

## APERITIFS

- |   |       |      |
|---|-------|------|
| 1. SHERRY, trocken oder medium                                  | 5 cl  | 3,00 |
| 2. MARTINI, bianco, rosso oder trocken                          | 5 cl  | 3,40 |
| 3. CAMPARI <sup>3</sup> , Soda oder Campari <sup>3</sup> Orange | 0,2 l | 3,40 |
| 4. GLAS SEKT, trocken   | 0,1 l | 3,50 |
| 5. KIR, Creme de Cassis mit trockenem Weißwein                  | 0,1 l | 3,60 |
| 6. KIR ROYAL, Creme de Cassis mit trockenem Sekt                | 0,1 l | 4,00 |
| 7. APEROL SPRITZ Aperol <sup>3, 8</sup> , Sekt und Sodawasser   |       | 5,50 |
| 8. GIN TONIC Bombay Sapphire mit Schweppes Tonic <sup>8</sup>   |       | 5,50 |



## KALTE UND WARMES VORSPEISEN

- |   |  |       |
|---|--|-------|
| 10. KRABBEN-COCKTAIL <sup>2,3</sup><br>mit Toast und Butter   |  | 8,00  |
| 12. NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS<br>an Salatbukett mit Sahnemeerrettich <sup>6</sup> ,<br>Toast und Butter |  | 10,00 |
| 13. GARNELEN<br>in Knoblauchöl gebraten serviert mit Brot   |  | 7,00  |
| 14. TOMATE-MOZZARELLA<br>mit frischem Basilikum und Aceto Balsamico <sup>3,6</sup>                      |  | 7,00  |



## SUPPEN

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 20. RINDFLEISCHSUPPE<br>mit Pfannekuchenstreifen und Brot         |  | 4,00 |
| 22. FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE<br>mit Croutons und Käse überbacken |  | 4,00 |



# VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

- |   |       |
|---|-------|
| 30. SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“<br>mit Pommes frites und Salat   | 10,50 |
| 31. HACKSTEAK<br>gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuwetschreis,<br>Pommes frites und Salat   | 12,00 |
| 32. GRILL-TELLER<br>verschiedene Sorten Fleisch vom Grill<br>mit Djuwetschreis, Pommes frites und Salat   | 13,50 |
| 33. JÄGERSCHNITZEL<br>mit Pommes frites und Salat   | 12,00 |
| 34. POST-KUTSCHER-TOPF<br>drei Schweinemedallions serviert mit Sauce Bernaise,<br>Bratkartoffeln mit Speck <sup>2</sup> , Kaisergemüse und Salat        | 14,50 |
| 35. SCHNITZEL „CORDON BLEU ART“<br>gefülltes Schweine Schnitzel mit Schinken <sup>2,6</sup> und Käse<br>serviert mit Pommes frites und Salat            | 13,00 |
| 36. SCHWEINEMEDAILLONS „PFEFFERSAUCE“<br>drei Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce,<br>serviert mit Bratkartoffeln mit Speck <sup>2</sup> und Salat   | 14,00 |
| 37. GESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“<br>vom Schweinefilet serviert mit Butterreis und Salat  | 13,00 |
| 38. CORDON ROUGE<br>Rumpsteak gefüllt mit Käse und Schinken <sup>2,6</sup> ,<br>dazu Djuwetschreis, Pommes frites und Salat                             | 17,90 |
| 39. SCHWEINEMEDAILLONS „SCHWEIZER ART“<br>mit Käse überbacken, Champignons<br>serviert mit Kroketten und Salat  | 14,50 |
| 40. HIRTEN-TELLER<br>2 Schweinemedallions, 1 kleines Rumpsteak und 2 Scheiben Speck <sup>2</sup><br>serviert mit Pommes frites, Djuwetschreis und Salat | 14,90 |
| 41. RINDERGESCHNETZELTES „STROGANOFF ART“ <sup>2,6</sup><br>serviert mit Butterreis und Salat   | 17,50 |



## GEFLÜGEL

58. PUTENGESCHNETZTELTES 11,00  
mit Früchten in Curryrsauce serviert mit Butterreis
59. PUTENSTEAK „PRINZESS“ 11,50  
überbacken mit Sauce Bernaise  
serviert mit Kroketten und Kaisergemüse
60. PUTENSCHNITZEL „PARISIEN“ 10,00  
mit Bratkartoffeln<sup>2</sup> und Kaisergemüse



## PLATTEN FÜR 2 PERSONEN

65. STEAK-PLATTE 40,00  
verschiedene Steaks, reichlich garniert  
mit Bratkartoffeln<sup>2</sup>, Brokkoli, Kroketten und Salat
67. GRILL-PLATTE 34,00  
verschiedene gegrillte Fleischsorten,  
mit Gemüse, Djuwetschreis, Pommes frites  
und Salat

## F I S C H

72. FORELLE „BLAU“ oder „MÜLLERIN ART“ 12,50  
serviert mit Salzkartoffeln und Salat
73. LACHS-STEAK 16,00  
in Knoblauch-Kräutersauce  
serviert mit Salzkartoffeln und Salat
74. ZANDERFILET 16,50  
in Weißwein-Krabbensauce  
serviert mit Butterreis und Salat
75. ROTBARSCHFILET gebacken 13,50  
serviert mit Salzkartoffeln, Remoulade<sup>4</sup>  
und Salat
76. GEGRILLTE BABY CALAMARIS 14,50  
serviert mit Pommes Frites, Knoblauchöl und Salat



# SÜDAMERIKANISCHE STEAKS

80. RUMPSTEAK	200 g	17,50
81. RUMPSTEAK	300 g	22,00
82. FILETSTEAK	200 g	22,50
83. FILETSTEAK	300 g	27,50



Beilagen zur Wahl:

Folienkartoffel mit hausgemachtem Sauerrahm,  
Bratkartoffeln mit Speck<sup>2</sup>, Salzkartoffeln, Butterreis, Pommes frites oder  
Kroketten

Zu jedem Steak servieren wir Kräuterbutter  
und einen gemischten Salat

Wie möchten Sie ihr Steak gegrillt englisch, medium oder durch?

Falls Sie keine Angaben machen wird ihr Steak medium gegrillt

90. FILETSTEAK 200 g „MADAGASKAR“ in Pfeffersauce serviert mit Kroketten und Salat	24,50
91. FILETSTEAK 200 g mit Pfifferlingen in Rahmsauce serviert mit Bratkartoffeln <sup>2</sup> und Salat	26,50
92. RUMPSTEAK 200 g mit frischen Champignons in Rahmsauce, Bratkartoffeln <sup>2</sup> und Salat	19,50

## VEGETARISCHE GERICHTE

152. HIRTENSALAT 9,50  
Marktfrischer Salat serviert mit Schafskäse  
wahlweise mit Joghurtdressing oder Essig und Öl
153. FOLIENKARTOFFEL 9,50  
mit Sauerrahm und Grillgemüse

## KINDERGERICHTE

140. KINDERSCHNITZEL 6,50  
mit Pommes frites und Gemüse
141. CHICKEN NUGGETS<sup>1</sup> 5,90  
mit Pommes frites
142. 4 CEVAPCICI 6,50  
mit Pommes Frites und Duwetschreis



## K Ä S E

150. GEMISCHTE KÄSEPLATTE 7,50  
mit Brot und Butter
151. CAMEMBERT 6,50  
mit Brot und Butter



## BEILAGEN

100. POMMES FRITES	3,00
101. KROKETTEN	3,00
102. BRATKARTOFFELN mit Speck <sup>2</sup>	3,00
103. FOLIENKARTOFFEL mit Sauerrahm	4,50
105. BUTTERREIS	3,00
106. DJUWETSCHREIS	3,00
107. RÖSTZWIEBELN	2,00
108. PORTION KRÄUTERBUTTER (2 ROSETTEN)	1,00

## SAUCEN

118. SAUCE BEARNAISE	2,20
119. SAUCE HOLLANDAISE	2,20
120. PFIFFERLINGSAUCE	3,60
121. CHAMPIGNONRAHMSAUCE	2,90
122. JÄGERSAUCE	2,20
123. PFEFFERSAUCE	2,00
124. AJVAR	1,30


## KLEINE SALATE

130. TOMATENSALAT	3,50
131. GURKENSALAT	3,50
132. EISBERGSALAT	3,20
133. GEMISCHTER SALAT	3,50
134. KRAUTSALAT	3,50

## DESSERT

- |   |      |
|---|------|
| 160. GEMISCHTES EIS                                   | 3,50 |
| Vanille, Erdbeer und Schokoladeneis mit Sahne         |      |
| 161. VANILLEEIS mit heißen Kirschen und Sahne         | 4,50 |
| 162. FRÜCHTE BECHER                                   | 5,00 |
| gemischtes Eis mit Früchten, Eierlikör und Sahne      |      |
| 163. PALATSCHINKEN (2 Stück)                          | 5,90 |
| gefüllt mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne    |      |
| 164. PALATSCHINKEN (2 Stück)                          | 4,50 |
| mit Nutella   |      |
| 165. VANILLEEIS mit heißer Schokoladensauce und Sahne | 4,00 |
- 

## WARME GETRÄNKE

- |                          |      |
|--------------------------|------|
| 230. TASSE KAFFEE        | 2,00 |
| 231. KÄNNCHEN KAFFEE     | 3,80 |
| 232. GLAS TEE            | 1,70 |
| 233. KÄNNCHEN TEE        | 3,20 |
| 234. CAPPUCINO           | 2,30 |
| 235. ESPRESSO            | 1,90 |
| 236. RISTRETTO           | 1,90 |
| 237. LATTE MACCHIATO     | 2,50 |
| 238. MILCHKAFFEE         | 2,50 |
| 239. FLAT WHITE          | 2,50 |
| 240. TASSE SCHOKOLADE    | 2,50 |
| 241. KÄNNCHEN SCHOKOLADE | 4,00 |
| 242. GROG                | 2,60 |
- 

## BIERE VOM FASS

200. BITBURGER PILS	0,3 l	2,30
201. BITBURGER PILS	0,5 l	3,70
202. FRANKENHEIM ALT	0,3 l	2,30
203. FRÜH KÖLSCH	0,3 l	2,30



## FLASCHENBIERE

204. WEIHENSTEPHAN WEIZENBIER	0,5 l	3,50
205. VITA MALZ MALZBIER	0,3 l	2,30
206. BITBURGER ALKOHOLFREI	0,33 l	2,30
207. WEIHENSTEPHAN WEIZENBIER Alkoholfrei	0,5 l	3,50


## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

209. FLASCHE WASSER mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	4,90
210. FLASCHE WASSER mit oder ohne Kohlensäure	0,25 l	2,00
211. COCA COLA <sup>3,9</sup>	0,2 l	1,80
212. COCA COLA ZERO <sup>3,4,9</sup>	0,2 l	1,80
213. FANTA <sup>3</sup>	0,2 l	1,80
214. SPRITE	0,2 l	1,80
215. SPEZI <sup>3,9</sup>	0,2 l	1,80
217. ORANGENSAFT	0,2 l	2,00
218. APFELSAFT/APFELSCHORLE	0,2 l	2,00
219. SCHWEPPES BITTER LEMON <sup>8</sup>	0,2 l Fl.	2,40
220. SCHWEPPES TONIC WATER <sup>8</sup>	0,2 l Fl.	2,40
221. SCHWEPPES GINGER ALE <sup>3</sup>	0,2 l Fl.	2,40
222. VIO JOHANNISBEERSCHORLE	0,3 l Fl.	2,80
223. VIO RHABARBERSCHORLE	0,3 l Fl.	2,80
224. VIO APFELSCHORLE TRÜB	0,3 l Fl.	2,80



# WEINKARTE

## OFFENE WEIßWEINE 0,25 l

291. GRASEVINA, trocken		4,50
292. MALVAZIJA, trocken		4,50
293. LASKIRIZLING, lieblich		4,50
295. PINOT GRIGIO, trocken		4,50
296. WEINSCHORLE		3,50

## OFFENE ROSEWEINE 0,25 l

300. ROSE OPOL, feinherb oder lieblich	4,50
301. BAD. WEIßHERBST	4,50

## OFFENE ROTWEINE 0,25 l

305. DALMATINER, lieblich	4,50
306. PELJESAC, halbtrocken	4,50
307. PLAVAC, trocken	4,50
308. BORDEAUX, Landwein trocken	4,50

## FLASCHENWEINE 0,7 l

310. POSTUP, rot	27,00
311. GRASEVINA, weiß	18,00
312. DINGAC, Spitzenwein rot	35,00
313. CHABLIS, weiß	30,00
316. ZLATNI PLAVAC, rot	35,00
317. POSIP, weiß	21,00
318. BORDEAUX, rot	20,00

## SEKT

320. Piccolo HENKEL, trocken	5,50
321. HENKEL, trocken	19,50
322. FÜRST VON METTERNICH	25,00

# WHISKY

245. JOHNNY WALKER <sup>3</sup>	3,50
246. CHIWAS REGAL <sup>3</sup>	4,50
247. JIM BEAM <sup>3</sup>	3,50
248. JACK DANIELS <sup>3</sup>	4,50



# SPIRITUOSEN

260. KORN	1,60
261. BOMMERLUNDER	2,00
262. WODKA	2,50
263. JUBILÄUMS AQUAVIT	2,40
264. MALTESER	2,00
265. KIRSCHWASSER	2,30
266. WILIAMS BIRNE	2,40
267. SLIVOVITZ	1,80
268. JULISKA <sup>3</sup>	1,80
269. GRAPPA	2,50
270. FERNET BRANCA	2,00
271. JÄGERMEISTER	2,40
272. RAMAZOTTI	2,40
274. PELINKOVAC	2,00
275. ASBACH URALT	2,40
276. MARIACRON	2,10
277. REMY MARTIN	3,80
278. CALVADOS	3,80
279. BAILEY <sup>3,9</sup>	2,40
280. OUZO	2,00

## KENNTLICHMACHUNG VON ZUSATZSTOFFEN:

1 - mit Phosphat, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Farbstoff,  
4 - mit Süßungsmittel, 5 - enthält eine Phenylalaninquelle, 6 - mit Antioxidationsmittel,  
7 - mit Geschmacksverstärker, 8 - chininhaltig, 9 - koffeinhaltig