

---

# HERZLICH WILLKOMMEN

---

SEIT ALTERS HER IST DAS GASTHAUS  
EIN TREFFPUNKT DER GESELLIGKEIT IN  
DER STADT UND AUF DEM LANDE.  
WIR SETZEN UNS DAFÜR EIN, DASS  
SIE SICH HEUTE UND IN DER ZUKUNFT  
IM GASTHAUS WOHLFÜHLEN WERDEN!

\*\*\*

# VORSPEISEN

## KLEINER GEMISCHTER VORSPEISEN SALAT

in Sauce Vinaigrette  
oder Joghurtdressing

4.50

## GEBRATENE FRISCHE AUSTERNPILZE

in Oliven-Knoblauch-Öl und Parmesanspalten

8.20

## GEBRATENE SCAMPIS

in Olivenöl und in Vinaigrette marinierte Scampis,  
mit Parmesan, Balsamico und Salatbouquet

11.20

## GEBRATENE SCALLOPS

in Olivenöl und in Vinaigrette marinierte Scallops,  
mit Parmesan, Balsamico und Salatbouquet

12.20

## CARPACCIO

marinierte hauchdünne, rohe Rinderfiletscheiben,  
dazu geraspelter Parmesankäse, kleines Salatbouquet  
und Balsamicoessig

11.20

---

### ALLERGENKENNZEICHNUNG

zu den Speisen finden Sie auf unserer Homepage [www.saxa.restaurant](http://www.saxa.restaurant)

# HAUSGEMACHTE SUPPEN

## KLARE RINDFLEISCHBRÜHE

mit Markklößchen, Fleischwürfel und Gemüsestreifen

4.50

## DELIKATE ZWIEBELSUPPE

“FRANZÖSISCHE ART“

mit Croûtons und Käse überbacken

4.70

## FEINE CURRYCREMESUPPE

mit gerösteten Putenfleischstreifen

4.90

## TOMATENCREMESUPPE

mit Ziegenkäse, Thymian-Croûtons und Basilikum

5.50

## GOULASCHSUPPE “UNGARISCH“

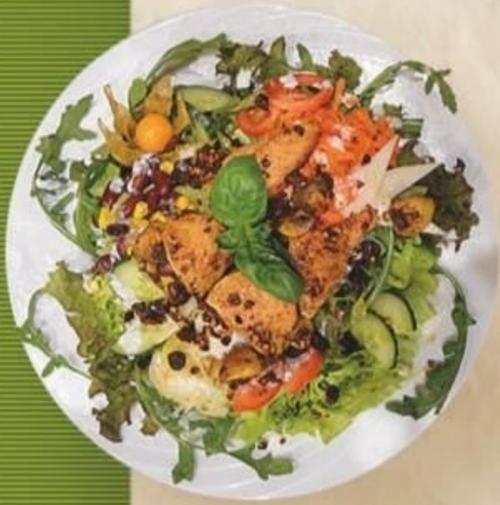
nach original ungarischem Rezept gekocht,  
nur bestes Rindfleisch, pikant scharf gewürzt

5.90

Zu allen Suppen, Vorspeisen und Salaten gibt es

**HAUSGEBACKENES BAGUETTE**

# ORIGINAL SAXA



## SAXA SALAT

bunte Salate, serviert mit warmen Putenbruststreifen, gewürzt mit Curry, Rosinen, Mandeln, Champignons und Zwiebelwürfeln im Joghurtdressing

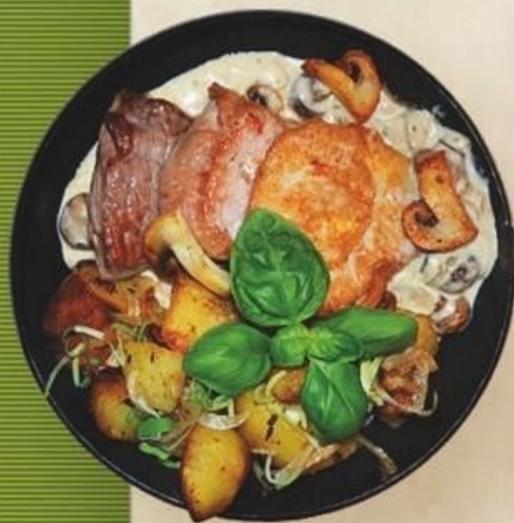
11.60



## SAXA FISCHTELLER

drei verschiedene Filets  
- Seelachs - Forelle - Scholle -  
mit in Knoblauchöl gebratenen Scampis,  
Cherrytomaten und Bratpeperonis,  
serviert mit Safransauce und Salzkartoffeln

17.60



## SAXA PFANNE

drei verschiedene Medaillons  
- Rind - Schwein - Pute -  
in leichter Pfeffer-  
und Champignon-Rahmensauce,  
dazu Bratkartoffeln und buntes Gemüse

16.60



## SAXA RUMPSTEAK

zart rosa gebraten,  
serviert mit Gemüseschnitt  
in Kräuter-Crème fraîche,  
hausgemachter Kräuterbutter,  
Pommes Frites und grünem Salat  
in Essigöl-Dressing

20.20

# FLEISCHSPEZIALITÄTEN

## **PUTENGECHNETZELTES IN CURRYSAHNE**

leicht und mager, mit warmen Früchten, in milder Curry-Rahm-Soße serviert, dazu gemischter Salat in Sauce Vinaigrette und Reis

12.90

## **GEFLÜGELLEBER**

in Sherrysahne, mit frischen Champignons, Zwiebeln und Zucchiniestreifen, in der Pfanne brutzelnd serviert, dazu Reis und gemischter Salat in Sauce Vinaigrette

13.40

## **ZARTE PUTENBRUST-MEDAILLONS**

in Butter und Eihülle gebraten, serviert mit Champignons in Rahm, Bratkartoffeln und gemischtem Salat in Joghurtdressing

14.20

## **GESCHMORTE KÄNGURUKEULE**

angerichtet in Madagaskar Pfeffersauce, garniert mit Schmorzwiebeln und Champignons, dazu grüner Salat in Joghurtdressing und Reis

14.80

## **ZARTE MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET**

überzogen mit gebratenen frischen Austernpilzen und Champignons in Speck-Zwiebel-Rahm, dazu Kroketten, und gemischter Salat in Joghurtdressing

14.90

## **DICKES PANIERTES SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL**

serviert mit Champignons in Rahm, Pfeffersauce, Bratkartoffeln und gemischter Salat in Joghurtdressing

14.90

## **WIENER TAFELSPITZ**

mageres, gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße,  
bunter Gemüsebeilage und Petersilienkartoffel

**13.80**

## **WIENER KALBSSCHNITZEL**

paniert, in der Pfanne in steigender Butter gebraten,  
dazu Ratatouille-Gemüse, Butter und Salzkartoffeln

**15.80**

## **KALBSTEAK**

rosa gebraten, im Gemüsebett serviert,  
mit Chilibutter, Pfefferrahmsauce und Röstinchen

**16.80**

## **ZARTE HUFTE VOM DEICHWIESEN LAMM**

in Olivenöl gebraten, serviert an Thymianjus mit Grilltomate,  
hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffel  
und gemischtem Salat

**17.80**

## **MINUTEN-GULASCH "STROGANOFF"**

Rindshuftwürfel, brutzelnd in der Pfanne angerichtet,  
leicht rosa gebraten, serviert in Vodkasahnesauce,  
garniert mit Gurkenstreifen, Tomaten und Champignons,  
dazu Reis und grüner Salat in Essig-Öl-Dressing

**18.60**

## **HUFTSTEAK VOM ARGENT. ANGUS RIND**

mit dreierlei Pfeffer, gebratene Bratpeperonis, Cherrytomaten,  
dazu Pommes Frites und gemischter Salat in Joghurtdressing

**FEURIG**

**18.60**

# INT. SPEZIALITÄTEN

## **TAGLIATELLE MIT BARLÄUCHPESTO**

mariniert und in leichter Gorgonzolasauce  
mit frischen Champignons und Cherrytomaten zubereitet,  
dazu grüner Salat in Joghurtdressing

**12.80**

## **TAGLIATELLE SCAMPI**

Bandnudeln, mit in Olivenöl gebratene Scampis,  
Lauchzwiebeln, abgezogene Tomaten und Tomatensauce,  
dazu grüner Salat in Joghurtdressing

**13.50**

## **HAUSGEMACHTE WEINBLATTROLLCHEN**

in Olivenöl gegart, gefüllt mit Rinderhack,  
Reis und gerösteten Pinienkernen,  
serviert mit Crème fraîche, dazu gemischter Salat

**13.50**

## **AUBERGINE GESCHMORT**

gefüllt mit Rinderhackragout, darin Tomaten, Zwiebeln,  
Paprika und Petersilien, garniert mit Parmesan,  
dazu grüner Salat in Joghurtdressing und hausgebackenes Baguette

**13.50**

## **HAUSGEMACHTE BULGURKNÖDEL**

gefüllt mit Rinderhack, Zwiebeln und Petersilie,  
serviert mit Nussbutter, grünem Salat mit Joghurtdressing  
und Parmesanspalten

**13.90**

**FÜR VEGETARISCHE ALTERNATIVEN  
SPRECHEN SIE BITTE DAS SERVICETEAM AN!**

# AUS NEPTUNS REICH

## GRÄTENFREIES SCHOLLENFILET

paniert in Butter gebraten,  
serviert mit hausgemachter Remouladensauce,  
Salzkartoffeln und gemischtem Salat in Joghurtdressing

13.50

## FEINE FILETS VON DER ODER-FORELLE

in der Pfanne mit Butter gebraten, serviert mit zerlassener Butter,  
Petersilienkartoffel und gemischtem Salat in Joghurtdressing

13.90

## SEELACHSFILET OHNE GRÄTEN

in Ei gebraten, indischer Art nach einem Rezept von „Naga-Fakir“,  
serviert in süß-scharfer Currysauce, dazu gebratene Ananas-Scheibe,  
Mango-Chutney, Reis und gemischtem Salat in Joghurtdressing

14.90

## LACHSSTEAK MEDITERRAN

ohne Gräten, auf der Haut gebraten,  
serviert auf einem Gemüsebett, garniert mit Rucula,  
dazu Reis und Chilibutter

16.60

## BUTTERMAKRELENSTEAK

in Butter gebraten, mit Sesamrand,  
serviert mit, in Knoblauchöl gebratenen Champignons,  
Cherrytomaten, Bratpaprika und warmer Mango-Chutney,  
dazu gemischter Salat und Salzkartoffeln

17.90

# SALATE

## “GOURMET SALAT“

bunte Salate in Essig-Öl-Dressing, kleine Frühlingsrolle, Chilisaucе, garniert mit Melone, Parmaschinken, Fetakäse und Butter

10.80

## GROSSER SALAT TELLER

bunte Salate in Joghurtdressing, garniert mit Champignons und gebratenen Schnitzelstreifen, serviert mit Chilisaucе und Butter

12.80

## “LUKULLUS SALAT“

bunte Salate in Joghurtdressing, mit in Olivenöl gebratenen Scampi und Champignons, dazu Zwiebelringe und warmer Mango-Chutney

13.80

## PASTIRMA

AUS DER PROVINZ KAYSERI

grüner Salat in Sauce Vinaigrette, bunt garniert mit Champignons, Austernpilzen, gebratenen Pinienkernen, Parmesan und luftgetrockneter Schinken vom Rind (Pastirma)

13.80

## SCHMACKHAFTE BEILAGEN

★

KETCHUP ODER MAYONNAISE	0.50
KRÄUTERBUTTER	1.20
PORTION POMMES	2.50
PORTION BANDNUDELN	2.50
PORTION SCHMORZWIEBELN	3.20
PORTION GEBRATENE CHAMPIGNONS	4.20

# KINDERKARTE

## ALADIN STÄBCHEN

Pommes Frites mit Ketchup, Mayo  
und Salatbuquet

3.50

## NUDEL FEE

Bandnudeln mit saftiger Tomatensauce

4.50

## KOCH-MAX

Würstchen mit Pommes Frites und Salatbuquet

4.80

## STARKMACHER TELLER

Frische Puten-Nuggets  
mit Pommes Frites und Salatbuquet

5.20



gültig bis zum 15. Lebensjahr

# DESSERTS

## DER KLEINE SÜßE ABSCHLUSS

1-Kugel Walnuss-Eis  
auf hausgemachte Rote Grütze  
mit Sahnetupfer und Toffeesauce

3.80

## CREME BRULEE

Vanilacreme mit Kokosflavour  
und Kandis | Karamellkruste

4.80

## TIRAMISU

Löffelbiscuits, geschichtet mit Espresso-Mascapone Creme,  
Amarettoflavour, bestäubt mit Kakaopulver

4.80

## SCHWEDEN-EISBECHER

Vanille-Eis, Apfelkompott, Eierlikör und Sahne

4.80

## BANANENSPLIT

mit Vanille-Eis | Schokoladen-Eis, Bananenscheiben,  
Sahne, Schokosauce und hausgemachter Toffeesauce

4.90

## KINDEREIS

mit Smarties und bunten Streuseln

1.40

## GEMISCHTES EIS

3 Eiskugeln | mit Sahne: +0.30

3.20

# KAFFEESPEZIALITÄTEN

FLAVOURS  
+ 0.50



CAFÉ AU LAIT  
3.20



KARAMELL



CAPPUCINO  
2.80



WEISSE  
SCHOKOLADE  
3.20



VANILLE



KAFFEE  
2.10



COCOS



ESPRESSO  
2.10



HASELNUSS



LATTE  
MACCHIATTO  
3.40



AMARETTO



TEE

Früchtetee | Türkischer Apfel |  
Roibusch | Darjeeling | Grüner Tee |  
Marokanische Minze

1.70

mit Zitronensaft +0.20

# SÄFTE & SCHORLEN

APFEL



ORANGE



COCOS



CRANBERRY



MARACUJA



ANANAS



BANANE



KIBA



KIRSCH



HOLUNDER



JOHANNIS



TRAUBE



---

SÄFTE / NEKTAREN

0.3L 3.10

---

SCHORLEN

03.L 2.80

# SOFTDRINKS

**Coca-Cola**

0.2l 2.20<sup>1,2,3</sup>  
0.3l 2.90

**Fanta**<sup>1,2</sup>

0.2l 2.20  
0.3l 2.90

**Sprite**

0.2l 2.20  
0.3l 2.90

**Coca-Cola  
light**<sup>1,2,3,6</sup>

0.2l 2.20  
0.3l 2.90

**mezzo  
mix**<sup>1,2,3</sup>  
koffeinhaltig

0.2l 2.20  
0.3l 2.90

**ACQUA PANNA**  
STILL

0.25l Fl. 2.20  
0.75l Fl. 5.60



**S. PELLEGRINO**

ODER MEDIUM

0.25l Fl. 2.20  
0.75l Fl. 5.60



**Tonic Water**

0.2l Fl.  
2.60



**Bitter Lemon**<sup>4</sup>

0.2l Fl.  
2.60



**Ginger Ale**<sup>7</sup>

0.2l Fl.  
2.60

## SAXA

1: mit Farbstoff | 2: mit Antioxidationsmittel | 3: koffeinhaltig | 4: chinininhaltig  
5: mit Süßungsmittel | 6: enthält eine Phenylalaninquelle | 7: mit Taurin

# ROTWEINE



## SCHWARZRIESLING

Aus Champagnertrauben -  
gehört zur Burgrunderfamilie -  
weich - unaufdringlich -  
ein wunderbarer Essensbegleiter.  
Pfalz - trocken | **Weingut Borell-Diehl**

5.20 0.2L  
17.20 FL 0.75L

## CORNALE MERLOT IGT

In kräftigen Rot -  
brombeeriger, harmonischer Duft -  
delikat und vollmundig mit feinem Fruchtspiel  
Veneto - Italien - trocken | **Casa vinicola Bennati**

5.20 0.2L  
17.20 FL 0.75L



## FREESIA QBA

violettrot, Aroma von wilden Pflaumen  
und süßen Kirschen, vollendete Fruchtliche -  
fein abgerundet - frisch und leicht  
Kaiserstuhl - lieblich | **Josef Ambs**

5.80 0.2L  
18.20 FL 0.75L

## SPÄTBURGUNDER QBA

Aromen erinnern an Kirschen -  
Pflaumen und Johannisbeeren -  
feine Bittermandelnote - samtig -  
elegante Tanine - sehr ansprechend  
Baden - trocken | **Alde Gott Winzer**

8.40 0.2L  
25.60 FL 0.75L



## MUSKATTROLLINGER ROSE

Zarte Rosefarbe -  
verzaubernder lieblicher Geruch -  
intensive, blumig-fruchtige Aromen -  
erinnern an Erdbeere, Litschis und Sauerkirsche -  
Württemberg - halbtrocken | **Sonnenhof**

7.70 0.2L  
24.40 FL 0.75L

# WEIßWEINE

## GRAUBURGUNDER QBA

fruchtig-duftige Frische -  
mit ausgeprägtem Honigmelonenaroma.  
Blumig - nussig in Duft und Geschmack.  
Das Mundgefühl sortentypisch -  
mit der Erinnerung an reife Birnenschalen.  
*Pfalz* - trocken | **Weingut Borell-Diehl**

5.20 0.2L  
22.40 FL 1.0L



## GLANZSTÜCK SAPHIRA | SILVANER

in hellem Strohgelb,  
duftig nach Wiesenkräutern  
und frischen Zitrusfrüchten,  
prickelnd erfrischend auf der Zunge  
*Rheinhessen* - trocken | **Helmut Weber**

5.50 0.2L  
17.90 FL 0.75L

## WEIßER FILOU

herrlich beerig in Duft und Geschmack -  
belebende Frische mit feiner Süße,  
dezenter Säure und finaler Muskatwürze -  
*Nahe* - lieblich | **Gerd Lang**

5.80 0.2L  
18.20 FL 0.75L



## BACCHUS QBA

mit frischen Aromen von  
grünen Äpfeln, Grapfruit und Litschi -  
saftig und lebendig,  
mit erfrischendem Säurespiel.  
*Franken* - halbtrocken | **Braun**

6.20 0.2L  
20.90 FL 0.75L



## PORTUGIESER WEIßHERBST QBA

feines Bukett nach Himbeeren und Johannisbeeren -  
herzhaft prickelndes Süße-Säure Spiel -  
animierend frisch.

*Württemberg* - trocken | **Helmut Weber**

4.80 0.2L  
15.80 FL 0.75L



# SPIRITUOSEN



4CL 5.50



BIANCO  
ROSSO  
DRY  
4CL 3.10



ORANGE  
4CL 5.50



2CL 4.80



4CL 4.80



2CL 2.40



4CL 4.80



4CL 4.80



4CL 4.80



4CL 7.80



4CL 5.50



4CL 4.80



BOURBON

4CL 4.50



JOHNNIE WALKER.

KEEP WALKING.

RED LABEL 4CL 5.50    BLACK LABEL 4CL 8.40



4CL 5.50



2CL 9.20



Glenfiddich.

4CL 8.80



4CL 6.80

AUCH WEITERES IM SORTIMENT VORHANDEN



VELTINS  
PILS  
ALSTER  
ALKOHOLFREI

0.3L 2.40  
0.4L 2.80



0.33L 2.40



0.33L 2.40



HEFE/ ALKOHOLFREI/  
KRISTALL/DUNKEL  
0.5L 3.20

WIR FREUEN UNS AUF EUREN BESUCH

WE LOOK FORWARD TO YOUR VISIT

WE VERHEUGEN ONS OP UW BEZOEK

\*\*\*