



Wolf Gasthaus

Vorspeisen

Borscht – kräftige Rote Beete-Kohlsuppe und Schmand	6,90
Kleiner Beilagen Salat mit frischen Blattsalaten, Krautsalat, Tomaten, Gurken Möhrensalat und Joghurt-Dressing	5,00
Fädle-Suppe Hausgemachte kräftige Bouillon mit feinen Crêpes-Fädle und frischem Schnittlauch	6,90

SCHNITZELPARADE

Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes und Beilagensalat	17,90
Zwiebelschnitzel vom Schwein mit glasierten Zwiebeln, Pommes und Beilagensalat	18,90
Jägerschnitzel vom Schwein oder Hähnchen mit feiner Champignon-Rahmsoße, serviert mit knusprigen Pommes und kleinem Beilagensalat	20,90
Schnitzel Hawaii vom Schwein mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken dazu servieren wir Pommes einen Beilagensalat und Hollandaise Soße	21,50
Wahlweise mit Bratkartoffeln oder Süßkartoffel-Pommes	2,00

Schnitzel „Holzfäller Art“ mit zwei Spiegeleiern, kross gebratenem Bacon, geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln und Beilagensalat 21,50

Barbecue Schnitzel mit einer rauchigen BBQ Soße, Zwiebelmarmelade und Käse überbacken dazu, Süßkartoffel-Pommes und Beilagensalat 21,50

UNSERE KLASSIKER

Saftige Hähnchenroulade mit getrockneter-Tomaten-Basilikum-Frischkäse-Mozzarella-Füllung, an einer Kräuter-Soße, Brokkoli und Knusprigen Röstis 22,50

2 Schaschlik-Spieße an einer rauchigen Paprikasoße dazu, Pommes und Krautsalat^{G,i,9} 20,50

Drei zarte Schweinemedallions mit cremigem Kartoffelgratin, Speckbohnen an einer Champignon-Rahmsoße 25,50

Heideteller

Drei verschiedene Steaks vom Schwein, Rind und Huhn, frischem Gemüse, Bratkartoffeln, Spiegelei und Kräuter-Hollandaise-Soße 27,90

Rumpsteak

200g Steak auf einer Madagaskar-Soße und Ofenkartoffel mit Sour-Cream 29,50

Sauerfleisch vom Schweinenacken im Weckglas, dazu Remoulade und Bratkartoffeln 18,50

Großer Salatteller mit Hähnchenbrust, Joghurtdressing und Baguette 16,50

Hausgemachte Maultaschen mediterran mit einer Frischkäse-getrocknete Tomaten- Füllung, serviert mit einer Basilikum Pesto und Walnüssen 16,90

FISCHGERICHTE

Forelle Müllerin Art dazu reichen wir Mandeln, zerlassene Butter Salzkartoffeln und einen Beilagensalat	21,90
Gebratenes Schollenfilet mit Speck, dazu Bratkartoffeln und frischen Gurkensalat	22,90
3 Zarte Matjes-Filets mit Prinzessbohnen, Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensoße	19,90
Hausgemachte Maultaschen mit einer Lachs-Frischkäsefüllung an einer Kräuterweißwein-Soße	16,90
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Butterdrillingen einer Kräuter-Weißweinsoße und knackigen Beilagen Salat	25,50

PASTAGERICHTE

Frische Taglaitelle mit Garnelen und Miesmuscheln an einer Tomaten-Sahne-Soße, dazu Parmesan	19,90
Frische Taglaitelle an einer Basilikumpesto verfeinert mit getrockneten Tomaten, Auberginen und Parmesan	16,90
Rigatoni in cremiger Käse-Sahne-Soße mit zarter Hähnchenbrust, Brokkoli und Parmesan	17,90

BURGER

“Heideburger“

180 g Rinderhacksteak mit hausgemachter Remoulade, rauchiger BBQ, Gewürzgurke, frischer Salat, Tomaten und süßer Zwiebelmarmelade und Pommes 18,90

Hähnchenburger knusprig panierte Hähnchenbrust mit geräucherter Paprika-Creme, Mango-Chutney, Avocado-Salsa, Salat und Tomaten Dazu Pommes 18,90

FÜR DEN KLEINE HUNGER

Currywurst mit Pommes mit hausgemachter Curry-Soße 12,90

2 frittierte Camembert mit fruchtiger Fruchtgrütze, Butter, frittierte Rucola und Baguette 13,90

2 Garnelenspieße mit einer Salatbeilage, Knoblauchdip und Baguette 14,50

Garnelen und Miesmuscheln Töpfchen in einen Tomaten-Soße und Baguette 14,90

Portion Bratkartoffeln 4,00

Portion Röstis 3,00

Portion Pommes Frites 3,00

Portion Süßkartoffel Pommes 4,00

Portion Ketchu 0,50

Portion Mayonnaise 0,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites und Möhrensalat	9,50
Kinderschnitzel vom Schwein mit Gemüse und Pommes frites	10,90
Bandnudeln in einer Tomaten-Soße	6,50

Dessert

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und warmen Kirschen	
Klein	9,50
Groß	13,50
Hausgemachter warmer Schokoladenfondant mit Himbeersorbet	8,90
3 Gebackene Apfelringe mit Walnusseis und Apfelmus	9,50

Fragen Sie nach unserer Eiskarte*

ALLE Preise in EURO*