

*Sehr geehrte Gäste,
Sie haben eine Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit?
Im hinteren Teil unserer Speisekarte befindet sich die Allergenliste zu unseren Speisen.*

Suppen & Vorspeisen

Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfel, Eierstich und Markklößchen
€ 6,90

Tomatensuppe

mit Basilikumöl (vegan)
€ 7,50

gebackene Champignonköpfe

mit Aioli und Baguette
€ 9,50

gemischte Tapasplatte

*mit gebratenen Riesengarnelen, Pflaumen im Speckmantel,
kanarische Kartoffeln, Kräuteroliven und gebackene Champignons
dazu Aioli, Rojo Mojosaucen und Baguette*

für 1 Person € 15,20

für 2 Personen € 27,20

Vegetarisch

Gnocchi Vegetarisch

*Gnocchi mit frischem Blattspinat, Zucchini und getrockneten Tomaten
in leichter Sahnesauce mit gehobeltem Parmesan, Rucola und Baguette*
€ 15,50

kleinere Portion € 12,20

Veggie Bowl

*Blattsalate mit tomatisiertem Bulgur, Edamame, Cocktailtomaten,
gebackener Schafskäse und frittiertem Rucola mit Sesam-Minzdressing*
€ 16,90

Vegan

Zucchini-Möhren-Spaghetti
*mit Tomatensauce, Falafel-Bällchen
und frittiertem Rucola*

€ 16,90

Salate

Beilagensalat
bunte Salatauswahl mit Hausdressing

€ 5,50

großer bunter Salat
*mit saisonalen Blattsalaten, Möhren, Gurke, Radieschen, Kichererbsen
Cocktailtomaten und Croutons
wahlweise mit Joghurt-Zitronen- oder Hausdressing (Honig-Senf dressing)*

€ 13,70

wahlweise zum Salat:

gratinierte Ziegenkäsescheiben mit braunem Zucker und Rosmarin

€ 5,50

gebratene Hähnchenbruststreifen

€ 4,90

Riesengarnelenspieß

€ 8,70

Klassiker

Ofenkartoffel im Wrapkörbchen
*mit Kräuterquark gefüllt, belegt mit Hähnchenbruststreifen
und gebratenen Champignons, Salatgarnitur*

€ 16,80

Rösti Försterin
*mit Medaillons vom Schweinefilet, Champignonsauce nappiert mit Sauce Hollandaise
dazu eine Salatbeilage*

€ 17,20

vom Grill und aus der Pfanne

gebratenes Zanderfilet

*auf Hummer-Whiskeysauce dazu Brokkoli in Mandelbutter
und Petersilienkartoffeln*

€ 25,80

kleinere Portion € 21,50

Schweinerückensteak Holzfäller Art“

mit gerösteten Zwiebelringen, Kräuterbutter und Röstkartoffeln

€ 19,90

kleinere Portion € 16,90

Schweineschnitzel Wiener Art

mit Pommes frites und ausgesuchten Salaten

€ 15,20

kleinere Portion € 11,20

wahlweise zum Schweineschnitzel:

mit Preiselbeeren und Camembert gratiniert

€ 4,90

mit Champignonsauce

€ 3,90

Hähnchenbrustfilet im Pankomantel

*auf Paprikarahmsauce dazu Kartoffelkroketten
und ausgesuchten Salaten*

€ 20,90

kleinere Portion € 16,90

Medaillons vom Schweinefilet

mit Apfel-Thymiansauce dazu Mandelbroccoli und Kartoffelkroketten

€ 23,90

kleinere Portion € 19,90

Hüggeltopf

*Medaillons vom Rind, Schwein und von der Poularde
mit frischen Champignons in Rahm, dazu frisches Marktgemüse
und Röstkartoffeln*

€ 25,90

kleinere Portion € 21,90

Surf & Turf

*200g Rumpsteak mit Kräuterbutter und gebratenen
Riesengarnelenspieß mit Rösti-Taler
und frischen Salaten der Saison*

€ 35,90

Männersteak

*350g Rumpsteak mit Röstzwiebeln,
Kräuterbutter und Pommes frites*

€ 44,90

Für unsere kleinen „Spezis“

Dinoteller

*kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites und
Erbsen und Möhren*

€ 9,40

Donald Duck Teller

*Chicken Crossies mit Pommes Frites dazu
Mayonnaise und Tomatenketchup*

€ 9,20

Dessert

Maracuja-Sorbet

auf Kokos-Vanillesauce (vegan)

€ 3,50

Cookie & Cream

*1 Kugel Cookie & Cream Eis mit
Baileys und Schokosauce, Sahnehaube*

€ 3,80

Creme Catalana

karamellierte Orangen-Zimtcreme

€ 5,90

gemischtes Eis

3 Kugeln Eis mit Sahne

€ 5,10

Winterzauber

*cremiges Zimteis mit heißen Rotweinpflaumen
und Sahnedekor*

€ 7,50

Zaubereis

*1 Kugel Vanille- und 1 Kugel Schokoeis mit Knisterüberraschung
und Sahne*

€ 4,90

Tartufo

*Pistazie oder Kaffee
mit Himbeersauce und Sahnedekor*

€ 5,50

In allen Eissorten sind Farbstoffe, Lactose und Gluten enthalten.
Es können Spuren von Nüssen enthalten sein.

Allergenliste

Hochzeitsuppe enthält Sellerie, Lactose, Gluten (Weizenmehl), Zwiebeln, Ei, Konservierungsstoff

Tomatensuppe enthält Zwiebel, Knoblauch

gebackene Champignons enthält Ei, Lactose, Gluten, Knoblauch

Tapasplatte enthält Ei, Gluten (Weizenmehl), Lactose, Knoblauch, Antioxidationsmittel, Senf, Walnuss

Gnocchi Vegetarisch enthält Ei, Gluten (Weizenmehl), Lactose, Käse

Veggie Bowl enthält Zwiebeln, Lactose, Gluten (Weizenmehl), Ei

Zucchini-Möhren Spaghetti enthält Zwiebeln, Knoblauch, Gluten, Lactose, Soja

Beilagensalat enthält Zwiebeln, Senf, Walnuss, Gluten

großer bunter Salat enthält Zwiebeln, Gluten, Senf, Ei, Walnuss

wahlweise gratinierter Ziegenkäse enthält Käse, Lactose

wahlweise Hähnchenbrust enthält /

wahlweise Riesengarnelenspieß enthält Schalentiere, Knoblauch, Zwiebeln

Ofenkartoffel im Wrapkörbchen enthält Gluten, Lactose, Ei, Zwiebeln, Antioxidationsmittel, Senf, Walnuss, Bärlauch

Rösti Försterin enthält Lactose, Ei, Antioxidationsmittel, Zwiebeln, Senf, Walnuss

Zanderfilet enthält Lactose, Gluten, Zwiebeln, Schalentiere, Mandeln

Schweinerückensteak „Holzfäller“ enthält Lactose, Zwiebel, Gluten (Weizenmehl)

Schweineschnitzel „Wiener Art“ enthält Zwiebeln, Ei, Gluten (Weizenmehl), Senf, Walnuss

wahlweise Preiselbeeren Camembert enthält Lactose, Käse

wahlweise Champignonsauce enthält Zwiebeln, Lactose

Medaillons vom Schweinefilet enthält Lactose, Zwiebel, Mandel, Ei, Sellerie

Surf & Turf enthält Lactose, Knoblauch, Garnelen, Zwiebeln, Antioxidationsmittel, Senf, Walnuss

Männersteak enthält Zwiebel, Lactose, Knoblauch

Hüggeltopf enthält Lactose, Zwiebeln, Ei, geräucherter Speck

Hähnchenbrust im Pankomantel enthält Antioxidationsmittel, Soja, Nuss, Senf, Zwiebel, Gluten, Walnuss

Dinoteller enthält Gluten (Weizenmehl), Lactose, Ei, Sellerie

Donald Duck enthält Gluten, Ei

Hausdressing (Honig- Senfdressing) enthält Senf, Walnuss

Joghurt-Zitronendressing enthält Zwiebel, Lactose