

## Vorspeisen

### *Soljanka "Art des Hauses"*

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

6,00

### *Tomatencremesuppe "Art des Hauses"*

*Tomaten-Mark/Brühe/Sahne/Gewürze/Kräuter; C; F; G; I; J*

6,00

### *Bruschetta*

*Baguett/Tomaten/Zwiebeln/Knoblauch/Olivenöl; C; F; G;*

7,80

### *panierte Champignonköpfe*

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

8,90

### *panierte Blumenkohlröschen*

*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*

18,10

## ***deftiges Bauernfrühstück*** A;C;F;G;J;M

*Kartoffeln/3 Eier/hausgemachter Schinken/Zwiebeln/Kräuter*

14,80

## ***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 Spargel***

*Bäckchen/Soße/Spargel/Beilage(Gut Durchwachsen)*

28,90

## ***Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelmarmelade*** A;C;F;G;M;J

*Speck/Zwiebeln/Senf-gefüllt/Äpfel Preiselbeer Rotkraut*

23,90

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

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

23,90

***Schnitzel mit frischen Spargel und Semmelbutter***

*Schnitzel / Spargel / Butter / Beilage*

26,90

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

*mit Champignons / Zwiebeln / Schinken in einer Rahmsoße*

23,90

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

*Schnitzel / Würzfleisch / Käse überbacken*

23,90

***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

***Rinderzunge mit frischen Spargel*** A;C;F;G;J;M;

*Rinderzunge / Spargel / Semmelbutter*

27,90

***fangfrisches edles Fischfilet nach Tagesangebot*** A;C;F;H

*Filet / Senf Butter Soße / Beilage*

25,90

## ***Gebackene Forelle***

*eine ganze, entgrütete Forelle, gebacken und auf Senfbutter-Soße serviert.*

24,90

## ***Original Wiener Schnitzel mit frischen Spargel***

*Kalbschnitzel/Spargel/Semmelbutter*

29,90

## ***Original Wiener Schnitzel***<sub>A,F;G;H;J</sub>

*Kalbfleisch 220 g /Pommes/Zitrone/Preiselbeeren*

26,90

## ***saftiges Entrecote mit Speckbohnen***

*Entrecote (ca. >280 g) mit Speckbohnen*

34,90

## ***zartes Dry Aged Zwiebrostbraten***<sub>A,F;G;H;J</sub>

*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***<sub>(ca.>1000 g) A,F;G;H;J</sub>

*Steak m. Knochen/Speckbohnen/Beilage*

*Zubereitungszeit ca. 30 bis 40 Min.*

61,00

### ***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.

---

***NUR am Donnerstag !! Schnitzeltag :***

***deftiges Schnitzel mit einer Beilage und dicke Fritten 18,50***

***XXL Schnitzel<sub>800g</sub> 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

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

## Alkoholfreie Getränke

		0,3l	0,5l
<i>Pepsi, Mirinda, 7Up, Pepsi Maxx ohne Zucker</i>		3,90	5,90
		0,2l	0,5l
<i>Schweppes Tonic, Ginger Ale</i>		3,00	6,00
	0,25l	0,5l	0,75l
<i>Selters Mineralwasser Classic/Still</i>	3,00	5,00	6,90
		0,3l	0,5l
<i>hausgemachte Limonade</i>		4,80	6,80
<i>Rote Fassbrause</i> <small>2,3,5</small>		3,90	5,90
			0,33l
<i>Apfelschorle, Kirschschorle oder Rhabarberschorle</i>			3,90
		0,2l	0,5l
<i>Bauer Fruchtsäfte</i>			
<i>Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Tomatensaft</i>		3,00	6,00

## Bier vom Fass /aus Flasche/Gemischt/Alkoholfrei

<i>Bier vom Fass vom Allgäuer Brauhaus</i>		0,3l	0,5l
<i>Büble hell</i> <small>enthält Gerstenmalz</small>		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> <small>enthält Gerstenmalz</small>			5,90
<i>Weizen alk.(Flasche)</i> <small>enthält Gerstenmalz</small>			5,90
<i>Jever Fun alkf.(Flasche)</i> <small>enthält Gerstenmalz</small>		0,33	3,90



# EINIG-ZENZEN

- SEIT 1636 -

IHR PARTNER IN SACHEN WEIN

**Weißwein**                      0,21    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**                      0,21    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.

