

## MITTWOCH IST SCHNITZEL TAG

### SCHNITZEL

Schnitzel vom Kalb	26,90€
Schnitzel vom Schwein	20,90€
Schnitzel vegetarisch	18,90€

### BEILAGEN

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat

Unsere Schnitzel werden inklusive einer Beilage nach Wahl und einem gemischten grünen Blattsalat mit Balsamico-Vinaigrette serviert.

### EXTRAS

Portion Beilage nach Wahl	4,90€
Portion Beilagensalat	4,90€
Portion Sauce	2,90€

### **,SCHMALZTÖPFCHEN' SALATE**

Sonnenkernkrokant - frische Frühlingszwiebeln  
Granatapfelkerne - Croûtons - Hobel vom Grana Padano  
Balsamico-Senf-Vinaigrette - Hausbrot

**mit gebratenen Kräuterseitlingen\* - 15,90€**

**mit Feta im Filoteig\* - 16,90€**

**mit Hähnchenbrust Streifen - 16,90€**

**mit gratiniertem Ziegenkäse - 17,90€**

**mit Rinderfilet Streifen - 18,90€**

**mit Bratkartoffeln\* - 18,90€**

**mit Ofenlachs und gegrillten Garnelen - 20,90€**

## **KLEINE LECKEREIEN**

### **kleiner Brotkorb - 4,90€**

Unser Hausbrot vom Bäcker Willeke - Kräuterbutter  
Knoblauchaioli oder Schmalztopf

### **„Abendbrot“ - 15,90€**

Unser Hausbrot vom Bäcker Willeke - Schmalztopf  
Salzbutter - luftgetrockneter Schinken - Grana Padano  
Oliven - Spreewaldgurke - Peperoni

### **Kartoffelrösti - 15,90€**

kaltgeräucherter Lachs - Zitronen-Meerrettich - Dill  
Honig-Senf-Sauce

### **gegrillte Garnelen (6 Stück) - 15,90€**

mediterrane Kräuter - pikante Chili - Kirschtomaten  
Olivenöl - Knoblauchaioli - Röstbrot

### **Kartoffelcremesuppe**

Croûtons - frischer Schnittlauch - Hausbrot

### **vegetarisch - 6,90€**

### **mit kross gebratenem Speck - 7,90€**

## **,SCHMALZTÖPFCHEN' SALATE**

### **gemischte Blattsalate**

Sonnenkernkrokant - frische Frühlingszwiebeln

Granatapfelkerne - Croûtons - Hobel vom Grana Padano

Balsamico-Senf-Vinaigrette - Hausbrot

**mit gebratenen Kräuterseitlingen\* - 15,90€**

**mit Feta im Filoteig\* - 16,90€**

**mit Hühnchenbrust Streifen - 16,90€**

**mit gratiniertem Ziegenkäse - 17,90€**

**mit Rinderfilet Streifen - 18,90€**

**mit Bratkartoffeln\* - 18,90€**

**mit Ofenlachs und gegrillten Garnelen - 20,90€**

## **FLAMMKUCHEN**

**,Elsass' - 12,90€**

Speck - Zwiebeln - frischer Schnittlauch

**,Nordisch' - 12,90€**

Meerrettichcreme - Räucherlachs - kleine Krabben

Frühlingszwiebeln - Dill

**,Veggie' - 12,90€**

Ziegenfrischkäse - süße Birne - Honig - Walnusskerne

**,Vegan' - 12,90€**

vegane Creme - gebratene Kräuterseitlinge - Rosmarinöl

frischer Rucola

## **DEFTIGE GERICHTE UND KLASSIKER**

### **„Lommilett“ - doppeltes Kotelett - 23,90€**

Kartoffelpüree - Schmorzwiebeln - Beilagensalat

### **Hähnchenbrust Geschnitzeltes - 19,90€**

Parmesan-Rahm-Sauce - Waldpilze - frische Tagliarini

### **Schweinefiletpfanne „Großmutter's Art“ - 19,90€**

Butterspätzle - Sherry-Rahmsauce

### **Lachsfilet aus dem Ofen - 22,90€**

cremig Safranrisotto

### **gefüllter Portobello-Pilz\* - 18,90€**

Risotto - Kräuterkruste - SourCream - Beilagensalat

## **FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE**

### **kleine Reibekuchen - 8,90€**

mit Apfelmus

### **„Schmalztöpfchen“ Steak - 10,90€**

mit Curlys und Dip

## **LUST AUF WAS SÜßES ?**

Fragt einfach bei unserem Service nach oder schaut auf unser Tagesangebot

**EXTRAS**

Portion Brot*	2,00€
Portion Aioli	2,00€
Portion Butter	2,00€
Portion Kartoffelpüree (Beilage)	3,90€
Portion Spätzle (Beilage)	3,90€
Portion Bratkartoffeln (Beilage)*	4,90€
Portion Tagliarini (Beilage)	4,90€
Portion Risotto (Beilage)*	4,90€
Portion Beilagensalat*	4,90€
Portion Mayonnaise	1,00€
Portion Ketchup*	1,00€

Alle mit \* markierten Gerichte können vegan zubereitet werden.  
kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene können auf  
Wunsch eingesehen werden. Da wir mit frischen Zutaten kochen,  
kann bei unsere Produkten eine Fremdverschleppung der Allergene  
nicht ausgeschlossen werden!

Alle Preise inkl. MwSt. und in €

## **ALKOHOLISCHE GETRÄNKE**

### **BIERE VOM FASS**

Sion Kölsch 0,2l	2,20€
Sion Kölsch 0,4l	4,40€
Oberdorfer Hell 0,3l	3,50€
Oberdorfer Hell 0,5l	6,00€
Jever Pils 0,3l	3,50€

### **BIERE AUS DER FLASCHE**

Erdinger Weizen - naturtrüb 0,5l	5,50€
Erdinger Weizen - alkoholfrei 0,5l	5,50€
Malzbier - alkoholfrei 0,33l	2,20€
Jever Fun - alkoholfrei 0,33l	3,50€
Jever Fun Zitrone - alkoholfrei 0,33l	3,50€

### **WEIßWEIN**

Hauswein 0,2l	6,50€
Bio Lugana 0,2l	8,90€

### **ROSÉ**

Hauswein 0,2l	6,50€
Minuty 0,2l	9,90€

### **ROTWEIN**

Hauswein 0,2l	6,50€
Montepulciano D'Abruzzo 0,2l	8,90€

### **PROSECCO**

Prosecco 0,2l	6,90€
---------------	-------

## **ERFRISCHUNGS GETRÄNKE**

### **WASSER**

Wasser - Sprudel - 0,25l	2,90€
Wasser - Sprudel - 0,75l	6,50€
Wasser - Still - 0,25l	2,90€
Wasser - Still - 0,75l	6,50€

### **SOFTEGRÄNKE**

Coca Cola - 0,2l	2,90€
Coca Cola Zero - 0,2l	2,90€
Orangen Limonade - 0,3l	3,50€
Zitronen Limonade - 0,3l	3,50€
Apfelschorle - 0,3l	3,50€
Selbstgemachter Eistee Pfirsich - 0,3l	3,50€
Selbstgemachter Eistee Zitrone - 0,3l	3,50€

### **HEIßGETRÄNKE**

Kaffee	2,90€
Milchkaffee	3,90€
Cappuccino	3,90€
Latte Macchiato	4,90€
Espresso	1,90€
Espresso Doppio	2,90€
Tee Auswahl	1,90€

**APERITIFS**

Lillet ,Wild Berry'	6,90€
Lillet ,White Peach'	6,90€
Aperol Spritz	6,90€
Limoncello Spritz	7,90€
G Vine Grapefruit	8,90€

**LONGDRINKS (4cl Alkohol - 0,25l Alkoholfrei)**

Gin Tonic, Vodka Lemon, Rum Cola, etc.	7,90€
--	-------

**DEGISTIF (2cl)**

Grappa	4,00€
Obstler	4,00€
Ramazotti	4,00€
Jägermeister	3,00€
Gordons Gin	4,00€
Absolut Vodka	2,00€
Bacardi Bianco	2,00€
Ouzo	3,00€
Sambuca	3,00€
Berliner Luft	2,00€