



# Mittagskarte

## Salate

Salads

„Fitnesssalat“ (S) € 17,00

Salate der Saison mit gebratenen  
Hähnchenbruststreifen

*Salads of the season with fried stripes of  
chicken breast*

**Alle Salate werden mit unserem  
hausgemachten Dressing zubereitet**

## Vorspeisen<sup>^</sup>

<sup>^</sup>Starters

Hausgemachter Spundekäs<sup>‘</sup> € 8,50

Frischkäse mit Paprika, Zwiebeln und  
Knoblauch angerührt, mit Brot

*Cream cheese with red paprika, onions and  
garlic, served with bread*

## Flammkuchen

Tarte flambée

Der Klassiker € 11,50

mit Crème fraîche, Speck<sup>1,3</sup> und Zwiebeln

*Classic-with sour cream, bacon and onions*

Gratinée € 13,00

mit Crème fraîche, Speck<sup>1,3</sup>, Zwiebeln und  
feinem Käse überbacken

*With sour cream, bacon, onions and cheese*

Thunfisch € 14,00

Mit Crème fraîche, Thunfisch,  
Zwiebeln und Zitrone

*With sour-cream, tuna fish and onions*

## Suppen

Soups

Spargelcremesüppchen<sup>11</sup> € 7,50

mit Sahnehaube

*Fine asparagus soup with whipped cream*

Rinderkraftbrühe € 7,00

mit Rindfleischwürfeln und Gemüseeinlage

*Beef tea with diced meat and vegetable*

Portion Brot € 2,50

## Spargel

Asparagus

Portion Spargel<sup>3,4,11</sup> € 17,50

Mit Sauce Hollandaise oder zerlassener  
Butter

dazu Schinken, roh oder gekocht  
€ 20,00

dazu Schnitzel

„Wiener Art“ € 23,50

## Fischgerichte

Fish

Gegrilltes Zanderfilet<sup>11\*</sup> € 24,50

Auf Riesling-Limetten-Dill-Senfrahmsauce

*Grilled pike-perch filet served with*

*Riesling-lime-dill-mustard cream sauce*

## Vegetarisch

Vegetarian

### Pasta „Pesto“ (S) € 14,00

Mit hausgemachter Garten-Basilikum Pesto  
*Pasta with basil-pesto*

### Pasta „Huldra“ (S) € 14,00

mit Waldpilz-Rahmsauce  
*Pasta with mushroom-cream-sauce*

**(S) Etwas kleinere Seniorenportion  
Nachlass pro Gericht € 2,00**

## Für Kinder

for Kids

### Hähnchen-Nuggets<sub>2</sub> € 8,50

mit Pommes frites  
*Chicken nuggets with French fries*

### Kinderschnitzel € 8,50

mit Pommes frites  
*Small bread crumbed pork escalope with French fries*

## Hauptgerichte

Main dishes

### Hähnchen Curry (S) € 16,00

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust  
in einer cremigen Curry-Rahmsauce  
mit Basmati-Reis serviert  
*Stripes of chicken breast in curry cream  
Sauce, served with basmati rice*

### Hackbraten wie bei Oma<sup>2\*</sup> (S) € 17,00

Vom Schwein und Rind mit Waldpilz  
Rahmsauce  
*Meat loaf like grandma made it, with  
mushroom cream sauce*

### Winzergulasch<sup>11\*</sup> (S) € 17,00

Vom Schwein, in Spätburgundersauce  
geschmort  
*Pork goulash braised in red wine sauce*

### Schnitzel „Wiener Art“\* € 17,50

Aus der Schweinekeule  
*Bread crumbed pork escalope*

### Gefüllter Spießbraten\* (S) € 18,00

Zarter Spießbraten aus dem Ofen mit  
brauner Sauce  
*Braised pork roast with brown sauce*

### Schnitzel „Hubertus“\* € 19,00

Aus der Schweinekeule mit Waldpilz-  
Rahmsauce  
*Bread crumbed Pork escalope with  
mushroom-cream-sauce*

**\* Zu diesen Hauptgerichten servieren wir  
Ihnen eine Beilage nach Wahl:  
\* with these main dishes one of the  
following side dishes are included, please  
choose between:**



## Beilagen

### Sides

- \* Beilagen Salat, *Side salad*  
Pommes Frites, *French fries*  
Spätzle, *German noodles*  
Salzkartoffeln, *boiled potatoes*  
Gemüsemischung der Saison,  
\* *mixed vegetable of the season*  
Apfelrotkohl, *red cabbage with apple*  
Zusätzliche Beilage € 5,50  
*Additional side dish*

## Desserts

### Desserts

Crème Brûlée am Tisch € 8,00  
flambiert  
World's most famous dessert, flamed at your table

oder schauen Sie gerne in unsere  
reichlich bestückte Kuchen- und  
Eiskarte.  
*Or pick something from our ice cream  
and cakes menu*

## Vielen Dank für Ihren Besuch!

Eine positive Bewertung  
würde uns sehr freuen und  
hilft anderen Gästen, uns zu  
finden.



Als Dankeschön erwartet  
Sie ein kleines Präsent.