



Wolf Gasthaus

Vorspeisen

Traditionelle Hochzeitssuppe mit feinen Klößchen, Graupen, Eierstich und Spargel ^{A,E,i}	8,50
Traditioneller Borscht mit russischer Kohlsuppe und zarten Rindfleischstücken ⁱ	8,90
Kleiner Salat mit knackigen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Möhrensalat und feinem Joghurt-Dressing ^{G,J,4,9,13}	7,50
Kleiner Beilagen Salat mit frischen Blattsalaten, Krautsalat, Tomaten, Gurken Möhrensalat und Joghurt-Dressing ^{G,J,4,9,13}	5,20
Zwei frittierte Camembert mit fruchtiger Kirschsoße, Butter, frittierte Rucola und knackigem Baguette ^{A,E,G,1,2,4,6,13}	14,20
Garnelen und Miesmuscheln in einer cremigen Knoblauchsoße, dazu Baguette ^{A,B,G,9,13}	16,50
Auberginenröllchen mit einer zarten Frischkäsefüllung, Feldsalat, Walnüsse und Balsamico ^{G,H,1,9,13}	14,50

Hauptgerichte

Jägerschnitzel vom Schwein mit feiner Champignon-Rahmsoße, serviert mit knusprigen Pommes ^{A,E,G,i,j,9,13,1}	23,50
Jägerschnitzel vom Hähnchen mit feiner Champignon-Rahmsoße, serviert mit knusprigen Pommes ^{A,E,G,i,j,9,13,1}	23,50
Wahlweise mit Bratkartoffeln oder Süßkartoffel-Pommes ¹	2,50
Schnitzel „Holzfäller Art“ mit zwei Spiegeleiern, kross gebratenem Bacon, geschmorrten Zwiebeln und Bratkartoffeln ^{A,E,G,}	26,90
Saftige Hähnchenroulade mit getrockneter-Tomaten-Basilikum-Frischkäse-Mozzarella-Füllung, an einer Kräuter-Soße, wildem Brokkoli und Knusprigen Röstis ^{G,E,9,13}	26,50
Saftiges Rumpsteak mit geschmorrten Zwiebeln, würziger Chimichurri-Butter und Bratkartoffeln	34,50
Grillteller eine herzhaft Kombination aus Rind, Hähnchen und Schwein, mit Bratkartoffeln, buntem Gemüse und Soße Bearnaise ^{E,G,i,2,4,9,13}	32,50
Drei zarte Schweinemedallions mit cremigem Kartoffelgratin, Bohnen im Speckmantel und Champignon-Rahmsoße ^{G,E,4,9,13}	26,90
Geschmorrte Kalbsbeinscheibe auf Kartoffelstampf mit karamellisierten Babymöhren und kräftigem Jus ^{G,i,9,13}	26,90
Sauerfleisch vom Schweinenacken im Weckglas, dazu Remoulade und Bratkartoffeln ^{G,9,13}	19,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Butterdrillingen einer Kräuter-Weißweinsauce und knackigen Beilagen Salat ^{C,G,J,9,13}	27,90
Lachsfilet auf der Haut gebraten serviert mit Wildreis, frischem Gemüse an einer Kokos-Curry-Soße	28,90
Gebratener Seeteufel mit Grillgemüse, Honig-Senf-Soße und Salzkartoffeln ^{G,J,9,13}	32,90
Gemischter Fischteller mit Stück vom Zanderfilet, Seeteufel, Lachs Garnele, Grillgemüse, Butterdrillinge an einer Kräuter-Weißweinsauce ^{B,C,G,9,13}	35,90
Großer Salatteller mit saftiger Hähnchenbrust, knackigen Blattsalaten, frischen Gurken und Tomaten, dazu Kraut- und Möhrensalat sowie Baguette und Joghurt-Dressing ^{A,E,G,J,4,9,13}	18,90
Großer Salatteller mit zarten Rindfleischstreifen, bunte Blattsalate, Gurken, Tomaten, Heidelbeeren, fruchtigen Orangenfilets und knackigen Walnüssen, dazu Baguette und Granatapfel-Dressing	23,90
“Heideburger“ Rinderhacksteak mit hausgemachter Remoulade, rauchiger BBQ, Gewürzgurke, frischer Salat, Tomaten und süßer Zwiebelmarmelade ^{J,K,A,E,L,i,G,9,13}	16,90

Vegetarisch

Überbackene Auberginenröllchen, gefüllt mit cremigem Frischkäse und Mozzarella in würziger Tomatensoße gebacken, verfeinert mit Walnüssen dazu, dazu Baguette ^{G,H,9}	20,90
Hausgemachte Maultaschen Mediterran mit cremiger frischkäse-Mozzarella-Füllung, getrockneten Tomaten und Basilikum, serviert mit Basilikum Pesto und Walnüssen ^{A,E,G,H,13}	18,90
Hausgemachte Teigtaschen mit Lachs und Frischkäse abgerundet mit einer leichten Weißweinsauce ^{A,C,E,G,9,13}	18,90

Vegan

Gebratene Schupfnudeln mit mediterranem Grillgemüse in einer Kräuter-Sahnesoße, verfeinert mit Parmesan ^A	18,50
Portion Bratkartoffeln	4,00
Portion Röstis ¹	3,00
Portion Pommes Frites ¹	3,00
Portion Süßkartoffel Pommes ¹	4,00
Portion Ketchup ⁹	0,50
Portion Mayonnaise ^{E,i,A,3}	0,50

FÜR UNSRERE KLEINEN GÄSTE

Hähnchen Nuggets/ Pommes Frites/Möhrensalat ^{1,A,9}	10,90
Kinderschnitzel vom Schwein/Gemüse/Pommes frites ^{1,E,A}	11,90

Dessert

Kaiserschmarrn/Vanilleeis/warme Kirschen	
Klein	9,50
Groß	13,50
Creme Brulee	6,50
Warme karamellisierte Bananen/Vanilleeis/Sahne	8,90
Hausgemachter warmer Schokoladenfondant/Himbeersorbet	8,50
Mandel Parfait/Früchte der Saison/Himbeersoße	12,90
Pistazien Tiramisu	6,50

Fragen Sie nach unserer Eiskarte*

ALLE Preise in EURO*

