

Wochenkarte

Geeiste Gurkensuppe mit Joghurt und Dill	5,70
Schweizer Wurstsalat serviert mit Bratkartoffeln	8,90
Backfisch In Bierteig ausgebackenes Rotbarschfilet dazu Kartoffelsalat und Remoulade	9,20
Schmorgurken mit einer großen Berliner Boulette und Salzkartoffeln	9,50
Lachspasta Bandnudeln mit gebratenen Lachsstücken und Spinat in Weißweinrahmsoße	11,90
Caesars Salat Feiner Römerkopfsalat mit Kirschtomaten, Croutons, gebratenen Hähnchenbruststreifen, klassischem Caesars Dressing und frisch gehobeltem Parmesan	12,90
Holzfällersteak (ca. 220 g) Kleine gebratene Nackensteaks bedeckt mit Schmorzwiebeln in Soße dazu Butterspätzle und ein kleiner gemischter Salat	14,90

Sommergetränke

Aperol Spritz Prosecco, Aperol ⁵ , Sprudelwasser und Eiswürfel	5,40		
Hugo Prosecco, Sprudelwasser, Holunderblütensirup, Minze und Eiswürfel	5,40		
Cooler Roséwein, frische Limette, Sprite und Eis	5,80		
Grüner Veltliner -ORANGE Winzer Krems, 2017 Traditionell mit Hefe in Betonfässern vergoren	0,2 l 8,90	0,5 l 21,90	0,75 l 29,90