



Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie zu sehen.

Wir freuen uns so sehr, dass wir uns nun die größte Mühe geben werden, Sie des Öfteren sehen zu dürfen.

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind nicht verpflichtet freundlich zu sein...

... sie sind es einfach.

Unsere Küche achtet nicht nur auf Frische und Qualität.

... sie ist dazu verpflichtet...

Unsere Lieferanten bringen uns die beste Ware...

... denn wir können einander vertrauen.

Unser Geld fließt nicht in die neusten Trend-Ideen...

... wir zahlen gern für Top-Qualität.

Unser Fleisch ist zertifiziert und kommt ausschließlich aus regionalen und argentinischen Qualitätsbetrieben...

... das zeichnet uns aus.

Unser Obst und Gemüse kauft unsere Küchencrew jeden Tag frisch...

... anders kocht sie nicht.

Sollten Sie trotzdem unzufrieden sein – lassen Sie es uns wissen.

Wir wollen es wieder gut machen.

Sind Sie zufrieden – erzählen Sie es gern weiter!

Ihr Mike Arnold und das Team der Tiergartenschänke

Unsere Qualitätspartner:

HLF.H Lotze Fruchtimport

Dieter Söder der Kartoffelspezialist aus der Wedemark

Josef Franitza GmbH Fleischgroßhandel Hannover

Fleischerei Viola Podbielskistraße

Chefs Culinar Nord GmbH

Gerne zeigen wir Ihnen unser Allergen- und Zusatzstoff-Verzeichnis
Wir verzichten grundsätzlich auf Geschmacksverstärker und Instant-Brühe

Vorspeisen und kleine Leckereien

Oliven und Aioli	4,50 € 
Halloumi mit Tomaten und Lauchzwiebeln gebacken	5,50 € 
„Dip-Variation“ mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, pikantem Pesto-Rosso, unserem reinem Schnittlauchschand und frischem Baguette	6,50 € 

Suppen

Unsere hausgemachten Suppen, serviert in der Tasse für je oder in der Terrine	5,50 € 7,50 €
Ungarische Gulaschsuppe Tomatensuppe mit Pesto und Croûtons.  Gemüsebrühe mit Einlage	

Salate

Kleiner Vorspeisensalat	4,90 € 
Großer Salatteller	6,90 € 
Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Möhren und Radieschen	
Großer Salatteller wahlweise mit:	
• Thunfisch	9,90 €
• Hirtenkäse, Oliven und Peperoni	9,90 € 

Klassiker

„Muttis“ Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern	6,90 €
Klassisches Bauernomelette mit Gewürzgurke und Salatgarnitur	8,50 €
Bratkartoffeln mit Schnittlauch-Rührei, geriebenem Käse überbacken und geräuchertem Schinken	9,40 €

Vegetarische Gerichte

Ofenwarmer Hirtenkase mit pikantem gebratenem Gemüse aus Paprika, Zucchini, Champignons und Oliven	10,90 € 
Hausgemachte Zucchini-Gemüse-Nudeln mit Basilikum-Pesto, frischen Tomaten, Champignons, gerösteten Pinienkernen und Parmesan-Käse, dazu Ruccola-Salat	10,50 € 
Kartoffel-Zucchini-Rösti mit pikantem gebratenem Gemüse nach Art des Hauses	10,50 € 
Gemüseomelette mit Gewürzgurke und Salatgarnitur	9,50 € 

Unsere Klassiker neu interpretiert

„Krüstchen-Pfanne“ Schweinerückensteak auf Toast mit gebratenen Champignons, Sambalsoße und Käse überbacken	10,50 €
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensoße, Gewürzgurke und Bratkartoffeln	10,90 €
Zwei Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Äpfeln und Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	11,90 €
Gebeizter Lachs mit Kartoffel-Zucchini-Rösti und Honig-Senf-Soße	14,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln	12,90 €
Schnitzel mit Champignonrahmsoße und Bratkartoffeln	14,90 €
Schnitzel „Holsteiner Art“ mit Sardellen, Kapern, Spiegelei und Bratkartoffeln	16,90 €
Schnitzel unpaniert mit Tomate und Käse überbacken, dazu Zucchininudeln mit Pesto	15,90 €
„Holzfällerpfanne“ Geschnetzeltes vom Schweinelachs mit Paprika, Champignons und Zwiebeln in Sambalsoße mit Bratkartoffeln	16,90 €

Unsere argentinischen Rumpsteaks sind vollständig pariert, ohne Fettrand

„Herrensteak“ Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Champignons und Baguette	21,50 €
„Pfeffersteak“ Rumpsteak mit Kräuterbutter, Salatbeilage und leckerem Baguette	21,50 €
„Power Steak“ Rumpsteak mit pikantem gebratenem Gemüse und Ofenkartoffel	24,50 €
Rumpsteak mit Pesto und Tomate-Mozzarella überbacken dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	23,90 €
Rumpsteak mit frisch gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu herzhaft Bratkartoffeln	23,90 €
„Kirchröder Pfanne“ Rumpsteak mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Sambalsoße	24,50 €
Rumpsteak mit reinen Zucchini-Nudeln al Pesto, frischen Tomaten, Champignons und gerösteten Pinienkernen	22,50 €

Sollten sie ungeschlüssig sein oder eine eigene Kreation aus unseren angegebenen Zutaten wünschen, so bereiten wir diese gerne für sie zu. Sprechen sie uns bitte an.

Dessert:

Apfelstrudel mit Vanilleeis	5,50 €
-----------------------------	--------