

Mittagskarte

01.09.-05.09.2025

Meerrettichchampagnercremesuppe mit Croutons 4,00 €

Kleiner Salatteller 4,00 €

Montag:

Hähnchenbrust mit Currysauce dazu Reis  11,50 €

Semmelknödel mit Pfifferling-Rahm-Sauce 9,50 €

Dienstag:

Hausgemachte Fleischküchle mit Kohlrabigemüse
dazu Kartoffelpüree 11,50 €

Tomaten-Pilz-Risotto dazu Blattsalat  9,50 €

Mittwoch:

Rinderleber geschneuzelt mit Bratensauce und Reis 11,50 €

Vegetarisches Gyros mit Zatziki und Pommes  9,50 €

Donnerstag:

Schweinebauch vom Grill mit Ajvar dazu Pommes 11,50 €

Verlorene Eier an Honig-Senf-Sauce
dazu Petersilienkartoffeln  9,50 €

Freitag:

Schollenfilet paniert mit Grillgemüse und Remouladendip
dazu Rösti 11,50 €

Vegetarisches indisches Kokoscurry mit Reis  9,50 €



Empfehlung

Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,90 €
Fitnesssalatteller mit saftig gebratenen Putenstreifen und Champignons oder mit geräuchertem Lachs und Meerrettich	17,80 €
Filetteller nach „Art des Hauses“ Schweinefilet vom Grill an feiner Rahmsauce, geschwenkten Champignons, dazu hausgemachte Spätzle, frischer Brokkoli & Karottengemüse	24,00 €
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken aus der Butterpfanne mit Pommes frites	18,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit feiner Bratensauce und hausgemachten Spätzle	27,20 €
Putensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter & Pommes	23,00 €
Kalbsrückensteak an Pfifferling-Rahm-Sauce dazu Tagliatelle	28,00 €
Lachsfilet vom Grill in feiner Weißwein-Kräuter-Sauce auf Tagliatelle dazu gedämpftes Gemüse	24,50 €
Gemüse in Kokos-Chili-Sauce dazu Reis	14,50 €
Fleischkäse mit Röstzwiebeln, Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	10,90 €
Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis	7,80 €
„Heiße Liebe“ 3 Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,80 €

