

## Vorspeisen

### *Soljanka "Art des Hauses"*

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

6,00

### *Kürbiscremesuppe "Art des Hauses"*

*Kürbis Brühe, Ingwer, Kräuter, Kernöl, C;F;G;I;J*

6,00

### *Bruschetta*

*Baguett, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl C;F;G;J*

7,50

### *panierte Champignonköpfe*

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

8,90

### *panierte Blumenkohbröschen*

*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*

17,10

**deftiges Bauernfrühstück** A;C;F;G;J;M  
Kartoffeln/3 Eier/hausgemachter Schinken/Zwiebeln/Kräuter

14,50

**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 Rosenkohl**  
Bäckchen/Soße/Rosenkohl/Beilage(Gut Durchwachsen)  
26,90

**Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkraut** A;C;F;G;M;J  
Speck/Zwiebeln/Senf-gefüllt/Apfel Preiselbeer Rotkraut  
23,90

**saftig geschmarter Wildbraten mit Apfelrotkraut** A;C;F;G;M;J  
Wildbraten /Apfel Preiselbeer Rotkraut  
24,80

**deftige Bauernpfanne "Typisch der Lorsch"** A;C;F;G;J  
3 kl. magere Minutensteaks/Bratkartoffeln/Kräuterbutter/geschmorten Zwiebeln  
23,90

**Schnitzel "Hubertus"** A,F;G;H;J,M  
mit Champignons/Zwiebeln/Schinken in einer Rahmsoße  
21,90

**Kaiser Schnitzel „ou four“** A,F;G;H;J;M  
Schnitzel/Würzfleisch/Käse überbacken  
21,90

**Schnitzel „BBQ“ –**  
Knuspriges Schnitzel mit Pulled Pork, Coleslaw-Salat und Käse überbacken, dazu dicke Fritten.  
23,90

**Lindenhofteller „Art des Hauses“** A,F;G;H;J  
3 Schweinefiletsteaks/ frischen Champignons/Zwiebeln/Kräuterbutter  
26,90

**Hähnchensteak "Italo"** A,F;G;H;J;M  
Steak/Tomaten/Mozzarella überbacken  
23,90

**Hähnchengeschnetzeltes "Bombay"** leicht feurig A;C;F;G;J;M;  
Hähnchenbrust/Ananas/Curry/Sahne/Gewürze  
23,90

**zarter Entenbraten ohne Knochen**  
Serviert mit Preiselbeer Rotkohl und Klößen, dazu kräftiger Entenjus  
25,90

**fangfrisches edles Fischfilet nach Tagesangebot** A;C;F;H  
Filet/Senf Butter Soße/Beilage  
25,90

**Gebackene Forelle**  
Eine ganze, entgrätete Forelle, gebacken und auf Senfblätter-Soße serviert.  
24,50

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

Kalbfleisch / Pommes / Zitrone / Preiselbeeren

26,90

## saftiges Entrecote mit Speckbohnen

Entrecote (ca. 280 g) mit Speckbohnen

34,90

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

Rinderhüftsteak ca. >280g / knusprigen Zwiebeln / Beilage

34,90

## saftig/zartes Dry Aged Färsen Tomahawk<sub>ca.1200 g</sub> A,F;G;H;J

Steak m. Knochen / Speckbohnen / Beilage

Zubereitungszeit ca. 30 bis 40 Min.

59,00

### Beilagen nach Wahl:

Pommes, Bratkartoffeln, Kroketten, Kartoffeln

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.

## **Oma *Lona's* Hausdessert 7,40 €**

2 hausgebackene Klemmkuchen mit Vanilleeis und Sahne

---

**NUR am Donnerstag !! Schnitzeltag :**  
**deftiges Schnitzel mit einer Beilage und dicke Fritten 18,50**  
**XXL Schnitzel<sub>(400g)</sub> mit einer Beilage und dicke Fritten 26,50**

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>		2,00
<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>		2,00
<i>Glas Tee</i> <small>verschiedene Sorten</small> <i>BIO Ronnefeldt</i>		3,90
<i>Alpen Glühwein aus Österreich</i>		4,80

## Alkoholfreie Getränke

	0,3	0,5
<i>Pepsi, Mörinda, 7Up, Pepsi Maxx ohne Zucker</i>	3,80	5,90
	0,2	0,5
<i>Schweppes Tonic, Ginger Ale</i>	3,00	6,00
<i>Selters Mineralwasser Classic/Still</i>	0,25	0,75
	3,00	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> <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>Rote Fassbrause</i> <small>2,3,5</small>	3,70	5,90
<i>Weizen alk. (Flasche)</i> <small>enthält Gerstenmalz</small>		5,90
<i>Tever Fun alk.f. (Flasche)</i> <small>enthält Gerstenmalz</small>	0,33	3,90



# EINIG-ZENZEN

- SEIT 1636 -

IHR PARTNER IN SACHEN WEIN

**Weißwein** 0,2 l 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** 0,2 l 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.



**BARBANERA**  
SINCE 1938

BARBANERA E' PRIMA DI TUTTO UNA FAMIGLIA

## *Toskana, Italien*

Barbanera ist eine angesehene Winzerei im italienischen Umbrien, die besonders für ihre ausgezeichneten Super-Toskanischen Weine 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 Vecchiano 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 Vecchiano Rosso, Toscana*

halbtrocken, gehaltvoll, komplex, vollmundig, reife Früchte, Vanille.  
Zu Fleisch- und Wildgerichten, Pasta und Käse.

## *Barbanera Vecchiano 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.



0,25 l

=

7,-€

