


Mittagskarte

16.02.2026 – 20.02.2026

Wurstsuppe „Soljanka“	4,00 €
Kleiner Salatteller	4,00 €


Montag:

Schweinerückensteak „Ungarische Art“ an Paprikasauce garniert mit gebratener Salami dazu Wedges	11,50 €
--	---------

Hausgemachter Spinatstrudel an Kräutersahnesauce	 9,50 €
--	--


Dienstag:

Hackfleisch-Lauchpfanne mit Reis	11,50 €
----------------------------------	---------

Brokkoli-Nudelaufbau an Pestosauce mit Gorgonzola überbacken	 9,50 €
---	--


Mittwoch:

Rinderroulade mit Rotkraut und Kartoffelpüree	11,50 €
---	---------

Feta-Risotto mit gebratener Birne und Feige geröstete Walnuss	 9,50 €
--	--


Donnerstag:

Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade mit Pommes Frites	11,50 €
---	---------

Weißkraut-Kartoffelpfanne mit Pilzen an Maronensauce	 9,50 €
--	--

Freitag:

Zanderfilet im Eimantel auf Tomatenspaghetti	11,50 €
--	---------

Fruchtiges Gemüsecurry an Orangen-Bananensauce dazu Tagliatelle	 9,50 €
--	--

Empfehlung

Tagessuppe	6,80 €
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 €
Rinderroulade mit hausgemachten Spätzle	23,50 €
Lachsfilet vom Grill in feiner Weißwein-Kräuter-Sauce auf Tagliatelle dazu gedämpftes Gemüse	24,50 €
Gnocchi mit mediterranem Grillgemüse, Rucola & Parmesansplitter	15,50 €
Fleischkäse mit Röstzwiebeln, Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	10,90 €
Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis	7,80 €
„Heiße Liebe“ 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,80 €

