

# Speisekarte



- 1.) Gebratene Scheiben vom Hirschkalbsrücken (kalt)  
auf buntem Salat in einer Senf- Kürbismarinade <sup>6,7</sup>

Brot und Dip

14,50

- 2.) Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

4,80

- 3.) Tomatencremesuppe mit Ginsahne

4,80

- 4.) Hausgemachte Spinatknödel

auf Pilzragout und Salat<sup>4,6,7</sup>

12,90

- 5.) Kartoffelrisotto- Gemüsepfanne mit Käse überbacken

dazu Salat <sup>7,6</sup>

12,90

- 6.) Paniertes Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln

dazu Pommes frites und Salat <sup>6,7</sup>

13,90

- 7.) Franzosenschnitzel vom Schweinerücken  
mit Camembert überkrustet, dazu Preiselbeeren

Kroketten und Salat <sup>6,7</sup>

15,40

- 8.) Paniertes Schweineschnitzel mit Pilzrahm

dazu Kroketten und Salat<sup>6,7</sup>

13,90

- 9.) Schnitzel nach Mexiko Art  
mit einer feurigen Gemüsesauce

dazu Kroketten und Salat<sup>6,7</sup>

14,90



10.) Pfeffersteak (220g)

Rumpsteak auf einer feurigen Pfefferkruste auf scharfer Tomatensauce  
mit frittierten Kartoffelwürfeln und Salat<sup>6</sup>

24,90

11.) Nationalgericht „Herr Pomper“

Rumpsteak mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter  
dazu Speckbohnen und Pommes frites <sup>4;6</sup>

a) 180 g

b) 300 g

19,90

26,90



12.) Rumpsteak (220g) Art der Küchenchefin

mit Senfwirsing und gebratenen Speck

23,90

13.) Pfeffertopf

Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahm und grünem Pfeffer  
dazu Butterbohnen und Knöpfe <sup>6;7</sup>

14,90

14.) Reiterspieß

Medaillons im Schinkenmantel und Käse überbacken  
auf Pilzrahm, dazu Spätzle und Salat <sup>3;5;6;7</sup>

14,90

15.) Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

auf mediterranem Gemüse dazu Kartoffelrisotto <sup>6;7</sup>

16,90

16.) warm geräucherte Lachsforelle mit Meerrettichsahne

dazu frittierte Kartoffelwürfel und Salat <sup>4;6</sup>

14,90



**Aus Omas Küche**

17.) Kohlrouladen auf Kartoffelstampf

oder

18.) Jungschweinebraten im eigenen Saft geschmort

mit Rotkohl und Kartoffeln

13,90

