

# Speisenkarte

## was kleines vorweg!

**102** Leberknödel in Rindfleischbrühe<sup>4</sup>  
mit Weißbrotroutons

3,20€

**750** Spargelkremsuppen mit Sahnehaube<sup>4</sup>

3,00€

**760** Bärlauchkremsuppen mit Weißbrotroutons<sup>4</sup>

3,40€

**Beilagensalat**<sup>3/9</sup>

**110** 3,30€



## knackig&frisch

**Bunter Salatteller** mit frischem Spargel  
gekochtem Ei und Bärlauchpesto

**Große gemischte Salatplatte** mit<sup>3/9</sup>  
Hähnchenbrust im Kornflakesknuspermantel

**109** 8,40€

## Wild aus der Region

„Wildschnittel vom Spessartwild“<sup>3/4</sup>

Schnittel von Hirsch, Reh oder Wildschwein paniert mit  
Haselnussbröseln, dazu Gemüse, Preiselbeeren und Kroketten

**123** 10,80€

## was jeder mag

**Rinderschmorbraten mit hausgemachten**<sup>3/4/5/9</sup>  
**Semmelknödeln** und Apfelrotkohl

**130** 9,40€

**Gekochtes Rindfleisch aus der Schulter**<sup>3/4/5/9</sup>  
(durchwachsen und mager) an Meerrettichrahmsauce,  
dazu Salzkartoffeln und Preiselbeeren

**139** 7,90€

**Forellenfilets gebraten in Mandelbutter**<sup>3/9</sup>  
dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat

**900** 14,80€

**Hähnchenbrust im Kornflakesknusper-**<sup>3/4</sup>  
**mantel** an Cognacpfefferrahmsauce, dazu Kroketten

**180** 7,60€

**Hausmacher Bratwürste** mit Kraut und Brot<sup>4</sup>

**254** 7,80€

**Hausmacher Bratwürste** mit Pommes-frites und Ketchup<sup>4</sup>

**255** 8,40€

In den angebotenen Speisen/Getränken können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 mit Pökelsalz

7 geschwärzt

8 mit Phosphat

9 mit Süßungsmittel

10 gewachst

11 mit Phenylalaninquelle

12 koffeinhaltig

# Spargelgerichte



Portion frischer Spargel natur<sup>4</sup>

751 10,90€

Portion frischer Spargel mit Hollandaise und Kartoffeln<sup>4</sup>

752 13,40€

Portion frischer Spargel in der Pfannkuchentasche<sup>4</sup>  
dazu Bärlauchhollandaise

753 14,90€

Portion frischer Spargel mit Hollandaise, Kartoffeln<sup>4</sup>  
und einem Schnitzel „Wiener Art“

754 15,90€

Portion frischer Spargel mit Hollandaise, Kartoffeln<sup>3/4</sup>  
und einer gebackenen Hähnchenbrust im Kornflakesknuspermantel

756 15,90€

Portion frischer Spargel mit Hollandaise, Kartoffeln und<sup>3/4</sup>  
in Haselnussbröseln panierten Schnitzeln vom Wildschwein

758 19,90€

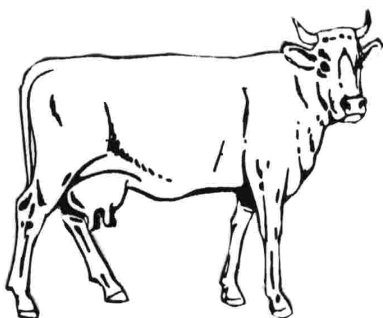
Portion frischer Spargel mit Hollandaise, Kartoffeln<sup>3/4</sup>  
und einem Rumpsteak ca. 250g vom argentinischem Roastbeef

757 20,40€

Portion frischer Spargel mit Bärlauchhollandaise, Kartoffeln<sup>3/4</sup>  
und einem gebratenen Zanderfilet ca. 220g

759 19,40€

## für Steakliebhaber!



Rumpsteak vom argentinischem Roastbeef

- mit Bärlauchbutter und Pommesfrites<sup>3/9</sup>
- mit Cognacpfefferrahmsoße und Kartoffelspalten<sup>3/4</sup>
- mit Champignonrahmsoße und Kroketten<sup>4</sup>

ca. 250 g

242 15,90€

240 16,40€

245 16,40€

## Schnitzel aus der Pfanne

**M**

**XL**

„Pfefferschnitzel“<sup>3/4/9</sup>

panierte Schnitzel mit Cognacpfefferrahmsoße und Kartoffelkroketten

ca. 210 g  
267 10,80€

ca.330g  
367 13,40€

Meerrettichschnitzel<sup>3/4/5/9</sup>

panierte Schnitzel mit Meerrettichsoße, Country Potatoes und Preiselbeeren

ca. 210 g  
258 10,80€

ca.330g  
358 13,40€

Schnitzel „Wiener Art“ 2 St.<sup>3/4/9</sup>

mit Pommes-frites und Beilagensalat

ca. 210 g  
260 11,60€

ca.330g  
360 14,20€

„Champignonschnitzel“<sup>4</sup>

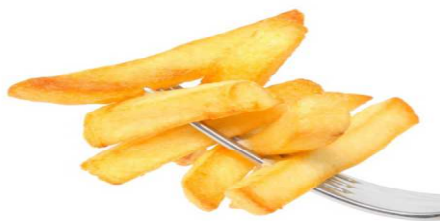
panierte Schnitzel an Rahmsoße mit frischen Champignons und Zwiebeln, dazu Kartoffelkroketten

ca. 210 g  
268 10,80€

ca.330g  
368 13,40€



# für unsere kleinen Gäste



Portion Pommesfrites mit Ketchup

950 2,90€

Eine Hausmacher Bratwurst mit Pommesfrites und Ketchup

952 5,40€

Kleines Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Pommesfrites und Ketchup

957 6,40€

## Menü 1

Kleiner Beilagensalat <sup>3/9</sup>

\*\*\*\*\*

Schnitzel vom Spessartwildschwein mit Haselnussbröseln paniert, dazu Gemüse, Kroketten und Preiselbeeren S Portion <sup>3/4</sup>

\*\*\*\*\*

„Schwedenbecher“ 2 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne

1500 statt ~~19,10~~ nur 18,10€

## Menü 2

Leberknödelsuppe mit Weißbrotroutons<sup>4</sup>

\*\*\*\*\*

Gekochtes Rindfleisch aus der Schulter (durchwachsen und mager) an Meerrettichrahmsoße, dazu Salzkartoffeln und Preiselbeeren M Portion <sup>3/4/5/9</sup>

\*\*\*\*\*

„Schokoladensoufflé“ mit Himbeersoße, Vanilleeis und Sahne

1501 statt ~~18,90~~ nur 17,40€

# eine kleine Sünde für danach

„Schwedenbecher“

Apfelmus, 2 Vanilleeiskugeln, Sahnehaube mit reichlich Eierlikör übergossen und Schokostreuseln

600 5,-€

„Schokoladensoufflé“

mit Erdbeersoße, Vanilleeis und Sahne

619 5,90€

**Wahl-Dessert** (Stellen Sie sich Ihr Wunschdessert selbst zusammen.)

Die Eissorten:  Erdbeere  Haselnuss  
 Schokolade  Vanille

1Kugel 607 1,90€

2Kugeln 608 2,70€

3Kugeln 609 3,40€

Schlagsahne 610 0,60€

Schokosoße 611 0,80€

Eierlikör 4cl 612 2,00€



## extras

2001 Majo<sup>3/9</sup>, Ketchup, oder Senf je 0,30€

2002 Zwei Essiggurken<sup>9</sup> oder Zwei Scheiben Brot 0,60€

2004 1 Teller mit Besteck und Serviette 1,50€

2003 Bratensoße, Pfefferrahmsoße<sup>3/4</sup> oder Preiselbeeren je 1,00€

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.