



Wolf Gasthaus

Vorspeisen

Borscht – kräftige Rote Beete-Kohlsuppe und Schmand ⁱ	7,50
Kleiner Beilagen Salat mit frischen Blattsalaten, Krautsalat, Tomaten, Gurken Möhrensalat und Joghurt-Dressing ^{G,J,4,9,13}	5,20
Zwei frittierte Camembert mit fruchtiger Kirschsoße, Butter, frittierte Rucola und knackigem Baguette ^{A,E,G,1,2,4,6,13}	14,20
Auberginenröllchen mit einer zarten Frischkäsefüllung, Feldsalat, Walnüsse und Balsamico ^{G,H,1,9,13}	10,90
Mediterrane Antipasti mit Walnüssen und Baguette ^{G,E,H,4}	10,90

Hauptgerichte

Jägerschnitzel vom Schwein oder Hähnchen mit feiner Champignon-Rahmsoße, serviert mit knusprigen Pommes und kleinem Beilagensalat ^{A,E,G,i,j,9,13,1}	22,90
Wahlweise mit Bratkartoffeln oder Süßkartoffel-Pommes ¹	2,00
Schnitzel „Holzfäller Art“ mit zwei Spiegeleiern, kross gebratenem Bacon, geschmorrt Zwiebeln und Bratkartoffeln ^{A,E,G,}	24,90
Barbecue Schnitzel mit einer rauchigen BBQ Soße, Zwiebelmarmelade und Käse überbacken dazu, Süßkartoffel-Pommes ^{A,E,G,2,4,9}	24,90

Saftige Hähnchenroulade mit getrockneter-Tomaten-Basilikum-Frischkäse-Mozzarella-Füllung, an einer Kräuter-Soße, Brokkoli und Knusprigen Röstis ^{G,E,9,13}	24,90
Saftiges Rumpsteak an einer leichten Pfeffersoße dazu, Bratkartoffeln	32,00
2 Schaschlik-Spieße an einer rauchigen Paprikasoße dazu, Pommes und Krautsalat ^{G,i,9}	22,90
Zart geschmorrtter Kalbsrücken an einer fruchtigen Jus, dazu Butterspätzle und krosse Backzwiebeln ^{A,E,i,9}	24,90
Drei zarte Schweinemedallions mit cremigem Kartoffelgratin, Bohnen im Speckmantel und Champignon-Rahmsoße ^{G,E,4,9,13}	27,50
Geschmorrt Kalbsbeinscheibe auf Kartoffelstampf mit karamellisierten Babymöhren und kräftigem Jus ^{G,i,9,13}	26,90
Sauerfleisch vom Schweinenacken im Weckglas, dazu Remoulade und Bratkartoffeln ^{G,9,13}	19,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Butterdrillingen einer Kräuter-Weißweinssoße und knackigen Beilagen Salat ^{C,G,J,9,13}	27,90
Lachsfilet auf der Haut gebraten serviert mit Wildreis, frischem Gemüse an einer Kokos-Curry-Soße	28,90
Großer Salatteller mit saftiger Hähnchenbrust, knackigen Blattsalaten, frischen Gurken und Tomaten, dazu Kraut- und Möhrensalat sowie Baguette und Joghurt-Dressing ^{A,E,G,J,4,9,13}	16,50
"Heideburger" 200g Rinderhacksteak mit hausgemachter Remoulade, rauchiger BBQ, Gewürzgurke, frischer Salat, Tomaten und süßer Zwiebelmarmelade ^{J,K,A,E,L,i,G,9,13}	16,90
Überbackene Auberginenröllchen, gefüllt mit cremigem Frischkäse und Mozzarella in würziger Tomatensoße gebacken, verfeinert mit Walnüssen dazu, dazu Baguette ^{G,H,9}	20,90

Hausgemachte Maultaschen Mediterran mit cremiger frischkäse-Mozzarella- 16,90
Füllung, getrockneten Tomaten und Basilikum, serviert mit Basilikum Pesto
und Walnüssen^{A,E,G}

Hausgemachte Teigtaschen mit Lachs und Frischkäse abgerundet mit einer 16,90
leichten Weißweinsauce^{A,C,E,G,9}

Hausgemachte Teigtaschen (Pilmeni) mit einer Fleischfüllung und 16,90
Schmand^{A,E,G}

Portion Bratkartoffeln 4,00

Portion Röstis¹ 3,00

Portion Pommes Frites¹ 3,00

Portion Süßkartoffel Pommes¹ 4,00

Portion Ketchup⁹ 0,50

Portion Mayonnaise^{E,i,A,3} 0,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Hähnchen Nuggets/ Pommes Frites/Möhrensalat^{1,A,9} 10,90

Kinderschnitzel vom Schwein/Gemüse/Pommes frites^{1,E,A} 11,90

Dessert

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und warmen Kirschen^{A,E,G,1,9,13}

Klein 9,50

Groß 13,50

Hausgemachter warmer Schokoladenfondant mit Himbeersorbet^{A,G,E,9} 8,90

3 Gebackene Apfelringe mit Walnusseis und Apfelmus^{A,E,G,4,9} 9,50

Cremige Kokosmuss an einer Mango-soße^{G,9} 6,50

Fragen Sie nach unserer Eiskarte*

ALLE Preise in EURO*