### **APERITIFS**

1.	SHERRY, trocken oder medium	5 cl	3,00
2.	MARTINI, bianco, rosso oder trocken	5 cl	3,40
3.	CAMPARI, Soda oder Campari Orange	0,21	3,40
4.	GLAS SEKT, trocken	0.11	3,50
5.	KIR, Creme de Cassis mit trockenem Weißwein	0.11	3,60
6.	KIRROYAL, Creme de Cassis mit trockenem Sekt	0.11	4,00
7.	APEROL SPRITZ Aperol, Sekt und Sodawasser		5,00
8.	GIN TONIC Bombay Saphire mit Schweppes Tonic		5,50

### KALTE UND WARME VORSPEISEN

10. KRABBEN-COCKTAIL mit Toast und Butter	8,00
12. NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS an Salatbukett mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	10,00
13. GARNELEN in Knoblauchöl gebraten serviert mit Brot	7,00
14. TOMATE-MOZZARELLA mit frischem Basilikum	7,00

### SUPPEN

20. RINDFLEISCHSUPPE mit Pfannekuchenstreifen	3,50
22.FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE mit Croutons und Käse überbacken	4,00

# VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

30. SCHWEINESCHNITZEL "WIENER ART" mit Pommes frites und Salat	10,50
31. HACKSTEAK gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuwetschreis, Pommes frites und Salat	12,00
32.GRILL-TELLER  verschiedene Sorten Fleisch vom Grill  mit Djuwetschreis, Pommes frites und Salat	12,90
33.JÄGERSCHNITZEL mit Pommes frites und Salat	12,00
34.POST-KUTSCHER-TOPF drei Schweinemedaillons serviert mit Sauce Bernaise, Bratkartoffeln, Kaisergemüse und Salat	14,50
35. CORDON BLEU gefülltes Schweine Schnitzel mit Schinken und Käse serviert mit Pommes frites und Salat	13,00
36. SCHWEINEMEDAILLONS "PFEFFERSAUCE" drei Schweinemedaillons in Pfefferrahmsauce, serviert mit Bratkartoffeln und Salat	14,00
37. GESCHNETZELTES "ZÜRICHER ART" vom Schweinefilet serviert mit Butterreis und Salat	13,00
38.CORDON ROUGE Rumpsteak gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Djuwetschreis, Pommes frites und Salat	17,90
39. SCHWEINEMEDAILLONS "SCHWEIZER ART" mit Käse überbacken, Champignons serviert mit Kroketten und Salat	14,50
40. HIRTEN-TELLER 2 Schweinemedaillons, 1 kleines Rumpsteak und 2 Scheiben Speck serviert mit Pommes frites, Djuwetschreis und Salat	14,90
41. RINDERGESCHNETZELTES "STROGANOFF" serviert mit Butterreis und Salat	16,90

# GEFLÜGEL

58. PUTENGESCHNETZTELTES mit Früchten in Curryrsauce serviert mit Butterreis	11,00
59. PUTENSTEAK "PRINZESS" überbacken mit Sauce Bernaise serviert mit Kroketten und Kaisergemüse	11,50
60. PUTENSCHNITZEL "PARISIEN" mit Bratkartoffeln und Kaisergemüse	10,00
PLATTEN FÜR 2 PERSONEN	1
65. STEAK-PLATTE verschiedene Steaks, reichlich garniert mit Bratkartoffeln, Brokkoli und Salat	40,00
67. GRILL-PLATTE  verschieden gegrillte Fleischsorten,  mit Gemüse, Djuwetschreis, Pommes frites  und Salat  FISCH	34,00
• = • • • •	
72. FORELLE "BLAU" oder "MÜLLERIN ART" serviert mit Salzkartoffeln und Salat	12,00
73. LACHS-STEAK in Knoblauch-Kräutersauce	16,00
serviert mit Salzkartoffeln und Salat	
74. ZANDERFILET in Weißwein-Krabbensauce serviert mit Butterreis und Salat	16,50
75. ROTBARSCHFILET gebacken serviert mit Salzkartoffeln, Remoulade und Salat	12,90
76. GEGRILLTE BABY CALAMARIS serviert mit Pommes Frites, Knoblauchöl und Salat	14,50

#### SÜDAMERIKANISCHE STEAKS

80. RUMPSTEAK	200 9	17,50
81. RUMPSTEAK	300 g	22,00
82.FILETSTEAK	200 9	22,50
83.FILETSTEAK	300 g	27,50



#### Beilagen zur Wahl:

Folienkartoffel mit hausgemachtem Sauerrahm, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Butterreis, Pommes frites oder Kroketten

> Zu jedem Steak servieren wir Kräuterbutter und einen gemischten Salat mit Joghurtdressing

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 und Salat	26,50
92.RUMPSTEAK 200 g mit frischen Champignons in Rahmsauce, Bratkartoffeln und Salat	19,50

#### VEGETARISCHE GERICHTE

152.	HIRTENSALAT Marktfrischer Salat serviert mit Schafskäse wahlweise mit Joghurtdressing oder Essig und Öl	8,50
153.	FOLIENKARTOFFEL mit Sauerrahm und Grillgemüse	8,50

### KINDERGERICHTE

140.	KINDERSCHNITZEL		5,90
	mit Pommes frites und Gemüse	10-10	
141.	CHICKEN NUGGETS mit Pommes frites		5,50
142.	4 CEVAPCICI		5,90
	mit Pommes Frites und Duwetsch	ıreis	

# KÄSE

150. GEMISCHTE KÄSEPLATTE mit Brot und Butter	7,50
151、CAMEMBERT mit Brot und Butter	<i>6,50</i>

# BEILAGEN

100. POMMES FRITES	2,50
101. KROKETTEN	2,50
102. BRATKARTOFFELN	2,50
103. FOLIENKARTOFFEL mit Sauerrahm	4,00
105. BUTTERREIS	2,50
106. DJUWETSCHREIS	2,50
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 Vanille, Erdbeer und Schokoladeneis mit Sahne	3,50
161.	VANILLEEIS mit heißen Kirschen und Sahne	4,50
162.	FRÜCHTE BECHER	
,	gemischtes Eis mit Früchten, Eierlikör und Sahne	5,00
163.	PALATSCHINKEN (2 Stück) gefüllt mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne	5,90
164.	PALATSCHINKEN (2 Stück) mit Nutella	4,50
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.	CAPPUCCINO	2,30
235.	ESPRESSO CONTRACTOR CO	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
201. BITBURGER PILS
202. FRANKENHEIM ALT
203. FRÜH KÖLSCH



	_
0,31	2,30
0,51	3,70
0,31	2,30
0,31	2,30

#### **FLASCHENBIERE**

204. WEIHENSTEPHAN WEIZENBIER	0,51	3,50
205. VITA MALZ MALZBIER	0,31	2,30
206. BITBURGER ALKOHOLFREI	0,331	2,30
207. WEIHENSTEPHAN WEIZENBIER	0,51	3,50
Alkoholfrei		

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

209. FLASCHE WASSER	0,751	4,90
mit oder ohne Kohlensäure		
210. FLASCHE WASSER	0,251	1,90
mit oder ohne Kohlensäure		
211. COCA COLA Farbstoff +Koffeinhaltig	0,21	1,80
212. COCA COLA ZERO Farbstoff +Koffeinhaltig	0,21	1,80
213. FANTA mit Farbstoff	0,21	1,80
214. SPRITE	0,21	1,80
215. SPEZI Farbstoff +Koffeinhaltig	0,21	1,80
217. ORANGENSAFT	0,21	2,00
218. APFELSAFT/APFELSCHORLE	0,21	2,00
219. SCHWEPPES BITTER LEMON Chininhaltig	0,21Fl.	2,40
220. SCHWEPPES TONIC WATER Chininhaltig	0,21Fl.	2,40
221. SCHWEPPES GINGER ALE Ingwerauszug	0,21Fl.	2,40
222. VIO JOHANNISBEERSCHORLE	0,3 l Fl.	2,80
223.VIORHABARBERSCHORLE	0,3 l Fl.	2,80
224.VIO APFELSCHORLE TRÜB	0,3171.	2,80

# WHISKY

245. JOHNNY WALKER	3,50
246. CHIWAS REGAL	4,50
247. JIM BEAM	3,50
248, JACK DANIELS	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. WILIAMSBIRNE	2,40
267. SLIVOVITZ	1,80
268. JULISKA	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	3,40
278. CALVADOS	3,40
279. BAILEY	2,40
280. OUZO	2,00

#### WEINKARTE

#### OFFENE WEIßWEINE 0,25 |

291. GRASEVINA, trocken	
292. MALVAZIJA, trocken	
293. LASKI RIZLING, lieblich	
295. PINOT GRIGIO, trocken	S
296. WEINSCHORLE	



#### OFFENE ROSEWEINE 0,25 |

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

#### OFFENE ROTWEINE 0,25 |

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

#### FLASCHENWEINE 0,7 I

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