

Aperitif

Riesling Sekt trocken	0,1 l	4,70 Euro
Kir Royal	0,1 l	4,90 Euro
Martini weiß, rot dry	4 cl	3,90 Euro
Campari Orange Soda	4 cl	4,20 Euro
Pernot	4 cl	3,50 Euro
Aperol Spritz	0,2 l	4,50 Euro

Digestif

Ouzo	2 cl	2,80 Euro
Malteser Aquavit	2 cl	2,80 Euro
Fernet Branca	2 cl	3,50 Euro
Ramazotti	4 cl	3,60 Euro

Biere

Premium Pils	0,4 l	3,40 Euro
	0,5 l	3,90 Euro
Radler	0,4 l	3,60 Euro
Radler	0,5 l	4,10 Euro
Hefeweizen	0,5 l	3,90 Euro
Weizenradler	0,5 l	4,10 Euro
Clausthaler Alkoholfrei	0,33 l	3,00 Euro
Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	3,80 Euro

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		2,00 Euro
Espresso		2,20 Euro
Doppelter Espresso		3,90 Euro
Cappuccino, Milchkaffee		2,50 Euro
Latte Macchiato		3,10 Euro
Glas Tee		2,20 Euro
Heiße Schokolade		2,80 Euro

Alkoholfreie Getränke

Wiesentaler Mineralwasser classic	0,7 l	3,50 Euro
Tafelwasser classic, medium, still	0,25 l	2,10 Euro
Apfelsaft klar oder naturtrüb	0,2 l	2,20 Euro
Orangensaft, Multivitaminensaft	0,2 l	2,20 Euro
Johannisbeernektar	0,2 l	2,20 Euro
Traubensaft rot	0,2 l	2,50 Euro
Coca Cola ¹²³	0,2 l	2,20 Euro
	0,5 l	3,90 Euro
Orangenlimonade ²³	0,2 l	2,20 Euro
	0,5 l	3,90 Euro
Zitronenlimonade	0,2 l	2,20 Euro
	0,5 l	3,90 Euro
Spezi	0,2 l	2,20 Euro
	0,5 l	3,90 Euro
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,10 Euro
	0,5 l	3,50 Euro
Schweppes Bitter Lemon ⁴	0,2 l	2,50 Euro
Coca Cola light	0,33 l	2,90 Euro

¹ Koffeinhaltig

² Farbstoff

Wochenangebot:

**Gekochte Ochsenbrust
mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln** 8,-

VORSPEISEN EURO

Rindercarpaccio an Salat mit Hausdressing und gerösteten Croutons 10,-

Rindertartar frisch gehackt mit Zwiebeln, Ei, Butter und Brot 10,-

SUPPE:

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen und Gemüse 5,-

VEGETARISCH:

Knuspriges Kartoffelrösti mit buntem Gemüse und Salat 12,-

HAUPTSPEISEN:

Lindenpfanne Zartes Schweinefilet auf Spätzle, mit buntem Gemüse und Rahmsoße 15,-

Rinderroulade vom heimischen Rind gereicht mit eigener Soße, Rotkohl und hausgemachten Semmelknödeln 14,-

Schnitzel vom Schwein, Wiener Art mit Pommes frites und Blattsalat 12,50

Rumpsteak aus eigener Reifung Schmorzwiebeln, Salat und Pommes frites 21,-

Filetsteak vom Rind 300g Sauce Bearnaise, Pfannengemüse, Steakpommes 28,-

Gebratene Forelle mit Würfelkartoffeln, Pfannengemüse und Tomaten-Butter-Soße 15,-

Paniertes Schweinekotelette auf Kartoffel-Karotten-Stampf und Blattsalat 14,-

DESSERT:

Mousse von Schokolade mit Soßengarnitur 5,-
Für mehr Süßes fragen Sie unseren Service.

³ Antioxidationsmittel

⁴ Chininhaltig