

Vorspeisen

Soljanka "Art des Hauses"

Wurst, Zwiebeln, Tomatenmark, Ketchup, Gewürzgurken, Paprika, Brühe, Sahne, Kräuter A;C;F;G;J;M

6,00

Kürbiscremesuppe "Art des Hauses"

Kürbis, Brühe, Ingwer, Kräuter, Kernöl;C;F;G;I;J

6,00

Bruschetta

Baguett, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl;C;F;G;

7,50

panierte Champignonköpfe

dazu Sour Cream nach Art des Hauses, Salat A;C;F;G;J

8,90

panierte Blumenkohlbröschen

dazu Sour Cream nach Art des Hauses, Salat A;C;F;G;J

8,90

pikantes Würzfleisch

Fleisch Kalb-Schwein-Huhn/Champignons/Sahnesauce/Käse/überbacken A;F;H;j

6,90

NUR zu Hauptgängen- ein kleiner Salat vom Buffet gratis !

- ansonsten ein kleiner Salat = 3,90 € -

Flammkuchen "Elsässer Art"

A;C;F;G;J

Feine Soße /Schinken/Zwiebeln/Kräuter

13,90

Flammkuchen „Italo“

A;C;F;G;J

Feine Soße/Tomaten/Mozzarella/Kräuter/auch Vegan

13,90

Hausgemachte Bandnudeln A;C;F;G;J

Kräuter /Pesto /saftigen Tomaten /feinem Olivenöl/auch Vegan

17,10

deftiges Bauernfrühstück A;C;F;G;J;M

Kartoffeln/3 Eier/hausgemachter Schinken/Zwiebeln/Kräuter

14,50

traditionell Hausmacher Grützwurst mit Sauerkraut A;C;F;G;J;M

nach altem Rezept und Tradition vom Meister Helmut

15,90

deftig/würzige Kohlroulade A;C;F;G;J;M

mit Schmorkohl-Soße und Beilage nach Wahl

16,90

deftig/würziger hausgemachter Uckroer Rindersauerbraten A;C;F;M;G;J

mit Apfel Preiselbeer Rotkohl und Klöße (Gut Durchwachsen)

23,90

zart gebratene Kalbsleber "Berliner Art" A;C;F;G;J;M

mit geschmorten Zwiebeln und Äpfel

24,90

geschmorte Ochsenbäckchen mit Rosenkohl

Bäckchen/Soße/Rosenkohl/Beilage (Gut Durchwachsen)

26,90

Hausgemachte Rinderroulade mit Apfebrotkraut A;C;F;G;M;J

Speck/Zwiebeln/Senf-gefüllt/Äpfel Preiselbeer Rotkraut

23,90

saftig geschmorter Wildbraten mit Apfebrotkraut A;C;F;G;M;J

Wildbraten /Apfel Preiselbeer Rotkraut

24,90

deftige Bauernpfanne "Typisch der Lorsch" A;C;F;G;J

3 kl. magere Minutensteaks / Bratkartoffeln / Kräuterbutter / geschmorten Zwiebeln

23,90

Schnitzel "Hubertus" A;F;G;H;J;M

mit Champignons / Zwiebeln / Schinken in einer Rahmsauce

21,90

Kaiser Schnitzel „ou four“ A;F;G;H;J;M

Schnitzel / Würzfleisch / Käse überbacken

21,90

Schnitzel „BBQ“ –

Knuspriges Schnitzel mit Pulled Pork, Coleslaw-Salat und Käse überbacken

23,90

Lindenhofsteller „Art des Hauses“ A;F;G;H;J

3 Schweinefiletsteaks / frischen Champignons / Zwiebeln / Kräuterbutter

26,90

Hähnchenbruststeak "Italo" A;F;G;H;J;M

Steak / Tomaten / Mozzarella überbacken

23,90

Hähnchengeschnetzeltes "Bombay" leicht feurig A;C;F;G;J;M;

Hähnchenbrust / Ananas / Curry / Sahne / Gewürze

23,90

fangfrisches edles Fischfilet nach Tagesangebot A;C;E;H

Filet/Senf Butter Soße/Beilage

25,90

Gebackene Forelle

Eine ganze, entgrätete Forelle, gebacken und auf Senfbutter-Soße serviert.

24,90

Original Wiener Schnitzel A;F;G;H;J

Kalbfleisch /Pommes/Zitrone/Preiselbeeren

26,90

saftiges Entrecote mit Speckbohnen

Entrecote (ca. >280 g) mit Speckbohnen

34,90

zartes Dry Aged Zwiebelrostbraten A;F;G;H;J

Rinderhüftsteak ca. >250g /knusprigen Zwiebeln/Beilage

34,90

Dry Aged Flank Steak (ca. >350g) mit Speckbohnen

ein durchwachsenes,deftiges und geschmacksintensives Stück aus dem Bauchlappen des Rindes

34,90

saftig/zartes Dry Aged Färsen Tomahawk (ca. >1000 g) A;F;G;H;J

Steak m. Knochen/Speckbohnen/Beilage

Zubereitungszeit ca. 30 bis 40 Min.

59,00

Beilagen nach Wahl:

Pommes,Bratkartoffeln,Kroketten,Kartoffeln,Reis

Jedes Kindergericht kostet : 6,90

Schweineschnitzel mit Pommes

Fischstäbchen mit Pommes

Nudeln mit Tomatensoße

Milchreis mit Zimt und Zucker

Dessert

Warmer Schokokuchen - 7,40

Ein warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Softeis und Sahne

Warmer Apfelstrudel - 7,40

Traditioneller warmer Apfelstrudel, serviert mit Vanilleeis und Sahne.

Schwedeneisbecher -8,90

Ein köstlicher Eisbecher mit Softeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne

Eisschokolade - 6,80

Erfrischende Eisschokolade mit Softeis, Milch, Kakao und Sahne.

Eiskaffee - 6,80

Ein klassischer Eiskaffee mit Softeis, Kaffee und Sahne.

Oma Lona's Hausdessert - 7,40 €

2 hausgebackene Klemmkuchen mit Vanilleeis und Sahne

NUR am Donnerstag !! Schnitzeltag :

deftiges Schnitzel mit einer Beilage und dicke Fritten 18,50

XXZ Schnitzel_(400g) mit einer Beilage und dicke Fritten 26,50

Pfefferrahmsoße - Balkan Art Letscho mit Paprika/Zwiebeln/Ketchup

- Paprika-Sahne-Soße - Hubertus mit frischen Champignon

- Kaiser Schnitzel „au four“ mit Würzfleisch überb.

-Italo mit Tomate/Mozzarella/Käse überbacken

Getränke

Tasse Bohnenkaffee	2,00
Pott Bohnenkaffee	3,50
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,10
Milchkaffee	3,90
Espresso	2,00
Glas Tee verschiedene Sorten B10 Ronnefeldt	3,90
Alpen Glühwein aus Österreich	5,00

Alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,5l
Pepsi, Mirinda, 7Up, Pepsi Maxx ohne Zucker	3,90	5,90
	0,2l	0,5l
Schweppes Tonic, Ginger Ale	3,00	6,00
	0,25l	0,5l
Selters Mineralwasser Classic/Still	3,00	5,00
	0,3l	0,5l
hausgemachte Limonade	4,80	6,80
Rote Fassbrause 2,3,5	3,90	5,90
		0,33l
Apfelschorle, Kirschschorle oder Rhabarberschorle		3,90
	0,2l	0,5l
Bauer Fruchtsäfte	3,00	6,00
Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Tomatensaft		

Bier vom Fass /aus Flasche/Gemischt/Alkoholfrei

Bier vom Fass vom Allgäuer Brauhaus	0,3l	0,5l
Büble hell enthält Gerstenmalz	3,90	5,90
Staropramen Dunkel nur Flasche		5,90
Freiberger Radler	3,90	5,90
Potsdamer mit roter Brause	3,90	5,90
Büble Weizenbier enthält Gerstenmalz		5,90
Weizen alk.(Flasche) enthält Gerstenmalz		5,90
Jever Fun alkf.(Flasche) enthält Gerstenmalz	0,33	3,90



EINIG-ZENZEN

- SEIT 1636 -

IHR PARTNER IN SACHEN WEIN

Weißwein 0,2 l 6,90 €

Dr. Zenzen Rivaner trocken

Der leicht blumige und fein fruchtige Rivaner zeichnet sich durch seine milde Säure und ein feines Muskataroma aus.

Dr. Zenzen Silvaner halbtrocken

Hellgelb, duftet nach Äpfeln, Zitrus & Pfirsich.
Geschmack ist fruchtig, mittlere Säure, leicht süß, gut ausgewogen.

Dr. Zenzen Noblesse Spätlese

Helle gelbe Farbe. Elegante Frucht, Duft nach Blumen, Äpfel, Zitrusfrüchte und Pfirsich.

Rotweine 0,2 l 6,90 €

Dr. Zenzen Dornfelder trocken

Trockener Rotwein von dunkelroter, fast violetter Farbe, kräftig und fruchtig im Geschmack.

Dr. Zenzen Dornfelder halbtrocken

Durch die leichte Restsüße erfreut dieser Wein mit einer besonders fruchtigen Art.

Dr. Zenzen Dornfelder lieblich

Sehr schöne dunkelrote Farbe, lieblicher, samtig-süffiger Rotwein.

Toscana, Italien

Barbanera ist eine angesehene Winzerei im italienischen Umbrien, die besonders für ihre ausgezeichneten Super-Toskanischen bekannt ist. Hier werden die höchsten Qualitätsstandards bei der Vinifikation angewendet, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Die Reifung in Barriques aus französischer Eiche rundet das Geschmackserlebnis ab. Die wichtigsten Rebsorten bei Barbanera sind Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah.

0,2 l

8,90 €

Barbanera Vecciano Bianco, Toscana

halbtrocken, fruchtige Noten nach Melone und tropischen Früchten, am Gaumen Aprikose und Minze, schöne Länge im Abgang. Zu Vorspeisen, Tapas, zu Fischgerichten, Pasta mit würzigen Saucen und milden Käsesorten.

Barbanera Vecciano Rosso, Toscana

halbtrocken, gehaltvoll, komplex, vollmundig, reife Früchte, Vanille.
Zu Fleisch- und Wildgerichten, Pasta und Käse.

Barbanera Vecciano Rosato, Toscana

halbtrocken, schöne Roséfarbe, blumig-fruchtige Nase, nach Kirschen und Erdbeeren, erfrischend, ausgewogen, gute Länge im Abgang. Zu Vorspeisen, gegrilltem Fisch, Barbecue, Grill Hähnchen, Pizza, zu Gerichten mit Frischkäse.

