

Mittagskarte

15.09.-19.09.2025

Cilli con carne mit Baguette 4,00 €

Kleiner Salatteller 4,00 €

Montag:

Rinderschmorbraten mit Bratensauce und Kaisergemüse
dazu Petersilienkartoffeln  11,50 €

Spaghetti Carbonara 9,50 €

Dienstag:

Königsberger Klopse an Kapernsauce dazu Reis 11,50 €

Aubergine paniert auf Tomatenspaghetti und Parmesankäse  9,50 €

Mittwoch:

Schweinerückensteak „mexikanische Art“ mit Hackfleisch,
Gemüse, Bohnen und Mais (scharf) 11,50 €

Blattspinat mit Salzkartoffeln und einem Spiegelei  9,50 €

Donnerstag:

Hähnchenspieß auf Bandnudeln all´ Arrabbiata 11,50 €

Frischer Blumenkohl mit Käse-Sahne-Sauce dazu Röstitaler  9,50 €

Freitag:

Kabeljaufilet vom Grill mit Blattspinat und Salzkartoffeln 11,50 €

Rotes Gemüse Thai-Curry dazu 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 Apfelkühle mit Vanilleeis	7,80 €
„Heiße Liebe“ 3 Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,80 €

