

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;J

7,50

panierte Champignonköpfe

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

8,90

panierte Blumenkohbröschen

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 Apfelmutterkraut A;C;F;G;M;J
Speck/Zwiebeln/Senf-gefüllt/Apfel Preiselbeer Rotkraut
23,90

saftig geschmarter Wildbraten mit Apfelmutterkraut A;C;F;G;M;J
Wildbraten /Apfel Preiselbeer Rotkraut
24,80

deftige Bauernpfanne "Typisch der Lorsch" A;C;F;G;J
3 kl. magere Minutensteaks/Bratkartoffeln/Kräuterbutter/geschmorte Zwiebeln
23,90

Schnitzel "Hubertus" A,F;G;H;J,M
mit Champignons/Zwiebeln/Schinken in einer Rahmsoße
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, dazu dicke Fritten.
23,90

Lindenhofsteller „Art des Hauses“ A,F;G;H;J
3 Schweinefiletsteaks/frischen Champignons/Zwiebeln/Kräuterbutter
26,90

Hähnchensteak "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

zarter Entenbraten ohne Knochen
Serviert mit Preiselbeer Rotkohl und Klößen, dazu kräftiger Entenjus
25,90

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 Senfblätter-Soße serviert.
24,50

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

Kalbfleisch /Pommes/Zitrone/Preiselbeeren

26,90

saftiges Dry Aged Flank Steak A,F;G;H;J

Färsen Flank ca.>380 g/Speckbohnen/Beilage

34,90

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

Rinderhüftsteak ca.>280g/knusprigen Zwiebeln/Beilage

34,90

saftig/zartes Dry Aged Färsen Tomahawk (ca.1200 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

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

Pfefferrahmsoße - BalkanArt Letscho mit Paprika/Zwiebeln/Ketchup

- Paprika-Sahne-Soße - Hubertus mit frischen Champignon

- Italo mit Tomate/Mozzarella/Käse überba. - Kaiser Schnitzel „au four“ mit Würzfleisch überb.



Typisch der Lorsch “wat den nu noch Alles “

Herzliche Einladung zum Sonntagsbraten

Liebe Gäste,

Bei uns gibt es den Sonntagsbraten noch so, wie man es von früher bei Oma kennt – alles kommt auf den Tisch, zum Teilen und Genießen in geselliger Runde.

Unser Menü für Sie:

- Eine kräftige Vorsuppe zum Start • Ein großer Sonntagsbraten nach Wahl: Schwein, Rind, Ente oder Gans u.v.m.
- Dazu alle Beilagen auf den Tisch: Bratkartoffeln, Knödel, Gemüse der Saison
- Zum Abschluss ein Dessert nach Wahl – wie bei Oma

Alles zusammen zum festen Sonntags-Preis:

38 € pro Person

(Nur mit Vorab-Reservierung, ab 6 Personen)

■ Reservierungen: 035454 7968

Getränke

| | | |
|---|----------------|------|
| Tasse Bohnenkaffee | | 2,00 |
| Pott Bohnenkaffee | | 3,50 |
| Cappuccino | | 3,90 |
| Latte Macchiato | | 4,10 |
| Milchkaffee | | 3,90 |
| Espresso | | 2,00 |
| Glas Tee <small>verschiedene Sorten</small> | BIO Ronnefeldt | 3,90 |
| Alpen Glühwein aus Österreich | | 4,80 |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|------|------|
| | 0,3 | 0,5 |
| Pepsi, Mörinda, 7Up , Pepsi Maxx ohne Zucker | 3,80 | 5,90 |
| | 0,2 | 0,5 |
| Schweppes Tonic, Ginger Ale | 3,00 | 6,00 |
| | | |
| Selters Mineralwasser Classic/Still | 0,25 | 0,75 |
| | 3,00 | 6,90 |
| | 0,3 | 0,5 |
| hausgemachte Limonade | 4,50 | 6,50 |
| | | 0,33 |
| Apfelschorle, Kirschschorle oder Rhabarberschorle | | 3,90 |
| Bauer Fruchtsäfte | 0,2 | 0,5 |
| Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Tomatensaft | 3,00 | 6,00 |
| | | |
| Bier vom Fass vom Allgäuer Brauhaus | 0,3 | 0,5 |
| Büble hell <small>enthält Gerstenmalz</small> | 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 <small>enthält Gerstenmalz</small> | | 5,90 |
| Rote Fassbrause 2,3,5 | 3,70 | 5,90 |
| Weizen alk.(Flasche) <small>enthält Gerstenmalz</small> | | 5,90 |
| Jever Fun alk.f.(Flasche) <small>enthält Gerstenmalz</small> | 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.



BARBANERA
SINCE 1938

BARBANERA E' PRIMA DI TUTTO UNA FAMIGLIA

Toskana, Italien

Barbanera ist eine angesehene Winzerei im italienischen Umbrien, die besonders für ihre ausgezeichneten Super-Toskanischen Weine 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 Vecchiano 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 Vecchiano Rosso, Toscana

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

Barbanera Vecchiano 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.



0,25 l

=

7,-€

