

# Speisekarte

*Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,  
wir freuen uns, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen. Wir werden stets bemüht sein, Ihnen durch freundliche Bedienung, ein reichhaltiges Angebot an Speisen, sowie mit der gemütlichen Atmosphäre unseres Restaurants, glückliche Stunden zu bereiten.  
Da alle Speisen, nach Ihrer Bestellung, frisch zubereitet werden, kann es auch mal, bei größerer Tischbelegung, zu zeitlicher Verzögerung kommen.  
Bitte haben Sie dafür Verständnis.*

*Einen guten Appetit wünscht Ihnen*



*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen in unseren Speisen und Getränken fragen Sie bitte unser Personal!*

## *Vorspeisen*

*Fetakäse im Knuspermantel an herbstlichen Blattsalaten in  
Himbeer-Dressing mit Preiselbeeren-Dipp und Baguette* **8,50 €**

*Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich an Feldsalat  
und Rösti* **9,50 €**

## *Suppen*

*Kürbis-Kokos-Ingwer Suppe mit gerösteten Kürbiskernen* **4,50 €**

*Kartoffel-Lauchsuppe mit Lachsstreifen* **4,90 €**

## *Salate*

*Marktfrischer Beilagensalat* **3,90 €**

*Herbstlicher Salatteller mit gebratenen Hähnchenstreifen* **11,90 €**

*Wählen Sie Ihr Dressing:*

- Schmand-Dressing mit frischen Kräutern*
- Himbeer-Dressing oder*
- Balsamico-Dressing*

*Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette!*

## *Vegetarisch*

*Gebratene Serviettenknödel mit frischem Waldpilzragout* **12,50 €**

*Gefüllte Gnocchi auf Grillgemüse mit Käsesoße gratiniert* **11,50 €**

## *Fischgerichte*

*Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit gefüllten Gnocchi auf mediterranem Gemüse* **18,50 €**

*Lachssteak auf der Haut gegrillt mit Kräuterbutter auf einem Wurzelgemüse-Nudelbett* **17,90 €**

## *Fleischgerichte*

### *Vom Schwein*

*Försterschnitzel mit frischen Champignons in Sahnesoße dazu hausgemachte Spätzle* **13,50 €**

*Pfefferrahmschnitzel mit Bratkartoffeln* **13,50 €**

*Schweinelende im Ganzen gebraten auf Rahmchampignons mit hausgemachten Kroketten* **16,90 €**

### *Vom Kalb*

*Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone, Preiselbeeren und Bratkartoffeln* **18,90 €**

*Kalbsrückensteak mit Waldpilzragout und hausgemachten Kroketten* **20,90 €**

## *Vom Geflügel*

*Saftige Hähnchenroulade im Speckmantel „Toscana“, gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Kräutern auf Rahmsoße mit Bandnudeln* **15,50 €**

*Hähnchenbruststreifen vom Grill auf Kartoffel-Selleriestampf mit Rosmarinjus* **15,90 €**

## *Vom Rind*

*Hausgebeizter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffel-Klößen* **16,90 €**

*Rumpsteak Klassik (ca. 220 g) mit hausgemachter Kräuterbutter und gerösteten Zwiebeln* **23,50 €**

*Rumpsteak (ca. 220 g) mit einer Chili-Kräuterkruste* **24,50 €**

*Rumpsteak (ca. 220 g) mit Pfefferrahmsoße* **24,50€**

*Rinderfilet an Rosmarinjus mit hausgemachtem Kartoffel-Selleriestampf und geschmorten Tomaten* **29,90 €**

*Rinderfilet mit einer Chili-Kräuterkruste* **29,90 €**

*Rinderfilet mit Pfefferrahmsoße* **29,90 €**

### *Wählen Sie Ihre Beilage:*

- Pommes Frites
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- hausgemachte Kroketten
- hausgemachter Kartoffel-Selleriestampf
- Bandnudeln
- hausgemachte Spätzle

## *Kindergerichte*

<i>Bandnudeln in Tomatensoße mit frisch geriebenem Parmesan</i>	<b>7,90 €</b>
<i>Kleines paniertes Schweineschnitzel auf Rahmsoße mit Pommes Frites</i>	<b>8,50 €</b>
<i>Hausgemachte Hähnchennuggets im Knuspermantel mit Pommes Frites und Ketchup</i>	<b>7,90 €</b>

## *Dessert*

<i>Weißes Glühweinparfait auf einer Orangen-Schokoladensoße</i>	<b>6,90 €</b>
<i>Warmes Schokoladen-Soufflé mit Himbeersorbet</i>	<b>7,50 €</b>
<i>Lauwarmes Apfelragout im Glas mit Vanille Eis und gebrannten Mandeln</i>	<b>5,90 €</b>
<i>Warme Zimtkirschen im Glas mit Stracciatella Eis und Sahne</i>	<b>5,90 €</b>

## *Kuchen & Torten*

*Hier empfehlen wir unser ständig wechselndes Kuchen- und Tortensortiment.*

*Fragen Sie unser Personal.*