

THE MENU

VORSPEISEN & SUPPEN STARTERS AND SOUPS

„BRUSCHETTA „
GERÖSTETES CIABATTA IN KNOBLAUCHÖL
MIT TOMATEN, ZWIEBELN UND BASILIKUM

„BRUSCHETTA“
ROASTED CIABATTA IN GARLIC OIL WITH TOMATOES, ONIONS AND BASIL

11.50 €

KRÄFTIGE RINDERBOUILLON
MIT GEMÜSE UND RAVIOLI

STRONG BEEF BOUILLON WITH VEGETABLES AND RAVIOLI

9.50 €

SPARGELCREMESUPPE
MIT GEBACKENEM SPARGEL

ASPARAGUS CREAM SOUP WITH BAKED ASPARAGUS

8.50 €

SPARGEL ASPARAGUS

SPARGELRISOTTO
MIT GRÜNEM UND WEIßEM SPARGEL
KIRSCHTOMATEN UND PARMESAN

ASPARAGUS RISOTTO WITH GREEN AND WHITE
ASPARAGUS, CHERRY TOMATOES AND PARMESAN

23.50 €

EIN PFUND FRISCHER DEUTSCHER STANGENSPARGEL SERVIERT MIT...

ONE POUND OF GERMAN ASPARAGUS SERVED WITH...

1 PFUND SPARGEL NATUR 23.00 €

ONE POUND OF ASPARAGUS

KRÄUTERRÜHREI 25.00 €

SCRAMBLED EGGS WITH HERBS

SCHWEINESCHNITZEL 29.50 €

ROASTED PORK CUTLET

SCHINKEN (80G) 28.50 €

HAM

ZANDER (150G) 35.00 €

PIKEPERCH

RUMPSTEAK (180G) 39.50 €

RUMP STEAK

...DAZU REICHEN WIR ZERLASSENE BUTTER, SC. HOLLANDAISE
UND PETERSILIENKARTOFFELN

...COMES WITH HOT BUTTER, SAUCE HOLLANDAISE AND POTATOES

ÖFFNUNGSZEITEN OPENING HOURS

MONTAG – DONNERSTAG

17.00 Uhr – 22.00 Uhr

GUTEN APPETIT!

IMMER AUF UNSERER KARTE BASICS

CARPACCIO VOM RIND MIT RUCOLA 15.00 €
GEHOBELTEM PARMESAN UND PESTO

CARPACCIO FROM RIND WITH RUCOLA, GRATED PARMESAN AND PESTO

„ SCHÖNAU KRÜSTCHEN „ 15.00 €

SCHWEINESCHNITZEL AUF BAUERNBROT MIT SCHMORZWIEBELN
SPIEGELEI UND TOMATENSALAT

ESCALOPE OF PORK ON FARMERS BREAD WITH ROASTED ONION, FRIED EGG AND TOMATO SALAD

CURRYWURST MIT PIKANTER CURRYSAUCE 14.00 €
UND POMMES FRITES

CURRY SAUSAGE WITH SPICY CURRY SAUCE AND FRENCH FRIES

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN 21.50 €

MIT PREISELBEEREN, BRATKARTOFFELN UND GURKENSALAT

ESCALOPE OF PORK "VIENNA STYLE" WITH CRANBERRIES

FRIED POTATOES AND CUCUMBER SALAD

GERICHTE MIT FLEISCH MEALS WITH MEAT

BLACK ANGUS RUMPSTEAK 250 GR 37.50 €

MIT KARTOFFELSPALTEN, SOUR CREAM, KRÄUTERBUTTER UND GEMISCHTEM SALAT

BLACK ANGUS RUMPSTEAK 250 GR. WITH POTATO WEDGES, SOUR CREAM,
HERB BUTTER UND MIXED SALAD

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST „ SUPREME „ 28.50 €

MIT LAUWARM MARINIERTEM OFENGEMÜSE, ROSMARINRAHMSAUCE UND KARTOFFELSTRUDEL

FRIED CORN CHICKEN BREAST „ SUPREME „

WITH LUKEWARM MARINATED OVEN VEGETABLES, ROSEMARY CREAM SAUCE AND POTATO STRUDEL

GESCHMORTE LAMMHAXE MIT ROTWEINSAUCE 29.50 €

BOHNEN IM SPECKMANTEL UND KARTOFFELSTAMPF

BRAISED LAMB KNUCKLE WITH REDWINE SAUCE

BACON-WRAPPED BEANS AND MASH POTATOES

GERICHT MIT FISCH MEAL WITH FISH

GEBRATENES ZANDERFILET 30.00 €

MIT RIESLINGSCHAUM, HONIG-KAROTTEN, TOMATEN UND BÄRLAUCHGNOCCHI

ROASTED PIKEPERCH FILLET

WITH WHITEWINE FOAM, HONEYCARROTS, TOMATOES AND WILD GARLIC GNOCCHI

DESSERT DESSERT

MARINIERTER ERDBEEREN 10.50 €

MIT VANILLEEIS UND SCHLAGSAHNE

MARINATED STRAWBERRIES WITH VANILLA ICE AND WHIPPED CREAM

SCHOKOLADENKUCHEN MIT JOHANNISBEERSORBET 12.00 €

CHOCOLATE CAKE WITH CURRANT SORBET

“ HOT AND SWEET “ 6.00 €

FRISCH GEBRÜHTER ESPRESSO

MIT EINER KUGEL LATTE-MACCHIATOEIS IM STREUSELMANTEL

ESPRESSO WITH A SCOOP OF LATTE MACCHIATO ICE IN BUTTER CRUMBLES

EISCREMEAUSWAHL

- VANILLE / VANILLA 2.20 €

- SCHOKOLADE / CHOCOLATE 2.20 €

- ERDBEER / STRAWBERRY 2.20 €

- WALNUSS / WALNUT 2.20 €

- STRACCIATELLA / STRACCIATELLA 2.20 €

SORBETAUSWAHL

- HIMBEERSORBET / RASPBERRY SORBET 2.20 €

- MANGOSORBET / MANGO SORBET 2.20 €

- ZITRONENSORBET / LEMON SORBET 2.20 €

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer / All prices include VAT.

Eine zusätzlich mit Allergenen und Zusatzstoffen gekennzeichnete Karte reichen wie Ihnen gern auf Wunsch.

Please ask for our menu with additionally indicated allergens.