

Speisenkarte

Freitag Bugertag

Samstag Schnitzeltag

Donnerstag Beulchestag am 03.12.2020

(jeden ersten Donnerstag im Monat)



Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	4.00
Kürbis Ingwersuppe	4.00
kleiner bunter Salatteller	3.00
großer Salat mit gebratener Gänseleber, Baguette	12.00
großer Salat mit getratener Putenbrust und Feta	12.00
Schweineschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren und Pommes frites	10.00
Hirschbraten an Wacholderrahmsoße	
Kartoffelknödel und Apfelrotkohl	17.50
Bermuthshainer Schnitzel (Schweineschnitzel Wiener Art) mit hausgemachter Schnittlauchsoße und Salzkartoffeln (auch als Sallerieschnitzel 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

9.90

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

9.50

Lachsschnitte, in Butter gebraten
auf Bandnudeln mit Limettensauce

17.00

Gänsebraten an Orangensauce, Maronen
Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

19.00

Nudel Gemüse Pfanne in Gorgonzolarahm
und Parmesan

8.50

Indisches Märchen

zarte Putenschnitzel, natur gebraten, an Currysoße und Reis

12.00

Schwabenpfanne

Schweinelende auf Spätzle mit frischen Champignons
in heller Rahmsauce

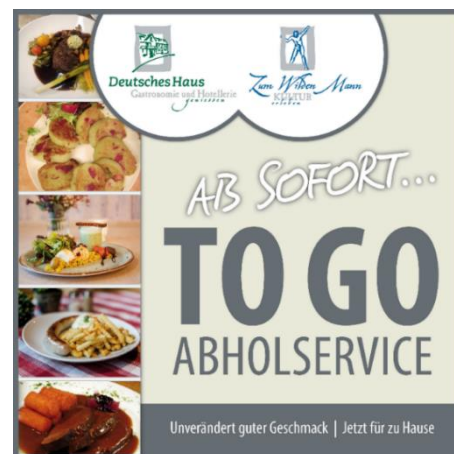
14.00

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

17.00

Saftiges Rumpsteak (ca. 250g)
an Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln

18.00



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/business/profile/01717445488)

[SHOP](#)