

## Zum Auftakt

### **Resche Brezen mit Butter**

**2,20**

**Landbrot** vom Bäcker Paulsen mit Griebenschmalz, Radieschen und Petersilie  
4,80

**Unser Obatzter, garniert**, mit roten Zwiebelringen  
und zwei Scheiben Landbrot vom Bäcker Paulsen

**9,90 (1 Bällchen)**

**Gebackener Camembert** mit Petersilie, Preiselbeeren, Butter und Toast  
**14,50**

## Aus dem Suppentopf

**Brühe vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse** 4,70

... hausgemachten Leberknödel 5,90

**oder**

...mal mit Flädle (aus Dinkelmehl) 5,90

...mal mit Markklöschen und Eierstich 5,90

auf Wunsch reichen wir Ihnen zur Suppe auch Brot

## Flammkuchen – gibt's nicht immer

**Flammkuchen Elsässer Art** – mit Rahm, Speck <sup>(2,3,7,8)</sup> und Zwiebeln  
15,30

**Flammkuchen vegan** – mit Soja-Creme, Tomate, Champignons,  
Rotkohl, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Frühlingszwiebeln  
17,20

=====  
Informationen über Allergene entnehmen Sie bitte der gesondert ausgelegten Karte.

Zusatzstoffe:

1=Farbstoff  
5=Phosphat

2=Konservierungsstoffe  
6=koffeinhaltig

3=Antioxidationsmittel  
7=Stüfungsmittel

4=Chininhaltig  
8=Nitritpöckelsalz

# Gerichte mit Geschichte

## Cordon Bleu

vom Schweinerücken mit Preiselbeeren  
mit Pommes Frites und Salat

19,70

*Über die Entstehung dieses Schnitzel-Klassikers gibt es so viele einander widersprechende Geschichten, dass es fast unmöglich ist, sich auf eine historische Spur festzulegen. Der Hinweis auf die 1880 gegründete berühmte Pariser Kochschule „L'École du Cordon Bleu“ führt jedenfalls in die Irre.*

*In Paris ist das Gericht mit Sicherheit nicht entstanden – panieren war in der französischen Küche eher verpönt! Auch die Theorie, das gefüllte Schnitzel sei 1929 auf dem Luxusdampfer „Bremen“ serviert wurde, der damals mit einem „Blauen Band (Le Cordon Bleu)“ für die schnellste Atlantiküberquerung ausgezeichnet worden war, steht auf schwankenden Füßen. Eine erfolgsversprechende Spur scheint dagegen in die Schweiz zu führen: Immerhin erfreut sich das gefüllte Schnitzelhier bis heute größerer Beliebtheit als der berühmte Vetter aus Wien. Aber wo und wann könnte das Urrezept entwickelt worden sein? Einer Legende zur Folge soll eine Namenlose Köchin im Kanton Wallis vor gut 200 Jahren die geniale Idee gehabt haben: Weil sie weniger Fleisch vorrätig hatte, als sie für ihre unerwartet große Gästeschar benötigte, beschloss sie kurzerhand, die Portionen zu verkleinern und das Fleisch zum Ausgleich mit Käse und Schinken zu füllen. Aber wer glaubt schon diese Geschichte? Es bleibt dabei: Eigentlich liegt der Ursprung des **Cordon Bleus** im Dunkeln....*

## *Unsere Küche ist geöffnet bis.....*

*gerne können Sie danach noch rumsitzen*

*Montag Ruhetag*

*Dienstag 17.00 -21.30*

*Mittwoch 17.00 -21.30*

*Donnerstag Ruhetag*

*Freitag 17.00 -21.30*

*Samstag 12.00-21.30*

*Sonntag 12.00 -20.00*

**Kleine Schmankerl**

***Münchner Weißwürste***

*mit rescher Brezen und süßen Senf*

**10,10**

***Hausgemachte Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree***

**13,80**

***Bratwurstschnecke mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln***

**13,70**

\*\*\*\*\*  

---

***Primtjes Matjes mit Zwiebeln, Scharfen Kren,***

*Kartoffeln und Mini-Salat*

**18,90**

***Lachscarpaccio mit Meerrettich, Reibekuchen und Minisalat***

**18,20**

***Bauernsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln und Minisalat***

**13,40**

***Bayrischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln und Minisalat***

**13,40**

***Schweizer Wurstsalat (mit Käse)***

*mit Bratkartoffeln und Minisalat*

**14,50**

***Kaltes Roastbeef mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Minisalat***

**19,20**

## *Aus der Salatküche*

### *Sommerliche Salate mit.....*

*mit Hausdressing und Crôutons 11,00*

*mit Schinken und Käse 16,30 – gibt's nicht immer*

*mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 18,20*

*mit Speckpufferlingen 18,90 – gibt's nicht immer*

*mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei 17,90 – gibt's nicht immer*

*mit Matjes, Crevetten in Dill-Knoblauch-Rahm,  
Graved Lachs und Reibekuchen 19,70*

*Reibekuchen 4,80*

*auf Wunsch reichen wir Ihnen zum Salat auch Brot*

### **Gibt's nicht immer**

**Hackbraten** mit Pfifferlingrahmsauce und Bandnudeln  
**18,40**

**Gourmetteller** – mit Hackbraten, Nürnberger und Leberkäse  
dazu Rahmwirsing und Bratkartoffeln  
**16,20**

**Wirtshaus-Schlachtplatte** mit Blut- und Leberwürstchen,  
Wammerl, Leberkäse(4;6;7), Leberknödel,  
Sauerkraut und Kartoffelpüree  
**18,40**

**Barbecue-Rippchen** ca.600g mit Pommes Frites und Salat  
**20,70**

**Gegrillte Spanferkelhaxe** mit Sauerkraut und Kartoffelkloß  
**17,50**

### **Gibt's nicht immer**

**Nudeln im Pasta Teller** mit  
**hausgemachter Tomaten-Gemüse-Sauce 12,90** (vegan)  
oder  
**mit Pfifferlingrahmsauce 16,70** (vegetarisch)

**Gemüsemautaschen** mit Pfifferlingrahmsauce  
und Salat 21,30 (vegetarisch)

## Fisch

**Gegrilltes Zanderfilet – nicht immer da**  
*mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und Kartoffeln*

29,60

**Kibbelinge** *mit Remoulade, Pommes Frites und Salat*

16,10

## Rind

**Gekochte Ochsenbrust** *mit scharfen Kren,*  
*Rahm-Wirsing und Bratkartoffeln*

22,30

<b>Rumpsteak ca.200 g</b>	24,50
<i>mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	

*wählen Sie Ihre Beilagen:*

<i>Zwiebeln</i>	3,90
<i>Bratkartoffeln</i>	5,50
<i>Pommes Frites</i>	5,20

<i>Beilagensalat</i>	6,00
<i>Mini-Salat</i>	3,30
<i>Rahm-Wirsing mit Speck</i>	5,70

<i>Brot vom Bäcker Paulsen (2 Scheiben)</i>	2,40
---	------

## Die süßen Sachen

### **Karamellisierter Kaiserschmarren**

*mit heißen Schattenmorellen*

13,70

**zum Probieren 8,40**

*Wie die berühmteste Wiener Mehlspeise zu ihrem Namen kam, dazu hat man aus der Gerüchteküche so manche Anekdote serviert. So soll die allzeit streng auf ihre Linie achtende junge Kaiserin Elisabeth (in der korrekten Kurzform: „Sissi“) im Jahr 1854 eine von ihrem Hofpatissier für sie kreierte süße Mehlspeise aus zerrissenem Pfannkuchenteig, Zucker und Rosinen als zu schwer abgelehnt haben. Worauf ihr Gemahl, Kaiser Franz Josef I. (1848-1916), den verschmähten Teller mit den Worten zu sich herangezogen haben soll: „Na, geb er mir halt den Schmarren her, den unser Leopold da wieder z`ammkocht hat. Weil es ihm so gut schmeckte, hatte er nichts dagegen, dass dieses heute so beliebte Dessert zum „Kaiserschmarren“ ernannt wurde. Eine andere häufig zitierte Anekdote lässt selbigen Kaiser zu einer Almhütte wandern, wo ihm der Senn (in Österreich „Kaser“ genannt) einen selbstgemachten Kaserschmarren nach Art der Hütte anbot. Der Kaiser war auch in diesem Fall so begeistert, dass er die Aufwertung des Desserts durch das i als dritten Buchstaben im Namen gerne erlaubte. Tatsache ist, dass der kaiserliche Schmarren auf den Jagdgesellschaften Ihrer Majestät sehr beliebt war, auch wenn er bei Sissi keine Gnade fand.*

### **Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce 13,20**

#### **Affagato**

*doppelter Espresso auf 1 Bällchen Bourbon-Vanilleeis*

6,80

\*\*\*\*\*

**Zum Espresso € 2,60**

**.....ein Bällchen Eis**

*Bourbon Vanille oder Schokolade*

*mit Eierlikör € 6,80*

*und Sahne € 0,50*

**Unsere Eissorten:**

**Bourbon-Vanille und Schokolade**

**1 Bällchen 3,10**

# Gerichte mit Geschichte

## *Wiener Schnitzel*

*Als Repräsentant der österreichischen Küche steht das Wiener Schnitzel weder dem Kaiserschmarren noch dem Tafelspitz an Berühmtheit nach. Über die Frage, wo das Schnitzel herkommt, dürfte eigentlich kein Zweifel bestehen, schließlich trägt es seinen vermeintlichen „Geburtsort“ im Namen. Tatsächlich wurde das panierte Schnitzel weitab von Wien in Mailand erfunden! Es bedurfte aber des feinen Spürsinns eines berühmten Österreichers, um es zu entdecken und sein Rezept an die Donau zu bringen.*

*Die Rede ist von Feldmarschall*

*Joseph Graf Radetzki (1766-1858), der sich gegen die Türken und Napoleon bereits einen Namen gemacht hatte und von 1831 bis 1857 Oberkommandeur der österreichischen Truppen in Oberitalien war. An den Kaiser meldete Radetzky aber nicht nur militärische und politische, sondern auch kulinarische Lagebeurteilungen. Es war in Oberitalien nämlich auf eine wohlschmeckende Spezialität und einem Klassiker der Mailänder Küche gestoßen:*

*die Co(s)toletta alla milanese, ein Kalbskotelett, das paniert und in Butter gebraten wurde. Umgehend machte sich der Leibkoch des Kaisers daran, nach Mailänder Vorbild mit Panade zu experimentieren – und das Ergebnis fand, bei dem als „Rindfleischtiger“ bekannten Monarchen, tatsächlich geneigten Anklang. Doch erst die später entwickelte raffinierte Zubereitung, aus der Kalbsnuss fingerdicke Scheiben von etwa 250 Gramm zu schneiden, diese flach zu klopfen, nacheinander in Mehl, Ei und Semmelbröseln zu wenden, um sie anschließend in Öl oder Butterschmalz schwimmend auszubacken, machte das Gericht zu dem, was es nach 1900 dann auch namentlich wurde*

## *ein typisches Wiener Schnitzel.*

*(bei uns –vom Kalbsrücken)*

*mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salat*

*29,60*

## Warme Getränke

*Kaffee 3,20*

*Espresso 2,60*

*Espresso – doppio 4,50*

*Espresso Macchiato 2,70*

*Cappuccino 3,80*

*Milchkaffee 3,50*

*Latte Macchiato 3,50*

*Tee (verschiedene Sorten) – große Tasse 3,50*

*Rum 2 cl 3,10*

*Grappa 2 cl 4,50*

### *Affagato*

*doppelter Espresso auf 1 Bällchen Bourbon-Vanilleeis  
6,80*

*Zum Espresso € 2,60*

*.....ein Bällchen Eis*

*Bourbon Vanille oder Schokolade*

*mit Eierlikör € 6,80*

*und Sahne € 0,50*