

# Speisenkarte

Freitag Burgertag

Samstag Schnitzeltag

Donnerstag Beulchestag am 04.02.  
(jeden ersten Donnerstag im Monat)



Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	4.00
kleiner bunter Salatteller	3.90
großer Salat mit gebratener Putenbrust und Feta, Baguette	12.00
Schweineschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren und Pommes frites	10.00
Hirschbraten an Wacholderrahmsoße Kartoffelknödel und Apfelrotkohl	18.50
Bermuthshainer Schnitzel (Schweineschnitzel Wiener Art) mit hausgemachter Schnittlauchsoße und Salzkartoffeln (auch als Sellerieschnitzel vegetarisch möglich)	11.00
Schweineschnitzel Jäger Art mit Pommes frites	11.00
Cordon Bleu mit Preiselbeeren und Pommes Frites	13.50

Unser Schnitzelfleisch stammt aus einer Qualitätsmetzgerei in der Region,  
die nur von ausgewählten Bauernhöfen beliefert wird.

Burger No. 29 (mit 220 gr. Rindfleisch Patty)  
mit Tomaten, Zwiebeln, knusprigem Bacon,  
Käse, Ketchup und Mayonnaise mit knackigem  
Salat auf Weizenbrötchen, Süßkartoffel-Pommes  
frites und Barbecue Soße

14.90

Veggie-Burger  
mit leckerem Gemüse Patty, gegrilltes Gemüse  
(Paprika, Zwiebel, Tomate) mit knackigem  
Blattsalat, Käse, pikanter Kräuter Mayonnaise,  
dazu Steakhouse frites

Veganes Gemüse-Reiscurry (leicht scharf)  
in Kokosmilch aus dem Wok

Lachsschnitte, in Butter gebraten  
auf Bandnudeln mit Limettensauce

Nudel Gemüse Pfanne in Gorgonzolarahm  
und Parmesan

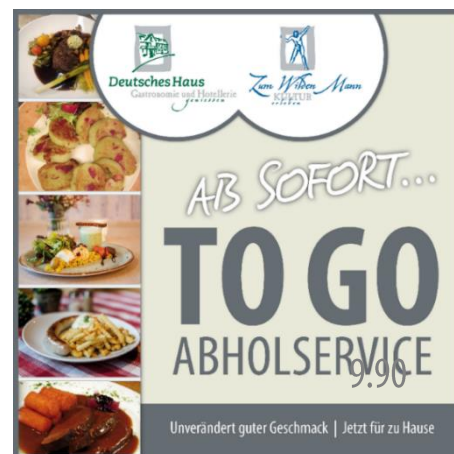
Indisches Märchen  
zarte Putenschnitzel, natur gebraten, an Currysoße und Reis

Schwabenpfanne  
Schweinelende auf Spätzle mit frischen Champignons  
in heller Rahmsauce

Saftiges Rumpsteak (ca. 250g)  
dazu hausgemachte Kräuterbutter  
und Pommes frites

Holzfäller Rumpsteak (ca. 250g)  
mit frischen Speckchampignons, Bratkartoffeln und Kräuterbutter

19.00



9.50

17.00

8.50

12.00

14.00

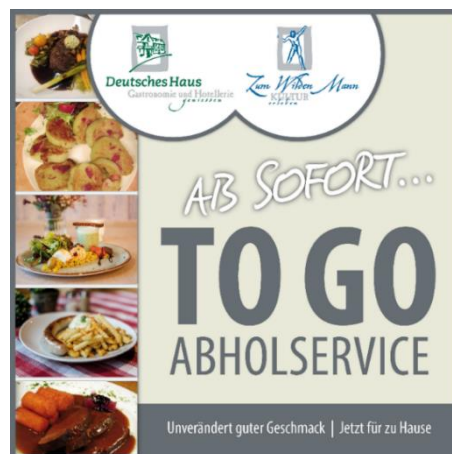
17.00

## Kinder

Wickie Kinderschnitzel mit Pommes frites  
und Ketchup 5.50

## Dessert

Hausgemachtes Schokoladenmousse  
mit Waldbeeren 4.00



## Weinempfehlung Flasche:

Baden, Weißer Burgunder halbtrocken 0.75 l 8.50  
Apulien, Pimitivo Puglia, trocken 0.75l 9.50  
Prosecco Balbinot, Sprumante, trocken 0.75l 8.50

## Die leckere Limo:

Hausgemachte Waldmeisterlimo 1.0l 4.50  
Hausgemachte Bio Quittenlimonade 1.0l 5.00  
Hausgemachte Pink Grapefrucht Limonade 1.0l 4.50  
Bio Quittengelee Glas 200 ml 3.00

TEL: 06644-1234

[Whatsapp: 01717445488](https://www.whatsapp.com/channel/002991717445488)

[SHOP](#)