

Warme Küche:

Montag-Samstag: 17.30-21.30 Uhr

Sonn- u. Feiertags: 11.30-13.30 + 17.30-21.30 Uhr

Fühlen Sie sich bei uns wohl –
zum Mittagessen mit Kollegen,
bei einem romantischen Abendessen,
einem formellen Geschäftsessen
oder einer Unterhaltung mit Freunden.



Die Welt gehört dem, der sie *genießt*.

(Giacomo Leopardi)

Unsere Speisen

Vorspeisen

Weinbergschnecken

mit frischem Knoblauch und Kräuterbutter im Nöpfchen gebraten
dazu frisches Weißbrot

Krabbencocktail ⁴ mit einer feiner Sauce American überzogen

dazu Butter und frisches Weißbrot

Forellenfilet - mild geräucht -

dazu Sahnemeerrettich und frisches Weißbrot

Fetakäse – im Ofen gebacken -

serviert auf Tomatensalat, dazu frisches Weißbrot

Suppen

Kraftbrühe mit feinen Pfannkuchenstreifen

Knoblauchkäsesahmsuppe mit frisch gerösteten Weißbrotwürfeln

Tomatencremesuppe mit feinem Sahnehütchen

Französische Zwiebelsuppe mit sahnigem Käse überbacken

Salatvariationen

Beilagensalat

Großer Salatteller mit mildem Kochschinken und Käse

dazu frisches Weißbrot

Bunte Salatplatte mit rosa gebratenen Rinderlendenscheiben

dazu frisches Weißbrot

Große Salatplatte mit gebratenen Putenstreifen

dazu frisches Weißbrot

Saisonspezialitäten

Feine Pfifferlingcremesuppe

Bunter Salatteller mit gerösteten Pfifferlingen,
dazu Weißbrot

Rahmpfifferlinge mit hausgemachten Semmelknödel
und Beilagensalat

Saftiges Rinderlendensteak mit Pfifferlingen in Rahm,
Semmelknödel und Beilagensalat

Feines Zanderfilet mit gerösteten Pfifferlingen
an Weißweinsauce, dazu Salzkartoffeln und Beilagensalat

Schollenfilets "Finkenwerder Art" mit gebratenem Räucherspeck
und Zwiebeln, dazu Schnittlauchkartoffeln und Beilagensalat

...heute mal was ohne Fleisch

Penne mit frischen Basilikum
in Oliven-Tomatensoße und gehobeltem Parmesan

Bandnudeln in pikanter Weißweinsauce
umlegt mit gebratenen Garnelenschwänzen

Gemüseplatte
mit Rahmchampignons und Käse überbacken

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren und frischem Weißbrot

Champignons gebacken
umlegt mit Salat und Senfdressing, dazu frisches Weißbrot

Kaiserschmarrn mit Apfelmus²

Unsere Hauptspeisen

Schweineschnitzel -Wiener Art-
mit Röstkartoffeln und Beilagensalat

Schweinefilet in Pilzrahm
mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat

Züricher Kalbgeschnetzeltes
mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat

Zwiebelrostbraten
mit feinem Buttergemüse und Röstkartoffeln

"Folterpfanne" - scharfe, würzige Steaks vom Grill -
mit Knoblauchstreifen, feinem Buttergemüse und Schupfnudeln

Filetsteak in bunter Pfeffersoße
mit Kroketten und Beilagensalat

Für unsere Steak-Liebhaber

Zu allen Grillgerichten wählen Sie bitte Ihre Beilagen selbst:

Kräuterbutter, Chillisoße oder Soure Cream
Countrykartoffeln, Pommes frites oder Ofenkartoffel

Filetsteak (160 g)
Rumpsteak (160 g)

Filetsteak (220 g)
Rumpsteak (220 g)

Zusätzliche Beilagen

Maiskolben
Butterbohnen
Fingernudeln
Pommes frites
Röstkartoffeln
Butterspätzle

Für unsere lieben Kleinen....

Kleines Schnitzel mit Pommes frites

1 Semmelködel mit Rahmsöße

1 Portion hausgemachte Butterspätzle mit Rahmsöße

1 Pfannkuchen mit Marmelade

Feine Dessert

Apfelkücherl mit feinem Zimtzucker
dazu 1 Kugel Vanilleeis ^{1 2} und Schokoladensauce ^{1 2}

Palatschinken - mit Eis gefüllt ^{1 2} -
garniert mit Schokoladensauce und Früchten

Vanilleeis ^{1 2} mit fruchtigen, grünen Feigen
in einem feinen Orangensud

Vanilleeis ^{1 2} mit heißen Himbeeren und Sahne

Zur Brotzeit empfehlen wir...

Käsebrod – reichlich garniert -

Käsebrett – verschiedene Käsesorten -
dazu Butter und frisches Bauernbrod

Deftiger Brotzeiteller
mit Sahnemeerrettich, Butter und frischem Brod

Bayerischer Wurstsalat³ mit frischem Brod

Leberkäs³ mit Spiegelei und Röstkartoffeln

Gutscheine bereiten Freude!

Oder brauchen Sie keinen besonderen Anlass,
um einen lieben Menschen zu beschenken?

Sagen Sie einfach mal wieder **DANKE** und
zaubern Sie ein Lächeln in das Gesicht ihrer Lieben.



Wertgutschein

Wir versenden Ihre **ÜBERRASCHUNG** mit Ihrem
persönlichen Gruß auch direkt an Ihre Wunschadresse.

Überlassen Sie uns das -
so haben Sie mehr Zeit für die anderen schönen Dinge im Leben.