

## Vorspeisen

### *Käselauchsüppchen "Art des Hauses"*

*Schmelzkäse, Zwiebeln, Lauch, Brühe, Sahne, Kräuter A;C;F;G;J;M*

6,00

### *kalte Gurkensuppe "Art des Hauses"*

*grüne und Gewürzgurke, Sahne, Kräuter*

6,00

### *Burrata-Tomaten-Brot*

*cremig frische Burrata ,gerösteten Ciabatta mit Tomaten Salat, Zwiebeln, Olivenöl, Gewürze*

7,90

### *Bruschetta*

*Baguett/Tomaten/Zwiebeln/Knoblauch/Olivenöl C;F;G;J*

7,50

### *Panierte Champignonköpfe*

*dazu Sour Cream nach Art des Hauses, Salat A;C;F;G;J*

8,90

### *panierte Blumenkohlröschen*

*dazu Sour Cream nach Art des Hauses, Salat A;C;F;G;J*

8,90

### *pikantes Würzfleisch*

*Fleisch Kalb-Schwein-Huhn/Champignons/Sahnesauce/Käse/überbacken A;F;H;J*

6,90

**NUR zu Hauptgängen- ein kleiner Salat vom Buffet gratis !**

**- ansonsten ein kleiner Salat = 3,90 € -**

### *Flammkuchen "Elsässer Art"*

A;C;F;G;J

*Feine Soße /Schinken/Zwiebeln/Kräuter*

13,90

## **Flammkuchen „Italo“** A;C;F;G;J

*Feine Soße/Tomaten/Mozzarella/Kräuter/auch Vegan*

13,90

## **Hausgemachte Bandnudeln** A;C;F;G;J

*Kräuter /Pesto /saftigen Tomaten /feinem Olivenöl/auch Vegan*

16,90

## **deftiges Bauernfrühstück** A;C;F;G;J;M

*Kartoffeln/3 Eier/hausgemachter Schinken/Zwiebeln/Kräuter*

13,90

## **Hausgemachte Schweinesülze** A;C;F;G;J

*Eisbein-Kopffleisch/Zwiebeln/Gewürzgurken/Remouladensofse*

15,90

## **traditionell Hausmacher Grützwurst mit Sauerkraut** A;C;F;G;J;M

*nach altem Rezept und Tradition vom Meister Helmut*

15,90

## **deftig/würzige Kohlbouladen** A;C;F;G;J;M

*mit Schmorkohl-Soße und Beilage nach Wahl*

16,20

## **deftig/würziger hausgemachter Uckroer Rindersauerbraten** A;C;F;M;G;J

*mit Apfel Preiselbeer Rotkohl und Klöße*

22,90

## **zart gebratene Kalbsleber "Berliner Art"** A;C;F;G;J;M

*mit geschmorten Zwiebeln und Äpfel*

24,90

***Hausgemachte Rinderroulade mit Apfebrotkraut*** A,C,F,G,M,J

*Speck/Zwiebeln/Senf-gefüllt/Apfel Preiselbeer Rotkraut*

21,00

***saftig geschmorter Wildbraten mit Apfebrotkraut*** A,C,F,G,M,J

*Wildbraten /Apfel Preiselbeer Rotkraut*

23,90

***deftige Bauernpfanne "Typisch der Lorsch"*** A,C,F,G,J

*3 kl. magere Minutensteaks/Bratkartoffeln/Kräuterbutter/geschmorten Zwiebeln*

23,90

***Schnitzel "Hubertus"*** A,F,G,H,J,M

*mit Champignons/Zwiebeln/Schinken in einer Rahmsauce*

20,90

***Kaiser Schnitzel „ou four“*** A,F,G,H,J,M

*Schnitzel/Würzfleisch/Käse überbacken*

20,90

***Lindenhofsteller „Art des Hauses“*** A,F,G,H,J

*3 Schweinefiletsteaks/frischen Champignons/Zwiebeln/Kräuterbutter*

25,90

***Hähnchensteak "Italo"*** A,F,G,H,J,M

*Steak/Tomaten/Mozzarella überbacken*

22,40

**Hähnchengeschnetzeltes "Bombay" leicht feurig** A;C;F;G;J;M;

Hähnchenbrust/Ananas/Curry/Sahne/Gewürze

23,50

**fangfrisches edles Fischfilet nach Tagesangebot** A;C;F;H

Filet/Senf/Butter/Soße/Beilage

25,90

**Original Wiener Schnitzel** A;F;G;H;J

Kalb/fleisch ca. 210 g/Pommes/Zitrone/Preiselbeeren

25,90

**Alle unsere Steaks sind mindesten 31 Tage gereift:  
hausgemacht & traditionell :**

**saftiges Dry Aged Flank Steak** A;F;G;H;J

Färsen Flank ca. >250 g/Speckbohnen/Beilage

31,90

**zartes Dry Aged Zwiebrostbraten** A;F;G;H;J

Rinderhüftsteak ca. >250g/knusprigen Zwiebeln/Beilage

31,90

**saftig/würziges Dry Aged Färsen Entrecote** A;F;G;H;J

Färsen Entrecote ca. >250 g/Speck Bohnen/Beilage

33,90

**saftig/zartes Dry Aged Färsen Tomahawk** ca.1200 g) A;F;G;H;J

Steak m. Knochen/Speckbohnen/Beilage

Zubereitungszeit ca. 30 bis 40 Min.

58,00

## *Beilagen nach Wahl:*

Pommes, Bratkartoffeln, Kroketten, Kartoffeln

***Jedes Kindergericht kostet : 6,90***

*Schweineschnitzel* mit Pommes

*Fischstäbchen* mit Pommes

*Nudeln* mit Tomatensoße

*Milchreis* mit Zimt und Zucker

## **NUR am Donnerstag !! Schnitzeltag :**

**deftiges Schnitzel mit einer Beilage und dicke Fritten 17,90**

***XXL Schnitzel* (400g) mit einer Beilage und dicke Fritten 25,90**

- Pfefferrahmsoße - BalkanArt Letscho mit Paprika/Zwiebeln/Ketchup

- Paprika-Sahne-Soße - Hubertus mit frischen Champignons

- Italo mit Tomate/Mozzarella/Käse überba. - Kaiser Schnitzel „au four“ mit Würzfleisch überb.

## **Dessert**

***Warmer Schokokuchen***

*mit flüssigem Kern/Softeis /Sahne*

7,40

***Warmer Apfelstrudel***

*mit Vanilleeis/Sahne*

7,40

***Schwedeneisbecher***

*Softeis/Apfelmus/Eierlikör/Sahne*

8,90

***Eisschokolade***

*Softeis/Milch/Kakao /Sahne*

6,80

***Eiskaffee***

*Softeis/Kaffee/Sahne*

6,80

***Marillenknödel aus Quarkteig* mit Vanillesoße, Sahne**

7,40

*Zusatzstoffe: A - Gluten, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch, H - Schalentiere, J - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfit, P - Lupinen, R - Weichtiere*

# Getränke

<i>Tasse Bohnenkaffee</i>		2,00
<i>Pott Bohnenkaffee</i>		3,50
<i>Cappuccino</i>		3,90
<i>Latte Macchiato</i>		4,10
<i>Milchkaffee</i>		3,90
<i>Espresso</i>		2,00
<i>Glas Tee</i>	<i>verschiedene Sorten B10 Ronnefeldt</i>	3,90
<i>Glühwein</i>		4,50

## Alkoholfreie Getränke

	0,3	0,5
<i>Pepsi, Mirinda, 7Up, Pepsi Maxx ohne Zucker</i>	3,70	5,90
	0,2	0,5
<i>Schweppes Tonic, Ginger Ale</i>	3,00	6,00
	0,25	0,5
<i>Selters Mineralwasser Classic/Still</i>	3,00	6,90
	0,3	0,5
<i>hausgemachte Limonade</i>	4,50	6,50
		0,33
<i>Apfelschorle, Kirschschorle oder Rhabarberschorle</i>		3,90
<i>Bauer Fruchtäfte</i>	0,2	0,5
<i>Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Tomatensaft</i>	3,00	6,00
	0,3	0,5
<i>Bier vom Fass vom Allgäuer Brauhaus</i>	3,70	5,90
<i>Büble hell</i>		5,90
<i>enthält Gerstenmalz</i>		
<i>Staropramen Dunkel nur Flasche</i>		5,90
<i>Freiberger Radler</i>	3,70	5,90
<i>Potsdamer mit roter Brause</i>	3,70	5,90
<i>Büble Weizenbier</i>		5,90
<i>enthält Gerstenmalz</i>		
<i>Rote Fassbrause</i>	2,3,5	5,10
<i>Weizen alk. (Flasche)</i>		5,90
<i>enthält Gerstenmalz</i>		
<i>Jever Fun alkf. (Flasche)</i>	0,33	3,90
<i>enthält Gerstenmalz</i>		



# EINIG-ZENZEN

- SEIT 1636 -

IHR PARTNER IN SACHEN WEIN

**Weißwein** 0,21 6,90 €

## *Dr. Zenzen Rivaner trocken*

Der leicht blumige und fein fruchtige Rivaner zeichnet sich durch seine milde Säure und ein feines Muskataroma aus.

## *Dr. Zenzen Silvaner halbtrocken*

Hellgelb, duftet nach Äpfeln, Zitrus & Pfirsich.  
Geschmack ist fruchtig, mittlere Säure, leicht süß, gut ausgewogen.

## *Dr. Zenzen Noblesse Spätlese*

Helle gelbe Farbe. Elegante Frucht, Duft nach Blumen, Äpfel, Zitrusfrüchte und Pfirsich.

**Rotweine** 0,21 6,90 €

## *Dr. Zenzen Dornfelder trocken*

Trockener Rotwein von dunkelroter, fast violetter Farbe, kräftig und fruchtig im Geschmack.

## *Dr. Zenzen Dornfelder halbtrocken*

Durch die leichte Restsüße erfreut dieser Wein mit einer besonders fruchtigen Art.

## *Dr. Zenzen Dornfelder lieblich*

Sehr schöne dunkelrote Farbe, lieblicher, samtig-süffiger Rotwein.



**BARBANERA**  
SINCE 1938

BARBANERA E' PRIMA DI TUTTO UNA FAMIGLIA

## *Toscana, Italien*

Barbanera ist eine angesehene Winzerei im italienischen Umbrien, die besonders für ihre ausgezeichneten Super-Toskanischen Weine bekannt ist. Hier werden die höchsten Qualitätsstandards bei der Vinifikation angewendet, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Die Reifung in Barriques aus französischer Eiche rundet das Geschmackserlebnis ab. Die wichtigsten Rebsorten bei Barbanera sind Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah.

0,2 l

8,90 €

## *Barbanera Vecciano Bianco, Toscana*

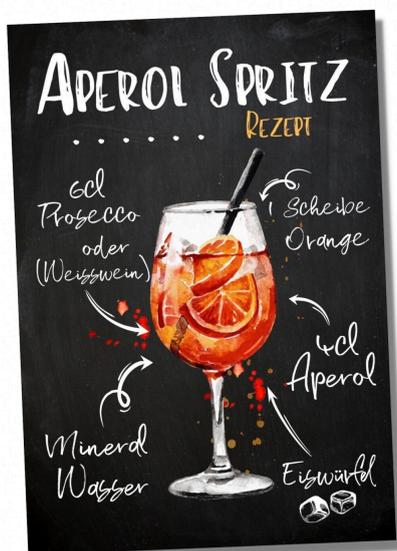
halbtrocken, fruchtige Noten nach Melone und tropischen Früchten, am Gaumen Aprikose und Minze, schöne Länge im Abgang. Zu Vorspeisen, Tapas, zu Fischgerichten, Pasta mit würzigen Saucen und milden Käsesorten.

## *Barbanera Vecciano Rosso, Toscana*

halbtrocken, gehaltvoll, komplex, vollmundig, reife Früchte, Vanille.  
Zu Fleisch- und Wildgerichten, Pasta und Käse.

## *Barbanera Vecciano Rosato, Toscana*

halbtrocken, schöne Roséfarbe, blumig-fruchtige Nase, nach Kirschen und Erdbeeren, erfrischend, ausgewogen, gute Länge im Abgang. Zu Vorspeisen, gegrilltem Fisch, Barbecue, Grill Hähnchen, Pizza, zu Gerichten mit Frischkäse.



0,25 l

=

7,-€

