



Speisekarte

Menu

Suppen

1. **Hausgemachte Gulaschsuppe**
serviert mit Brot
2. **Mediterrane Hühnersuppe**
mit Estragon

Vorspeisen

3. **Garnelen** (A, H, S, V)
gebacken mit Schafskäse, Tomaten & Chilischoten
4. **Zaziki** (A, H, V)
Milder Joghurt mit fein geraspelten Gurken
& Knoblauch, serviert mit Brot
5. **Gebratenes Gemüse**
Auberginen, Zucchini & Champignons

FrISChe Salate

6. **Bauernsalat** (H, V, G)
mit Tomaten, Gurken, Paprika,
Oliven, Peperoni & Schafskäse
7. **Caesar Salat** (A, H, V)
mit zart gebratener Hähnchenbrust,
Römersalat, Croutons, Parmesan &
Kirschtomaten
8. **Krautsalat**
mit frischen Karotten
9. **Salat mit Garnelen** (A, H, S, V)
Avocado, Kirschtomaten, Römersalat
Parmesan & Croutons
10. **Kleiner gemischter Salat**
mit Römersalat, Tomaten,
Gurken & Krautsalat



Menu

Fleischgerichte

11. **Saftiges Rindergulasch** (H, V)
mit Champignons oder mit Schafskäse & Peperoni
12. **Schaschlik** (2)
„Armenische Art“ vom Schweinefleisch
Serviert mit Ofenkartoffeln, Krautsalat & scharfem Dip
13. **Schlemmer Spieß** (2)
„Kebab“ vom gemischten Hackfleisch
mit Ofenkartoffeln, scharfem Dip & Beilagensalat
14. **Stubenküken** (A)
im Ofen geschmort
mit Gemüse, dazu warmes Brot gereicht
15. **Pfännchen**
Stubenküken mit Stampfkartoffeln,
Pilzen & Frühlingszwiebeln
16. **Schweineschnitzel** (A, E)
„Wiener Art“
mit Pommes Frites & Beilagensalat
17. **Original Wiener Schnitzel** (A, E)
vom Kalb mit Pommes Frites & Beilagensalat
18. **Cordon Bleu** (A, E, 2)
vom Schwein, gefüllt mit Hinterschicken & Käse
mit Pommes Frites & Beilagensalat



Menu

Vegetarisches Gerichte

19. **Canelloni** (A, H, V)
mit Ricotta-Spinat Füllung

Fischgerichte

20. **Lachsfilet** (M)
mit delikaten Weißweinsauce, dazu Gemüsereis
21. **Zanderfilet** (A, I, T)
in Mandelkruste gebraten
mit Salzkartoffeln & frischem Saisongemüse

Desserts

22. **Belgische Waffeln** (A, H, V)
mit Vanilleeis dazu Sauerkirschen oder heiße Himbeeren
23. **Vanilleeis** (A, H, V)
mit heißen Himbeeren





Menu



Spirituosen, Liköre & Longdrinks

Williams Christbirne, Himbeergeist (1, 2, 11)	0,2l
Wodka Absolut	0,2l
Brandy Ararat *****	0,2l
Metaxa *****	0,2l
Kräuterlikör Blutwurz	0,2l
Baileys Irish Creme	0,4l
Ramazotti	0,4l
Gin Tonic	
Jack Daniels mit Cola	
Wodka Lemon (1, 2, 11)	
Bacardi Cola (1, 3, 9)	

Flaschenweine - Weiss

2020 Riesling Quarzit QBA (2)	0,75l
Terroir by Claus Jakob, Rheingau, Deutschland saftiges Süß-Säurespiel, frische Frucht von Pfirsich, Orange, etwas mineralisch, sehr schön ausbalanciert, trocken	
2020 Chardonnay Qualitätswein (2)	0,75l
Reifer gelber Apfel, Birne und etwas exotische Früchte, weicher fülliger Körper mittlere Säure, trocken - ALK 13%	

Flaschenweine - Rot

2016 Vina Collada DOC Rioja (2)	0,75l
Bodega Marques de Riscal, Rioja, Spanien Frucht von Sauerkirschen und Heidelbeeren, präsenes aber gut integriertes Tannin, trocken - ALK 14%	
2018 Shiraz, Cabernet Sauvignon Qualitätswein (2)	0,75l
Estate Penfolds, Südastralien Vanille, reife Brombeeren, etwas holzwürzig, sehr runder und fülliger Körper, gut integriertes Tannin, trocken - ALK 14,5%	



Menu

Warmen Getränke

Tasse Kaffee ⁽⁹⁾

Espresso ⁽⁹⁾

Cappuccino ^(H, Y, 9)

Caffe Latte ^(H, Y, 9)

Tasse Tee (Schwarz, Pfefferminze, Kamillen, Grün)

Erfrischungsgetränke

0,2l

Bio Kristall Wasser 0,75l

Mineralwasser

Stilles Wasser

Coca-Cola ^(1, 3, 9)

2,30

Orangenlimonade ^(1, 3)

2,30

Zitronenlimonade ^(1, 3)

2,30

Cola-Mix ^(1, 3, 9)

2,30

Bitterlemon ^(1, 2, 11)

2,30

Tonic Water ^(1, 2, 11)

2,30

Apfelschorle

2,30

Johannisbeerschorle

Orangensaft

2,50

Bier

Pils - 0,33l ^(A)

Helles Bier ^(A)

Dunkles Bier ^(A)

Keller Bier ^(A)

Hefeweizen ^(A)

Dunkles Hefeweizen ^(A)

Leichtes Hefeweizen ^(A)

Alkoholfreies Bier hell oder dunkel - 0,33l ^(A)

Alkoholfreies Weizen ^(A)

Radler ^(A, 1, 3)

Cola Weizen ^(A, 1, 3, 9)

Russen ^(A)



Menu



Offene Weißweine

2020 Riesling Deinhard Qualitätswein ⁽²⁾

0,2l

Kellerei Mertens, Bernkastel-Kues, Deutschland

Pfirsich, Litschi, Zitrone, knackige Säure,

feinherb - ALK 11%

2020 Silvaner QBA ⁽²⁾

0,2l

Nordheim, Franken, Deutschland

Frucht von frischem grünem Apfel, kräuterwürzig, moderate Säure,

trocken - ALK 12%

2019 Pinot Grigio Rebsortenwein DOC ⁽²⁾

0,2l

Venetien, Italien reife gelbe Apfelfrucht, etwas nussig, mittlere Säure,

trocken - ALK 12%

2020 Sauvignon Blanc Qualitätswein ⁽²⁾

0,2l

Weingut Fernway, Malborough, Neuseeland Intensive Früchte von Stachelbeere &

Passionsfrucht, saftige Säure trocken - ALK 12,5%

Offene Rotweine

2019 Silentium Adagio Qualitätswein ⁽²⁾

0,2l

Cuvee, Franken, Deutschland reife süße Früchte von Brombeeren

& Kirschen, sanftes Tannin, halbtrocken - ALK 12%

2018 Primitivo IGT ⁽²⁾

0,2l

Apulien, Italien Üppige Pflaumenfrucht & Amarenakirsche,

weiches Tannin, milde Säure, trocken - ALK 13,5%

2017 Cabernet Sauvignon IGT ⁽²⁾

0,2l

Sizilien, Italien Saftige Früchte von Johannisbeeren, etwas

grüne Paprika, spürbares Tannin, trocken - ALK 13,5%

2020 "Sassopiano" Montepulciano D'Abruzzo DOP ⁽²⁾

0,2l

Cantina Tollo, Abruzzo, Italien

Dunkle säurebetonte Früchte von Schwarzen Kirschen

& Heidelbeeren, mittleres Tannin, spürbare Säure, weich & rund,

trocken - ALK 13%

Roseweine

2020 Doppio Passo Rosato IGT ⁽²⁾

0,2l

Apulien, Italien sehr frische & süße Frucht von Himbeeren & Erdbeeren,

milde Säure trocken - ALK 12%





DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE
GLUTEN	A. WEIZEN / GLUTEN	1. MIT FARBSTOFF
	B. ROGGEN	2. MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN
	C. GERSTE	3. MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
	D. DINKEL	4. MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
NÜSSE & SCHALEN FRÜCHTE	E. EIER & EIERERZEUGNISSE	5. GESCHWEFELT
	G. SOJA & SOJAERZEUGNISSE	6. GESCHWÄRZT
	H. MILCH & MILCHERZEUGNISSE	7. MIT PHOSPHAT
		8. MILCHEIWEIß
	F. ERDNÜSSE & ERDNÜSSE ERZEUGNISSE	9. KOFFEINHALTIG
	I. MANDELN	10. CHININHALTIG
	J. HASELNUSS	11. SÜßUNGSMITTEL
	K. WALNUSS	12. PHENYLALANINQUELLE
	L. CASHEWNUSS	
	M. PEKANNUSS	
	N. PARANUSS	
	O. PISTAZIE	
	P. SELLERIE & SELLERIEERZEUGNISSE	
	Q. SENF & SENFERZEUGNISSE	
	R. SESAM & SESAMERZEUGNISSE	
	S. KREBSTIERE & KREBSTIERERZEUGNISSE	
	T. FISCH	
	U. SCHWEFELDIOXID	
	V. LUPINE	
	W. WEICHTIERE	
	Y. LAKTOSE	
	Z. SULFITE	

Reservierungen

01525 317 1298 - 0176 7041 1027
Ortsstraße 2, 90559 Unterferrieden