

Speisekarte

-Vorspeisen-

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

·Suppen·

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

-Hauptgang-

·Vom Schwein·	Klein	Groß
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	11,40€	14,20€
-mit Champignonrahmsauce	12,80€	16,00€
-mit Weinbrand-Pfefferrahmsauce	12,80€	16,00€
-überbacken mit Camembert dazu Preiselbeeren	14,00€	17,50€
„Cordon bleu“ -mit Schinken und Käse gefülltes Schweineschnitzel dazu Pommes frites		17,50€
„Winzersteak“ -mit Wein mariniertes Schweinenackensteak		
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€

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen gerne einen Beilagensalat für 4,50€

·Huhn·	Klein	Groß
Tagliatelle mit Hühnerbrustfiletstreifen		
- in Champignonrahmsauce	12,80 €	16,00€
- in cremigem Cocos-Curry-Gemüse (pikant)	13,60 €	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		
Spinat, Lauch, Paprika, Brokkoli, Champignons, extra Käse		
Hirtenkäse, Schinken, Speck, Salami, geräuchertem Lachs		jede Zutat +1,00€

·Vegetarisch·	Klein	Groß
Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons		13,50€
Tagliatelle in cremigem Cocos-Curry-Gemüse (vegan)	11,00€	13,50€
Semmelknödel mit Champignons in Rahmsauce	11,00€	13,50€
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 Schokoladenküchlein dazu Waldfrucht-Joghurteis		8,50€
Käseteller mit Walnüssen und Weintrauben	klein	9,50€
	groß	16,50€

Auf Wunsch reichen wir Ihnen die Karte mit ausgezeichneten Allergenen und Zusatzstoffe.