**kleine Leckereien für zwischendurch**

# Small Snacks for inbetween

01. Hausgemachte Goulaschsuppe 4,80 €

mit frischer Paprika in Löwenkopfterrine und Baguettebrot, A,L,M,K

Homemade Goulash Soup with fresh green peppers and baguette-bread

02. 2 Knacker mit Brot G,A,M,J,K 3,70 €

2 sausages with bread

03. 2 Knacker mit Kartoffelsalat G,A,M,J,C 5,80 €

2 sausages with potato salad

04. 2 Wiener mit Brot A,G,M,J,K,C 2,90 €

2 “Wiener“ sausages with bread

05. 2 Wiener mit Kartoffelsalat A,G,M,J,C 5,10 €

2 „Wiener“ sausages with potato salad

06. Camembert gebacken K,C,G,A,D, 8,40 €

mit frittierter Petersilie, Preiselbeeren, Orangenscheibe, Baguette und Butter

Fried Camembert with deep fried parsley, cranberries, slice of orange, baguette and butter

07. Käsefrivolitäten garniert, Obst und Nüsse G,A,K 10,20 €

verschiedene internationale Käsesorten, dazu ofenfrisches Baguette und Butter

Assorted cheese plate, fruit and nuts with oven-fresh baguette and butter

08. Tomate- Mozzarella mit Basilikum Pesto hausgemacht, Baguette G,A,K 7,10 €

Tomato-Mozzarella cheese with homemade basil pesto, Baguette

09. Kartoffelpuffer mit Sour Creme, Salat der Saison, geräucherter Lachs, roten Pfeffer 9,80 €

Potato pancakes with sour cream, seasonal salad, smoked salmon, red pepper

C,G,D,L,A

10. Kartoffelpuffer 9,80 €

mit marinierten Tomaten, Basilikum und geraspelter Schafskäse oder Parmesan

Potato pancakes with marinated tomatoes, basil and grated parmesan or pecorino cheese

G,C,A

**Lecker und deftig**

## Delicioous and Hearty

11. Bauernfrühstück „deftig“ C,G 8,60 €

Bratkartoffeln, Schinken, Zwiebeln, 3 Eier, Gewürzgurke

Farmers Breakfast, fried potatoes, bacon, onion, 3 eggs, sour cucumber

12. Käsespätzle mit Schinken, Röstzwiebeln J,G 7,80 €

Cheese Noodles with ham, fried onions

13. Bayerischer Leberkäs mit Spiegelei Bartkartoffel G,C 9,50 €

Bavarian Meatloaf with fried egg, fried potatoes

14. Hähnchenbruststreifen in Gorgonzolasahne auf Bandnudeln 12,10 €

und kleiner Salat D,G,M,L

Chicken breast stripes gorgonzola cheese cream sauce on noodles and small salad

**aus der Fischerei**

### From the fishery

15. Sahnehering mit Salz- oder Bratkartoffeln, D 8,80 €

Hering in cream sauce with boiled or fried potatoes,

16. Wildlachs gegrillt mit Petersilienkartoffeln Salatbeilage 13,50 €

Wild salmon grilled with parsley potatoes salad side dish

17. Pangasius an Weißweinsahnesauce mit Petersilienkartoffeln Salatbeilage 12,50 €

Pangasius in white wine Cream sauce with parsley potatoes Salad side dish

18. 5 Arg. Rotgarnelen in Kräuterbutter dazu Baguettebrot G,B 15,50 €

5 Arg. Red shrimp in herb butter and baguette

19. 2 Garnelenspieße auf Bandnudeln B,A,K,G,C,L 14,80 €

mit Lauchstreifen in einer Weißwein- Sahnesauce und kleiner Salat

2 Prawn skewer in a creamy white wine sauce on tagliatelle with leek stripes and small salad

**Schnitzelvariationen hausgemacht**

#### Homemade Schnitzel-variations

20. paniertes Schweineschnitzel G,A,C,M,L,E,D 12,90 €

mit Champignon-Rahmsauce, Pommes Frites kl. Salat

with mushroom cream sauce, French fries small salad

21. mit Pfefferrahmsauce G,A,C,M,L,E,D 12,90 €

Pommes Frites und kleiner Salat

with creamy pepper sauce, French fries and small salad

22. mit hausgemachten Bratkartoffeln und kleiner Salat G,C,M 11,90 €

with homemade roast potatoes and a small salad

##### **Filet vom Schwein**

Fillet of Pork

23. Schweinefilet-Medaillons in Gorgonzola-Sahnesauce C,G,M,J 13,80 €

auf Bandnudeln und kleinem Salat

Medaillon of pork fillet in creamy gorgonzola cheese sauce on tagliatelle and small salad

24. Schweinefilet-Medaillons mit Kräuter Knoblauchbutter, G,C,E,D 13.40 €

mit Pommes, kleiner Salat

Medaillon of pork fillet with herb-garlic butter on French fries, small salad

25. Schweinefilet geschnetzelt in Weißwein-Sahnesauce G,C,I,D 13,40 €

auf Bandnudeln kleiner Salat

Pork fillet sliced in creamy white wine sauce on tagliatelle with small salad

**Argentinisches Rumpsteak**

Argentinean **Rumpsteak**

26**.** mit Kräuterbutter, Pommes und kleinen Salat C,G,E,D 16,60 €

with herb butter, French fries and small salad

27. mit Rahmchampignons, Pommes und kleinem Salat C,G,E,D 16,60 €

with creamy mushrooms, French fries and small salad

28. mit Chili, Tomaten- Knoblauchsauce, Pommes und Salat, C,G,E,D 16,60 €

with chilli, tomato-garlic sauce, French fries and small salad

**Argentinisches Hüftsteak**

Argentinean Steak from the hip

29. mit Kräuterbutter, Pommes und Salat C,G,E,D 14,90 €

with herb butter, French fries and small salad

30. mit Rahmchampignons, Pommes und kleinem Salat C,G,E,D 14,90 €

with creamy mushrooms, French fries and small salad

31. mit Chili, Tomaten- Knoblauchsauce, Pommes und Salat C,G,E,D 14,90 €

with chilli, tomato-garlic sauce, French fries and small salad

**etwas Süßes**

something Sweet

32.

33. 3 Reibekuchen mit Staubzucker A,C 4,20 €

3 Reibekuchen mit Apfelmus 5,40 €

3 Hash browns applesauce

34. Kaiserschmarrn mit Staubzucker G,C 5,80 €

„Kaiserschmarrn” pancakes with powdered sugar

35. Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, hausgemacht O,G,C 6,60 €

Warm apple strudel homemade

36. 1 Kugel Vanille / Schokoeis,

1 ball vanilla- schoko ice cream A,G

Portion Vanillesauce

Portion custard, G

Apfelmus,

applesauce

Nutella,

Nutella E

Sahne,

whipped cream G je Kugel oder Portion 1,50 €

per ball or portion € 1,50

delicious salads of the season

frisch zubereitet

freshly prepared

42. bunter gemischter Salat G,D 5,90 €

colorful mixed salad

43. mit Mozzarella G,D 7,40 €

with mozzarella

44. mit Thunfisch G,D 7,40 €

with tuna

45. mit Lachsstreifen G,D 9,80 €

with salmon

46. mit gebratener Hähnchenbrust G,D 9,80 €

with grilled chicken breast

47. mit Schafskäse und Oliven G,J 9,80 €

with feta cheese and olives

48. mit 2 gegrillten Garnelenspießen B,G 12,50 €

with two grilled shrimp skewers

49. mit 5 gegrillten Arg. Rotgarnelen B,G 14,50 €

with 5 grilled Arg. red prawns

dazu reichen wir Baguettebrot und Dressing nach Wahl

Essig—Öl, Honig- Senf oder Yoghurt

served with baguette bread and choice of dressing   
          Oil and vinegar, honey mustard or yogurt

50. mit Kräuterquark filouu und großer Salatgarnitur G 6,90 €

with quark cream and large salad garnish

51. mit Sour creme und Räucherlachs, Salatgarnitur G,D 10,60 €

with sour cream and smoked salmon, salad

52. mit Kräuterquark, Mozzarella + Tomaten G 8,20 €

with quark cream, mozzarella + tomatoes

53. mit Sahnehering und großer Salatgarnitur G 8,60 €

with cream herring and great salad

54. mit Hühnerbrust und Salatgarnitur G 8,60 €

with chicken breast and salad

Flammkuchen, genuss und Vielfalt

Tarte Flambée

55. mit Schinken-Speck, Zwiebeln, frische Kräuter G,A 7,30 €

with ham and bacon, onions, fresh herbs

56. mit Schinken, Zwiebeln, Paprika, frische Kräuter G,A 7,80 €

with ham, onions, peppers, fresh herbs

57. mit Schinken, Tomate, Zwiebeln, frische Kräuter G,A 7,90 €

with ham, tomato, onions, fresh herbs

58. mit Edelsalami, Zwiebeln, frische Kräuter G,A 9,20 €

with Salami, onions, fresh herbs

59. mit Ziegenkäse, Tomate-Paprika, frische Kräuter G 9,20 €

with goat cheese, tomato and pepper, fresh herbs

60. mit Schafskäse, Zwiebeln, Oliven, frische Kräuter G 9,20 €

with feta cheese, onions, olives, fresh herbs

61. mit Lachs, Zwiebeln, frische Kräuter G,D 9,20 €

with salmon, onions, fresh herbs

62. mit Mozzarella, Tomaten, frische Kräuter G 7,90 €

with mozzarella, tomatoes, fresh herbs

63. mit Shrimps, Tomaten, Knoblauch, frischen Kräutern G,B 9,20 €

with shrimp, tomatoes, garlic, fresh herbs...

64. Extra: mit Käse überbacken G 2,50 €

Extra: with cheese