

Vorspeisen

Soljanka „Art des Hauses“ – 6,00 €

Unsere hausgemachte Soljanka wird aus ausgewählter Wurst, frischen Zwiebeln, Tomatenmark, Ketchup, Gewürzgurken, Paprika und einer kräftigen Brühe zubereitet und mit Sahne sowie Kräutern verfeinert.

Kürbiscremesuppe „Art des Hauses“ – 6,00 €

Eine cremige Suppe aus frischem Kürbis, verfeinert mit Ingwer, Sahne und Kräutern, abgerundet mit einem Hauch von steirischem Kürbiskernöl.

Knusprig-frittierte Butterfly Garnelen – 7,90 €

Cremige, frische Burrata serviert auf geröstetem Ciabatta mit Tomatensalat, Zwiebeln, Olivenöl und aromatischen Gewürzen.

Bruschetta – 7,50 €

Knuspriges Ciabatta mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl.

Panierte Champignonköpfe – 8,90 €

Knusprig panierte Champignonköpfe mit hausgemachter Sour Cream und frischem Salat.

Panierte Blumenkohlröschen – 8,90 €

Knusprig panierte Blumenkohlröschen mit hausgemachter Sour Cream und frischem Salat.

Pikantes Würzfleisch – 6,90 €

Eine feine Mischung aus Kalb-, Schweine- und Hühnerfleisch mit Champignons in cremiger Sahneseauce, mit Käse überbacken.

NUR zu Hauptgängen- ein kleiner Salat vom Buffet gratis
- ansonsten ein kleiner Salat = 3,90 € -

Hauptgerichte

Flammkuchen „Elsässer Art“ – 13,90 €

Ein klassischer Flammkuchen mit feiner Soße, Schinken, Zwiebeln und frischen Kräutern.

Flammkuchen „Italo“ – 13,90 €

Flammkuchen belegt mit Tomaten, Mozzarella und Kräutern – auch in veganer Variante erhältlich.

Hausgemachte Bandnudeln – 17,10 €

FrISChe Bandnudeln mit Kräutern, aromatischem Pesto, saftigen Tomaten und feinem Olivenöl – auch vegan erhältlich.

Deftiges Bauernfrühstück – 13,90 €

Ein kräftiges Bauernfrühstück aus Bratkartoffeln mit drei frischen Eiern, hausgemachtem Schinken, Zwiebeln und Kräutern.

Hausgemachte Schweinesülze – 15,90 €

Traditionell zubereitete Schweinesülze aus Eisbein und Kopffleisch mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Remouladensoße.

Hausmacher Grützwurst mit Sauerkraut – 15,90 €

Nach altem Meister Rezept zubereitete Grützwurst, serviert mit herzhaftem Sauerkraut.

Geschmorte Kohlroulade – 16,80 €

Deftig gewürzte Kohlroulade mit Schmorkohlsoße und einer Beilage nach Wahl.

Uckroer Rindersauerbraten – 22,90 €

Hausgemachter Uckroer Rindersauerbraten mit Apfel-Preiselbeer-Rotkohl und Klößen.

Kalbsleber „Berliner Art“ – 24,90 €

Zart gebratene Kalbsleber nach Berliner Art, serviert mit geschmorten Zwiebeln und Apfel.

Geschmorte Ochsenbäckchen – 26,90 €

Geschmorte Ochsenbäckchen in kräftiger Soße mit Rosenkohl und Beilage nach Wahl.

Deftige Rinderroulade – 21,90 €

Hausgemachte Rinderroulade, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Senf, serviert mit Apfel-Preiselbeer-Rotkohl

zarter Entenbraten ohne Knochen- 23,90€

Serviert mit Preiselbeerrotkohl und fluffigen Klößen, dazu kräftiger Entenjus

Heimischer Wildbraten – 23,90 €

Saftig geschmorter Wildbraten mit Apfel-Preiselbeer-Rotkohl.

zart gekochter Tafelspitz vom Rind - 23,90 €

Serviert mit feiner Sahne Meerrettich Soße

Bauernpfanne „Typisch der Lorsch“ – 23,90 €

Drei kleine, magere Minutensteaks mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und geschmorten Zwiebeln.

Schnitzel „Hubertus“ – 20,90 €

Ein herzhaftes Schnitzel mit Champignons, Zwiebeln und Schinken in cremiger Rahmsoße.

Kaiser Schnitzel „au four“ – 20,90 €

Ein Schnitzel mit Würzfleisch belegt und mit Käse überbacken

Schnitzel „BBQ“ – 23,90 €

Knuspriges Schnitzel mit Pulled Pork, Coleslaw-Salat und Käse überbacken, dazu dicke Fritten.

Lindenhofsteller „Art des Hauses“ – 25,90 €

Drei zarte Schweinefiletsteaks mit frischen Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter.

Hähnchensteak „Italo“ – 22,90 €

Saftiges Hähnchensteak, überbacken mit Tomaten und Mozzarella.

Hähnchengeschnetzeltes „Bombay“ – 23,50 €

Leicht feuriges Hähnchengeschnetzeltes mit Ananas in cremiger Curry-Sahne-Soße.

Fangfrisches Fischfilet – 25,90 €

Edles Fischfilet nach Tagesangebot, serviert mit Senfbutter-Soße und Beilage.

Gebackene Forelle – 23,90 €

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

Original Wiener Schnitzel – 25,90 €

Das klassische Wiener Schnitzel vom Kalb, serviert mit Pommes, Zitrone und Preiselbeeren.

Dry Aged Zwiebelrostbraten – 32,90 €

Zartes Dry Aged Rinderhüftsteak (ca. 250 g) mit knusprigen Zwiebeln und Beilage nach Wahl.

Dry Aged Färsen Entrecote – 33,90 €

Saftiges Dry Aged Entrecote (ca. 250 g) mit Speckbohnen und Beilage nach Wahl.

Dry Aged Färsen Tomahawk – 58,00 €

Ein imposantes Dry Aged Tomahawk-Steak (ca. 1200 g) mit Knochen, serviert mit Speckbohnen und Beilage. Zubereitungszeit ca. 30–40 Minuten

Kindergerichte

Schweineschnitzel mit Pommes – 6,90 €

Ein knuspriges Schweineschnitzel, serviert mit Pommes frites.

Fischstäbchen mit Pommes – 6,90 €

Knusprige Fischstäbchen, serviert mit Pommes frites.

Nudeln mit Tomatensoße – 6,90 €

Klassische Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße.

Milchreis mit Zimt und Zucker – 6,90 €

Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker bestreut.

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.

NUR am Donnerstag !! Schnitzeltag :

deftiges Schnitzel mit einer Beilage und dicke Fritten 17,90

***XXL Schnitzel*_(400g) mit einer Beilage und dicke Fritten 25,90**

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

<i>Tasse Bohnenkaffee</i>		2,40
<i>Pott Bohnenkaffee</i>		3,50
<i>Cappuccino</i>		3,90
<i>Latte Macchiato</i>		4,10
<i>Milchkaffee</i>		3,90
<i>Espresso</i>		2,20
<i>Glas Tee</i>	<i>verschiedene Sorten B10 Ronnefeldt</i>	3,90

Alkoholfreie Getränke

	0,3	0,5	
<i>Pepsi, Mirinda, 7Up, Pepsi Maxx ohne Zucker</i>	3,70	5,90	
	0,2	0,5	
<i>Schweppes Tonic, Ginger Ale</i>	3,00	6,00	
<i>Selters Mineralwasser Classic/Still</i>	0,25	0,5	0,75
	3,00	5,00	6,90
	0,3	0,5	
<i>hausgemachte Limonade</i>	4,50	6,50	
		0,33	
<i>Apfelschorle, Kirschschorle oder Rhabarberschorle</i>		3,90	
<i>Bauer Fruchtsäfte</i>	0,2	0,5	
<i>Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Tomatensaft</i>	3,00	6,00	
<i>Bier vom Fass vom Allgäuer Brauhaus</i>	0,3	0,5	
<i>Büble hell</i> enthält Gerstenmalz	3,90	5,90	
<i>Staropramen Dunkel nur Flasche</i>		5,90	
<i>Freiberger Radler</i>	3,90	5,90	
<i>Potsdamer mit roter Brause</i>	3,90	5,90	
<i>Büble Weizenbier</i> enthält Gerstenmalz		5,90	
<i>Rote Fassbrause</i> 2,3,5	3,70	5,90	
<i>Weizen alk. (Flasche)</i> enthält Gerstenmalz		5,90	
<i>Jever Fun alkf. (Flasche)</i> enthält Gerstenmalz	0,33	3,90	