

# Speisekarte

## -Vorspeisen-

Bunter Vorspeisensalat	7,50€
Gebackener Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen an Salatbukett	9,20€
Kürbis-Feta -Quiche mit Kräuterschmand an Salatbukett	9,80€

## ·Suppen·

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

## -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 Rückenstück, 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€

**·Vom Rind·**

Rinderroulade in Schmorsauce mit Kartoffelklößen und Apfel-Rotkohl 18,50€

**·Fisch·**

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

**·Spezialitäten·**

„Schorles“ Ein herzhafter Kartoffelkuchen nach Omas Rezept. 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€

Hausgemachte Gemüselasagne mit gratiniertem Käse 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€

Sorbet ihrer Wahl aufgegossen mit Rieslingsekt 5,50 €

Halbflüssiges Schokoladenküchlein dazu Waldfrucht-Joghurteis 8,50€

Käseteller mit Walnüssen und Weintrauben klein 9,50€

groß 16,50€