

Speisekarte ab dem 21.01.2021

Vorspeisen und Suppen

Grüner Salat mit Radieschen, körnigen Hüttenkäse, Kirschen und einem Buttermilch-Dressing	€ 5,80
Vollkorn- Roggen- Crostinis mit Pilz- Salat, Tiroler Schinken und Appenzeller Käse überbacken	€ 6,60
als vegetarische Variante mit einem Pilz- Salat und Appenzeller überbacken	€ 5,60
Bündner Rollgersten- Suppe mit bunten Gemüswürfeln und Lauch, echtem Bündner Fleisch, geräuchertem Schweinefleisch sowie Rahm	€ 5,60

Pasta, Vitales und Meer

Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen	€ 9,60
Großer gemischter Blattsalat mit gebratenen frischen Champignons und Streifen vom arg. Angusrind	€ 10,20
Backhendl- Salat; Hähnchenbruststreifen in Knusper- Panade ausgebacken, separat verpackt, zu einem bunt gemischten Salat mit Joghurtdressing sowie Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne und Gebäck	€ 9,90
Äpler Makkaronis; eine Art Auflauf mit Kartoffelwürfelchen sowie Makkaronis mit Speckwürfeln, Rahm, Alpenkäse und Röstzwiebeln, dazu landestypisch ein Apfelmus ... oder als vegetarische Variante ohne Speck	€ 10,80
Lachsforellenfilet an dezenter Meerrettichsauce, geschwenktes Fenchel- Möhrengemüse und glasierte Petersilienkartoffeln	€ 13,80

Hauptgerichte

Berner Kartoffelrösti in der klassischen Variante mit Schinken-, Speck- und Zwiebelstreifen sowie Käsestreifen, dazu ein Spiegelei und Garnitur mit saurer Gurke	€ 11,50
Vegetarische Variante; Kartoffelrösti mit Champignonscheiben, Zwiebel und Thymian sowie Käsestreifen und ein Spiegelei, kleiner grüner Salat	€ 11,50
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Majoran- Bratkartoffeln, Gurkenfächer und Remouladensauce	€ 10,50
Alpen- Burger vom Rind im Vinschgauer- Semmel mit landestypischen Krautsalat, einem dünnen Rösti mit Speckwürfelchen und Appenzeller überbacken, geschmorte rote Zwiebeln	€ 10,80

Jägerschnitzel mit Rahmsauce von frischen Champignons, Pommes
Frites und kleinem gemischtem Salat € 12,90

Klassisches Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Kochschinken und Goudakäse an
Rahmsauce und einem Risi-Bisi; geschwenkter Langkornreis mit feinen Markerbosen € 14,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit klassischer Garnitur an glasierten
Petersilienkartoffeln und einem grünen Salat mit Joghurtdressing € 17,50

Lindenhofpfännchen:

Kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutterrosette,
Majoranbratkartoffeln und Marktgemüse unter holländischer Soßenhaube € 16,90

Pfeffersteak vom arg. Black-Angus Roastbeef mit bunter Cognac-Pfeffersauce, würzig
gebackene Kartoffelspalten, Kräuterbutter und kleinem gemischtem Salat
€ 19,80

Zwiebelrostbraten; gebratenes Huftsteak in einer sämigen Zwiebelsauce an geschwenkten
Kartoffelchen sowie einem marinierten Wachtelbohnen-Salat € 16,80

Geschnetzeltes vom Kalb mit frischen Champignons in Rahm an Scheiben vom
Serviettenknödel, grüner Salat in Joghurtdressing € 16,50

Oldenburger Grünkohl mit hausgemachter Bregenwurst, Kasseler und
Krakauer sowie Salzkartoffeln als „satt-Portion“ € 15,80
mit nur einem Teil (Wurst oder Kasseler) 11,80 € jedes weitere Teil € 2,00

..darf es vielleicht noch ein Dessert sein...?

Apfel-Küchle; in Teig gebackene Apfelringe mit Puderzucker und etwas Zimt bestäubt,
dazu Vanillesauce und ein Apfelkompott € 4,80

Ein großer Germknödel mit Pflaumenmus gefüllt, mit Mohnbutter glasiert und separate
Vanillesauce € 4,40

Minidessert nach Angebot des Tages € 1,80

Alle Preise sind inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer

Der Außer- Haus Verkauf steht Ihnen zur Verfügung:

von Montag bis Freitag 17:00 bis 20:30 Uhr

**Zur „Entspannung“ für alle Home- Office und Home- Schooling-Geplagten
aber auch Firmen & Privat; Donnerstags 11.30 bis 14 Uhr**

Samstag sowie Sonntag 11:00 bis 14:00 Uhr & 17:00 bis 20:30 Uhr



Gern liefern wir Ihnen das Essen auch nach Hause, für einen Aufpreis ab € 5,00.

Vorbestellungen unter 05363 / 97573.

Bitte bleiben Sie gesund, bitte bleiben Sie uns treu...