiges Pilzragout mit Brez´n-Serviettenknödel und Salat vom Büffet Creamy mushroom ragout with prezel dumplings and a salad from the buffet	€ 19,90

Hauptspeisen / Main dishes

Schweinshaxe vom Grill auf Sauerkraut
mit Bratkartoffeln und Meerrettich € 25,50

Grilled knuckle of pork with sauerkraut
with fried potatoes and horseradish

Wiener Schnitzel vom Kalb € 27,90
mit Pommes frites und Salat vom Büffet

Veal escalope with french fries and salad from the buffet

Kochkäse-Schnitzel vom Schwein € 24,90
mit Bratkartoffeln und Salat vom Büffet

Escalope of pork with cooked cheese and salad from the buffet

Medaillons vom Schweinefilet € 26,50
mit Pfefferrahmsauce oder Pilzen à la creme
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet

Pork tenderloin medallions with pepper cream sauce
or mushrooms à la creme, french fries and salad from the buffet

Bierbrauer-Gulasch vom Rind € 25,50
-mit dunklem Bier gekocht-
dazu Spätzle und ein Salat vom Büffet

Brewer´s beef goulasch -cooked with dark beer-
served with Spätzle (German Pasta) and salad from the buffet

Kotelette vom Duroc-Schwein € 26,90
mit Ratatouille und Schwenkkartoffeln
dazu Salat vom Büffet

Duroc pork chop with ratatouille and sautéed potatoes
served with salad from the buffet

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ € 26,50
mit Gurke, Speck und Zwiebeln gefüllt
dazu Petersilienkartoffeln und Bohnen

Roulades of beef,
filled with bacon, acid cucumber and onions,
served with parsley potatoes and beans

Rumpsteak vom Grill € 33,90
mit Kräuterbutter oder Zwiebeln oder Pfefferrahmsauce
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet

Grilled rump steak
with maitre d´hotel butter or fried onions or peppersauce
served with french fries and salad from the buffet

Lammrücken -rosa gebraten- € 31,50
an Thymianjus mit Speckbohnen
und Schwenkkartoffeln

Rack of lamb -roasted pink- on thyme jus
with bacon beans and potatoes

Lachsfilet -auf der Haut gebraten- € 27,50
auf Rahm-Lauchgemüse und Salzkartoffeln

Salmon fillet - fried on the skin -
with creamed leek vegetables and boiled potatoes

Geräucherter Wildlachs auf hausgemachtem Reibekuchen € 21,50
mit Dill-Schmand und Salatbouquet

Smoked Salmon at homemade potato cake, dill sour cream and salad

Desserts

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce € 8,50
Apple strudel with vanilla ice-cream and vanilla sauce

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne € 8,50
Vanilla ice-cream with hot cherries and whipped cream

Marillenknödel mit Zwetschgenröster € 9,50
Apricot dumplings with plum ragout

Lauwarmes Schokoküchlein € 9,50
mit flüssigem Kern auf Himbeersauce und Vanilleeis
Warm chocolate cake with a liquid core
on raspberry puree and vanilla ice-cream

**Unseren jungen Gästen servieren wir gerne verschieden Speisen
unserer Karte in kleinen Portionen**

For children we serve some dishes in smaller portions