

Speise Karte

-Vorspeisen-

Bunter Vorspeisensalat	7,50€
Gebackener Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen an Salatbukett	9,20€
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich * ₃ an Salatbukett	9,80€

·Suppen·

Kartoffelsuppe	
mit Croûtons	6,00€
mit Würstchen * ₂ ,* ₃ ,* ₅ oder geräuchertem Lachs	7,00€
Tomatencremesuppe	5,50€
Tagessuppe	6,00€

-Hauptgang-

·Vom Schwein·

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	14,20€	S
-mit Champignonrahmsauce	16,00€	S
-mit Weinbrand-Pfefferrahmsauce	16,00€	S
-überbacken mit Camembert dazu Preiselbeeren	17,50€	S
„Cordon bleu“ -mit Schinken * ₅ und Käse gefülltes Schweineschnitzel dazu Pommes frites	17,50€	
„Winzersteak“ -mit Wein mariniertes Schweinenackensteak * ₂		
dazu gebratene Champignons, Zwiebeln und Kartoffelwedges	17,50€	
„Secreto“ -das geheime „Filet“- pfeffrig mariniert mit Zwiebeln		
an Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	18,50€	

·Salate·

Bunter Salatteller mit saisonalen Blattsalaten, sowie Rohkostsalaten an Sahnedressing wahlweise mit:	
-gebratenen Champignons	13,50€
-Schnitzelstreifen	15,00€
-Hähnchenbruststreifen	16,00€

·Huhn·

Tagliatelle mit Hühnerbrustfiletstreifen in cremigem Cocos-Curry-Gemüse (pikant) 17,00€

·Fisch·

Forelle „Müllerin Art“ in Butter gebraten mit Salzkartoffeln 18,50€

·Spezialitäten·

„Schorles“ -Ein herzhafter Kartoffelkuchen nach Omas Rezept, Grundlage aus geriebenen, rohen Kartoffeln, Lauch, Speck und Ei-

- großes Stück mit Apfelmus 12,00€

- kleines Stück an Salatbukett 12,00€

Kartoffelaufläufe·

Frisch aus dem Ofen, mit Käsesauce überbacken, zum selbst zusammenstellen

Kartoffelauflauf mit Käsesauce: 10,50€

Zwiebeln, Knoblauch, Oliven, Peperoni *₁

Spinat, Lauch, Paprika, Brokkoli, Champignons, extra Käse

Hirtenkäse, Schinken*_{1,3}, Speck*_{1,3}, Salami*_{1,3}, geräuchertem Lachs jede Zutat +1,00€

·Vegetarisch·

Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons 13,50€

Tagliatelle in cremigem Cocos-Curry-Gemüse (vegan) 13,50€ **S**

Semmelknödel mit Champignons in Rahmsauce 13,50€ **S**

· Gerne können Sie sich einen vegetarischen Kartoffelauflauf ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen. ·

-Dessert-

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne 6,50€

Despresso (Mini Crème brûlée mit einem Espresso) 5,50€

Halbflüssiges Schokoladenkuchlein dazu Waldfrucht-Joghurteis 8,50€

Käseteller mit Walnüssen und Weintrauben klein 9,50€

groß 16,50€

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9= geschwärzt, 10= enthält Phenylninquelle