

## Suppen

Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Kartoffeln und Spätzle I; 4	5,20 €
Flädlesuppe I;A;C	4,50 €
Maultaschensuppe A;C;I;4	4,80 €

## Salate

Kleiner saisonaler Salat 1;3;5	3,80 €
Großer gemischter Salat mit Croutons 1;3;5	9,60 €
- mit Putenstreifen und Champignons 1;3;5	14,20 €
- mit Fischknusperle A;C;D;F;G;H;I;J;1;3;5	13,80 €
- mit paniertem Camembert und Preiselbeeren A;C;G;1;3;5	10,80 €

## Vegetarisch

Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und kleinem Beilagensalat A;C;G;1;3;5	10,70 €
Spinat mit Salzkartoffeln und Spiegelei C;3	9,80 €
Kartoffelrösti mit Tomaten und Mozzarella überbacken A;C;G	10,80 €
Kartoffelrösti mit Spinat und Spiegelei A;C;G;3	10,80 €
Saisonaler Gemüseteller mit Röstitalern A	12,50 €

## Hauptgerichte

### Grillteller

Rinder-, Schweine- und Putensteak mit Grillwürstchen, Pommes frites, Kräuterbutter und Pommes frites, Kräuterbutter und Rahmsoße A;G;10a;10c 19,20 €

### Vom Rind

Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle und Schmelzzwiebeln A;C;G 20,80 €

Rumpsteak, ca. 220 g mit Kräuterbutter und Pommes frites G;2;3 21,80 €

Rumpsteak, ca. 220 g mit Brot und Salat A;H;1;3;5 20,30 €

Rumpsteak, ca. 220 g mit Pfefferrahmsoße und Kroketten A;G;10a;10c 22,50 €

Tafelspitz mit Sahnemeerrettichsoße und Bratkartoffeln G;3;5 19,80 €

### Vom Schwein

#### Filettöpfele

Schweinemedallions mit Kässpätzle und Champignonrahmsoße A;C;G;10a;10c 18,20 €

Schweinebraten aus dem Nackenkamm mit Spätzle A;C 14,80 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites A;C 10,50 €

#### Höllenschnitzel

Paniertes Schnitzel mit scharfer Paprikasoße und Pommes frites A;C 14,20 €

Cordon Bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes frites oder Kartoffelsalat A;C;G;1;2;3;5 15,20 €

Schnitzel natur mit Spätzle und Champignonrahmsoße A;C;10a;10c 11,30 €

### Von der Pute

Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Reis 10a;10c 13,80 €

Putenschnitzel mit Kroketten, dazu Kräuterbutter oder Soße A;G;2;3 13,20 €

## Deftiges

Maultaschen mit Kartoffelsalat, Schmelzzwiebeln und Soße	A;C;G;1;3;4;5	13,20 €
Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	I;J;2;4;10	10,50 €
Leberkäs, ca. 250 g mit Spiegelei und Brot	A;C;I;J;1;2;3;10	8,90 €
Leberkäs, ca. 250 g mit Kartoffelsalat, Soße und Schmelzzwiebeln	I;J;1;2;3;5;10	9,80 €
Geschlagene Bratwurst mit Kartoffelsalat und Bratensoße	I;J;1;3;5	9,80 €
Currywurst mit Pommes frites	I;J;1;2;3;10	8,50 €

## Fisch

Paniertes Felchenfilet mit Kartoffelsalat und Remouladensoße oder mit großem Salat	A;C;D;G;1;3;5;10a;10c	16,50 €
---	-----------------------	---------

## Für unsere kleinen Gäste

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites	A;C;H	6,80 €
Chicken Crossies mit Pommes frites	A;C;G;H;I;J	6,50 €
Spätzle mit Rahmsoße	A;G;10a;10c	3,80 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	A;C;2	5,80 €
Spinat mit Salzkartoffeln und Spiegelei	C;3	5,80 €

## Vesperkarte

Wurstsalat C;I;J;1;2;3;5;10	7,50 €
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen C;G;I;J;1;2;3;5;10	8,50 €
Lumpensalat mit Schwarzwursträdle und Käse C;G;I;J;1;2;3;5;10	8,50 €
Saurer Käse vom Limburger C;G;I;J;1;3;5	8,50 €
Halb und Halb – Wurstsalat und saurer Käse C;G;I;J;1;2;3;5;10	8,80 €
Vesperteller mit Käse, Schinken, weißer und roter Schwartenmagen, Schwarzwursträdle und Senf C;G;I;J;1;2;3;5;10	9,20 €
Alle Vesper servieren wir mit Ei, Essiggurke, Tomaten und Zwiebeln, sowie wahlweise mit Brot oder Bratkartoffeln	
Aufpreis für Bratkartoffeln	4,-- €

## Dessertkarte

Dampfnudel mit Vanillesoße und Preiselbeeren A;G;2;3;8	5,20 €
Apfelkühle mit Vanillesoße und Sahne A;C;G;2;3;8	5,80 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne A;C;G;H;2	4,90 €
Gemischtes Eis mit Sahne A;C;F;G;H	4,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne G;H;2	4,90 €
Coupe Dänemark mit Vanilleeis, Schokosoße und Sahne G;H;2	4,90 €

## Informationen zur Kennzeichnungspflicht

Nachfolgende Allergene sind in der Karte durch den jeweiligen Buchstaben kenntlich gemacht

- A – Gluten: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Abwandlungen davon
- B – Krebstiere
- C – Eier
- D – Fische
- E – Erdnüsse
- F – Sojabohnen
- G – Milch (einschließlich Laktose)
- H – Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse
- I – Sellerie
- J – Senf
- K – Sesamsamen
- L – Schwefeldioxid und Sulfite
- M – Lupinen
- N – Weichtiere

Nachfolgende Zusatzstoffe sind in der Karte durch die jeweilige Zahl kenntlich gemacht

- 1 – mit Farbstoff
- 2 – mit Konservierungsstoffen
- 3 – mit Antioxidationsmittel
- 4 – mit Geschmacksverstärker
- 5 – geschwefelt
- 6 – mit Eisensalzen geschwefelt
- 7 – gewachs
- 8 – mit Süßstoff
- 9 – mit Phosphat
- 10 – mit Nitripökelsalz
- 10a – mit Milcheiweiß
- 10b – mit Eiklar
- 10c – mit Sahne
- 11 – koffeinhaltig
- 11a – chininhaltig
- 11b – mit Taurin

**Für genauere Informationen steht Ihnen ein Ordner zur Einsicht zur Verfügung**