

Zum Auftakt

Resche Brezen mit Butter

2,20

Landbrot vom Bäcker Paulsen mit Griebenschmalz, Radieschen und Kresse
4,80

Unser Obatzter, garniert, mit roten Zwiebelringen
und zwei Scheiben Landbrot vom Bäcker Paulsen
9,90 (1 Bällchen)

Gebackener Camembert mit Petersilie, Preiselbeeren, Butter und Toast
14,50

Aus dem Suppentopf

Brühe vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse und ...

... hausgemachten Leberknödel 5,90

... Flädle (aus Dinkelmehl) 5,90

Spargelcremesuppe (vegetarisch) 6,50

auf Wunsch reichen wir Ihnen zur Suppe auch Brot

Flammkuchen – gibt's nicht immer

Flammkuchen Elsässer Art – mit Rahm, Speck (2,3,7,8) und Zwiebeln
15,30

Flammkuchen griechischer Art – mit Rahm und Ziegenkäse
16,80

=====

Informationen über Allergene entnehmen Sie bitte der gesondert ausgelegten Karte.

Zusatzstoffe:

1=Farbstoff
5=Phosphat

2=Konservierungsstoffe
6=koffeinhaltig

3=Antioxidationsmittel
7=Süßungsmittel

4=Chininhaltig
8=Nitritpöckelsalz

Nur solange Vorrat reicht

Frischer Spargel

*Frischer Spargel mit Tomate,
Sauce Hollandaise und Käse überbacken, Vitamin-Kartoffeln*
24,90

*Frischer Spargel mit Vitamin-Kartoffeln
wählen Sie zwischen Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter*
22,70

und...

<i>Kochschinken (3 Scheiben)</i>	<i>7,80</i>
<i>Kaltes Roastbeef (5 Scheiben)</i>	<i>10,80</i>
<i>Gegrillte Hähnchenbrust ca. 160 g</i>	<i>12,90</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ca.150 g</i>	<i>15,90</i>

- Gibt`s nicht immer -

Spargel-Zuckerschoten-Pfännchen
*mit Shrimps, geräucherten Lachs, Kartoffeln,
Sauce Hollandaise und Käse überbacken*
28,40

Gibt`s nicht immer

Gerichte mit Geschichte

Cordon Bleu

vom Schweinerücken mit Preiselbeeren
mit Kartoffelkroketten und Salat
19,70

Über die Entstehung dieses Schnitzel-Klassikers gibt es so viele einander widersprechende Geschichten, dass es fast unmöglich ist, sich auf eine historische Spur festzulegen. Der Hinweis auf die 1880 gegründete berühmte Pariser Kochschule „L'École du Cordon Bleu“ führt jedenfalls in die Irre.

*In Paris ist das Gericht mit Sicherheit nicht entstanden – panieren war in der französischen Küche eher verpönt! Auch die Theorie, das gefüllte Schnitzel sei 1929 auf dem Luxusdampfer „Bremen“ serviert wurde, der damals mit einem „Blauen Band (Le Cordon Bleu)“ für die schnellste Atlantiküberquerung ausgezeichnet worden war, steht auf schwankenden Füßen. Eine erfolgsversprechende Spur scheint dagegen in die Schweiz zu führen: Immerhin erfreut sich das gefüllte Schnitzelhier bis heute größerer Beliebtheit als der berühmte Vetter aus Wien. Aber wo und wann könnte das Urrezept entwickelt worden sein? Einer Legende zur Folge soll eine Namenlose Köchin im Kanton Wallis vor gut 200 Jahren die geniale Idee gehabt haben: Weil sie weniger Fleisch vorrätig hatte, als sie für ihre unerwartet große Gästeschar benötigte, beschloss sie kurzerhand, die Portionen zu verkleinern und das Fleisch zum Ausgleich mit Käse und Schinken zu füllen. Aber wer glaubt schon diese Geschichte? Es bleibt dabei: Eigentlich liegt der Ursprung des **Cordon Bleus** im Dunkeln.....*

Unsere Küche ist geöffnet bis.....

gerne können Sie danach noch rumsitzen

Montag Ruhetag

Dienstag ***17.00 -21.30***

Mittwoch ***17.00 -21.30***

Donnerstag Ruhetag

Freitag ***17.00 -21.30***

Samstag ***12.00-21.30***

Sonntag
und an Feiertagen ***12.00 -20.00***

Kleine Schmankerl

Münchner Weißwürste
mit rescher Brezen und süßen Senf

10,10

Bauernsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln und Minisalat

13,40

Bayrischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln und Minisalat

13,40

Schweizer Wurstsalat (mit Käse)
mit Bratkartoffeln und Minisalat

14,50

Kaltes Roastbeef mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Minisalat

19,20

Hausgemachte Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

13,80

Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln

13,80

Bratwurstschnecke mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln

13,70

Aus der Salatküche

Frühlingssalate mit.....

mit Hausdressing und Crôutons

11,00

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

18,20

mit Matjes, Graved Lachs,

Crevetten in Dill-Knoblauch-Rahm und Reibekuchen

19,70

Reibekuchen 4,80

auf Wunsch reichen wir Ihnen zum Salat auch Brot

Gibt's nicht immer

Hähnchenbrust mit Tomate, Spinat und Käse überbacken,
dazu Bandnudeln

17,20

Gourmetseller – mit Hackbraten, Nürnberger und Leberkäse
dazu Rahmwirsing und Bratkartoffeln

16,20

Hackbraten mit Bandnudeln und pikanten Tomaten-Gemüse-Sauce

16,40

Herrengröst'l – Bratenfleisch mit Zwiebeln,
Bratensauce, Bratkartoffeln und Ochsenaug

16,80

Weibergröst'l – gebratene Kartoffelklöße
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und Sauce Hollandaise

14,40

vom Schwein

Wirtshaus-Schlachtplatte mit Blut- und Leberwürstchen,
Wammerl, Leberkäse(4;6;7), Leberknödel,
Sauerkraut und Kartoffelpüree

18,40

Gegrillte Spanferkelhaxe mit Sauerkraut und Kartoffelkloß

17,50

Fisch

Gegrilltes Zanderfilet – nicht immer da
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und GRENAILLE KARTOFFELN
29,60

Kibbelinge mit Remoulade, Pommes Frites und Salat
16,10

Primtjes Matjes mit Zwiebeln, Scharfen Kren,
GRENAILLE KARTOFFELN und Mini-Salat
18,90

Rind

Gekochte Ochsenbrust mit scharfen Kren,
Röstkartoffeln und Rahmwirsing
22,30

Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelkloß und Apfelkompott
21,90

Rumpsteak ca.200 g	24,50
mit hausgemachter Kräuterbutter	

wählen Sie Ihre Beilagen:

Zwiebeln	3,90
----------	------

Bratkartoffeln	5,50
----------------	------

Pommes Frites	5,20
---------------	------

Kartoffelkroketten	5,20
--------------------	------

Beilagensalat	6,00
---------------	------

Mini-Salat	3,30
------------	------

Rahm-Wirsing mit Speck	5,70
------------------------	------

Brot vom Bäcker Paulsen (2 Scheiben)	2,40
--------------------------------------	------

Die süßen Sachen

Karamellisierter Kaiserschmarren
mit heißen Schattenmorellen
13,70
zum Probieren 8,40

Wie die berühmteste Wiener Mehlspeise zu ihrem Namen kam, dazu hat man aus der Gerüchteküche so manche Anekdote serviert. So soll die allzeit streng auf ihre Linie achtende junge Kaiserin Elisabeth (in der korrekten Kurzform: „Sissi“) im Jahr 1854 eine von ihrem Hofpatissier für sie kreierte süße Mehlspeise aus zerrissenem Pfannkuchenteig, Zucker und Rosinen als zu schwer abgelehnt haben. Worauf ihr Gemahl, Kaiser Franz Josef I. (1848-1916), den verschmähten Teller mit den Worten zu sich herangezogen haben soll: „Na, geb er mir halt den Schmarren her, den unser Leopold da wieder z`ammkocht hat. Weil es ihm so gut schmeckte, hatte er nichts dagegen, dass dieses heute so beliebte Dessert zum „Kaiserschmarren“ ernannt wurde. Eine andere häufig zitierte Anekdote lässt selbigen Kaiser zu einer Almhütte wandern, wo ihm der Senn (in Österreich „Kaser“ genannt) einen selbstgemachten Kaserschmarren nach Art der Hütte anbot. Der Kaiser war auch in diesem Fall so begeistert, dass er die Aufwertung des Desserts durch das i als dritten Buchstaben im Namen gerne erlaubte. Tatsache ist, dass der kaiserliche Schmarren auf den Jagdgesellschaften Ihrer Majestät sehr beliebt war, auch wenn er bei Sissi keine Gnade fand.

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce 13,20
Marillenknödel mit Vanilleeis und Vanillesauce 11,90
Heiße Kirschen mit Vanilleeis 9,70

Unsere Eissorten: Bourbon-Vanille und Schokolade
1 Bällchen 3,10

Zum Espresso € 2,60

.....ein Bällchen Eis
.....mit Eierlikör € 6,80
.....und Sahne € 0,50

Gerichte mit Geschichte

Wiener Schnitzel

Als Repräsentant der österreichischen Küche steht das Wiener Schnitzel weder dem Kaiserschmarren noch dem Tafelspitz an Berühmtheit nach. Über die Frage, wo das Schnitzel herkommt, dürfte eigentlich kein Zweifel bestehen, schließlich trägt es seinen vermeintlichen „Geburtsort“ im Namen. Tatsächlich wurde das panierte Schnitzel weitab von Wien in Mailand erfunden! Es bedurfte aber des feinen Spürsinns eines berühmten Österreichers, um es zu entdecken und sein Rezept an die Donau zu bringen.

Die Rede ist von Feldmarschall

Joseph Graf Radetzki (1766-1858), der sich gegen die Türken und Napoleon bereits einen Namen gemacht hatte und von 1831 bis 1857 Oberkommandeur der österreichischen Truppen in Oberitalien war. An den Kaiser meldete Radetzky aber nicht nur militärische und politische, sondern auch kulinarische Lagebeurteilungen. Es war in Oberitalien nämlich auf eine wohlschmeckende Spezialität und einem Klassiker der Mailänder Küche gestoßen:

die Co(s)toletta alla milanese, ein Kalbskotelett, das paniert und in Butter gebraten wurde. Umgehend machte sich der Leibkoch des Kaisers daran, nach Mailänder Vorbild mit Panade zu experimentieren – und das Ergebnis fand, bei dem als „Rindfleischtiger“ bekannten Monarchen, tatsächlich geneigten Anklang. Doch erst die später entwickelte raffinierte Zubereitung, aus der Kalbsnuss fingerdicke Scheiben von etwa 250 Gramm zu schneiden, diese flach zu klopfen, nacheinander in Mehl, Ei und Semmelbröseln zu wenden, um sie anschließend in Öl oder Butterschmalz schwimmend auszubacken, machte das Gericht zu dem, was es nach 1900 dann auch namentlich wurde

ein typisches Wiener Schnitzel.

(bei uns –vom Kalbsrücken)

mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salat

29,60

Warme Getränke

Kaffee 3,20

Espresso 2,60

Espresso – doppio 3,80

Espresso Macchiato 2,70

Cappuccino 3,80

Milchkaffee 3,50

Latte Macchiato 3,50

Tee (verschiedene Sorten) – große Tasse 3,50

Rum 2 cl 2,90

Grappa 2 cl 4,20

Affagato

doppelter Espresso auf 1 Bällchen Bourbon-Vanilleeis

6,80

Zum Espresso € 2,60

.....ein Bällchen Eis

Bourbon Vanille oder Schokolade

mit Eierlikör € 6,80

und Sahne € 0,50

Darum sind Kartoffeln gesund

KARTOFFELN: Dickmacher oder gesunde Knolle? In Deutschland zählt das Wurzelgemüse seit Jahrhunderten zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln. Doch was steckt alles in der bekannten Knolle? Erfahren Sie hier mehr über Kalorien und weitere Nährwerte und was Kartoffeln gesund macht.

***Kartoffeln enthalten viele gute Nährstoffe
Kartoffeln können die Zellen schützen
Kartoffeln können die Verdauung verbessern
Kartoffeln verbessern die Blutzuckerwerte
Kartoffeln machen satt und vermeiden Heißhunger
Kartoffeln sind glutenfrei
Kartoffeln machen nicht dick
Wieviel Kalorien hat eine Kartoffel?
100 g Kartoffeln gegart haben 73 Kilokalorien***

***Wissen zum mitnehmen
Warum sind Kartoffeln gesund? Kartoffeln enthalten reichlich Vitamine, Mineralien und Antioxidantien, die allesamt in Zusammenhang mit gesundheitsförderlichen Aspekten stehen.
Sie enthalten wertvolle Nährwerte bei einem recht moderaten Kaloriengehalt.***

Zahlreiche Studien konnten belegen, dass Kartoffeln die Blutzuckerwerte verbessern und das Risiko für schwere chronische Erkrankungen reduzieren können, also unserer Gesundheit zugute kommen.

***Was die Kartoffel gesund macht, ist das sie schmerzhaft Entzündungen und Magen-Darm-Beschwerden lindern kann.
Zudem sind Kartoffeln sehr sättigend, was beim Einhalten einer Diät und dem Vermeiden von Heißhungerattacken sehr nützlich sein kann.***

***Alles in allem sind Kartoffeln nicht ohne Grund seit so langer Zeit in Deutschland und anderen Ländern dieser Welt ein Grundnahrungsmittel und derart beliebt.
Sowohl gesundheitlich als auch Geschmacklich kommt so gut wie jeder mit Kartoffeln auf seine Kosten.***

***ob Vegan / Vegetarisch oder
Lebensmittelunverträglichkeiten
bei uns soll jeder Gast glücklich sein***

***Fuhre GRENAILLE KARTOFFELN ca.400 g mit Schale 5,90
Butter (vegetarisch) oder Olivenöl (vegan)***

***Grenaille ist der Ausdruck für die kleine Sortierung von Kartoffeln, die
meist mit der Schale genossen werden. In Deutschland gibt es hierfür regional
unterschiedliche Ausdrücke wie Mäuserl oder Babykartoffeln***

wählen Sie zu den Baby-Kartoffeln

Humus (Kichererbsenmousse)

mit Sesampaste und Kurkuma ca. 150g 4,90 (vegan)

Kräuter-Knoblauch-Quark ca.150g 4,90 (vegetarisch)

Graved Lachs 100 g mit scharfen Kren 8,90 (vegetarisch)

Rote Zwiebelringe 1 kleine Schüssel – kosten nix (vegan)

Spiegeleier von 3 Eiern in geklärter Butter gebraten 6,90 (vegetarisch)

Beilagensalat / Minisalat 6,00/ 3,30 (vegan oder vegetarisch)

Landbrot vom Bäcker Paulsen , 2 Scheiben 2,40 (vegan)

Gibt´s nicht immer

Nudeln im Pasta Teller mit

hausgemachter Tomaten-Gemüse-Sauce 12,90 (vegan)

1EL Gran Padano 1,00