

Speisekarte

SUPPEN

Oma`s Rindfleischsuppe <i>mit Gemüse, Markklößchen und Rindfleisch</i>	5,90 €
--	---------------

Vorspeisen

Lachsrösti <i>hausgebeizten Lachs mit Kartoffelrösti mit einem herzhaftem Honig- Ingwer Dip</i>	8,50 €
---	---------------

Scharfe Ziege <i>Überbackener Ziegenfrischkäse mit Bacon und Salat mit Honig- Ingwer Dip</i>	7,50 €
--	---------------

SALATE

bunter Salatteller Blattsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel	
<i>mit Käse und Kochschinken</i>	12,50 €
<i>mit Thunfisch</i>	13,50 €
<i>mit gebratenen Champignons (vegan)</i>	13,50 €
<i>mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>	14,50 €
<i>mit gebratenen Schnitzelstreifen</i>	14,50 €

Wahlweise mit hausgemachtem Joghurtdressing
oder Hausdressing Honig Senf

Eine Liste bezüglich Zusatzstoffe liegt an der Theke zur Einsicht bereit

Schnitzelgerichte

Schnitzel nach Wiener Art <i>wahlweise mit Pommes, Rösti, Kroketten und Salat</i>	16,50 €
Siegerländer Krüstchen <i>Schnitzel auf Bauernbrot mit Spiegelei, wahlweise mit Pommes, Rösti, Kroketten und Salat</i>	16,50 €
Jägerschnitzel <i>wahlweise mit Pommes, Rösti, Kroketten und Salat</i>	16,50 €
Zigeunerschnitzel <i>wahlweise mit Pommes, Rösti, Kroketten und Salat</i>	16,50 €
Zwiebelschnitzel <i>wahlweise mit Pommes, Rösti, Kroketten und Salat</i>	16,50 €
Pfefferrahmschnitzel <i>wahlweise mit Pommes, Rösti, Kroketten und Salat</i>	16,50 €
Schnitzel Hawaii <i>mit Ananas, Käse überbacken wahlweise mit Pommes, Rösti, Kroketten und Salat</i>	16,50 €
Schnitzel Wildener Engel <i>belegt mit Kochschinken, Tomate, Dill Hollandaise, Käse überbacken wahlweise mit Pommes, Rösti, Kroketten und Salat</i>	18,50 €
Haubergsschnitzel <i>gebratene frische Champignons und Zwiebeln mit Schinkenwürfeln und Soße Hollandaise wahlweise mit Pommes, Rösti, Kroketten und Salat</i>	18,50 €
Schnitzel Dreierlei <i>Stellen Sie Sich 3 verschiedene Schnitzelvarianten zusammen Schnitzel Wiener Art, Zwiebel-, Pfeffer-, Zigeuner-, Jäger-, wahlweise mit Pommes, Rösti, Kroketten und Salat</i>	19,50 €

Küchenschluss 21 Uhr

Eine Liste bezüglich Zusatzstoffe liegt an der Theke zur Einsicht bereit

Hauptgerichte

Wildgulasch <i>(Wildfleisch aus heimischer Jagd) mit Klößen, Rotkohl, Birne, Preiselbeeren</i>	23,50 €
Filetmedaillons <i>in einer Champignonrahmsauce, Gemüse und Kroketten</i>	18,50 €
Damentoast <i>Toast belegt mit Kochschinken, Filetmedaillons, Pfirsich, Sauce Hollandaise / Käse gratiniert, Pommes und Salat</i>	18,50 €
Rinderbraten <i>mit hausgemachtem Rotkohl, Klößen</i>	19,50 €
Feiges Huhn <i>Hähnchenbrust mit Pfirsich und Ziegenkäse überbacken Feigensenf, Tagliatelle und Salat</i>	17,50 €
Hähnchenbrust mediterran <i>mit Grillgemüse und Tomate, Butter Tagliatelle</i>	17,50 €
Tagliatelle Lachs <i>Lachswürfel in einer würzigen Butter- Spinat Soße</i>	18,50 €
Lachssteak <i>frischer Lachs, Tagliatelle, Gemüse und Salat</i>	19,50 €

Kinderspeisekarte

Ist mir egal <i>kleines Schnitzel mit Pommes Mayo oder Ketchup</i>	7,50€
Hab kein Hunger <i>5 Chicken Nuggets mit Pommes Mayo oder Ketchup</i>	7,50 €
Weiß ich nicht <i>Tagliatelle mit Tomatensoße</i>	5,50 €
Geht immer <i>Vanille Eis mit Schokosoße und Gummibärchen</i>	3,50€
<u>Dies und Das</u>	
Portion Pommes	3,00€
Beilagen Salat	3,00€
Portion Extra Soße	2,50€

Vegetarisch

Überbackener Feta *mit Rösti* 16,50 €
Paprika, Tomate, Zucchini, Zwiebeln und Salat

Vegan

Gemüseschnitzel 16,50 €
Pommes oder Rösti und Salat

gegrillte Champignon Pfanne 12,50 €
*gedünstete Champignon mit Zwiebeln, mit Knoblauchbrot
und Salatgarnitur*

Dessert

2 Kugeln Vanilleeis 5,50 €
Wahlweise mit Schokolade oder Karamellsoße und Sahne

2 Kugeln Vanilleeis 5,50 €
mit heißen Erdbeeren oder Himbeeren mit Sahne

Affogato Al Caffè 5,50 €
Doppelter Espresso mit Vanille Eis

Soufflè Black and White 7,50 €
Dunkles Schokoladensoufflè mit einem weißem Schokoladenkern

Getränke Karte

<i>Apollinaris</i>	0,30l	2,60€
<i>Apollinaris Tisch Wasser</i>	0,75l	6,50 €
<i>Cola Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Golden Malz</i>	0,30l	2,80 €
<i>Cola Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite,</i>	0,40l	3,50 €
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	0,20l	2,50 €
<i>Apfel-, Bananen-, Kirsch- oder Orange, Kiba</i>	0,20l	2,80 €
<i>Apfelsaft Schorle oder Kirsch</i>	0,30l	2,80 €
<i>Kaffee „Pott“, Espresso,</i>		2,90 €
<i>Latte Macchiato, Milchkaffee, Cappuccino,</i>	Pott	4,00 €
<i>Tee-Kamille, Pfefferminze, Schwarzer, Früchte,</i>	Pott	2,50 €
<i>Erzquell Pils vom Fass</i>	0,20l	2,00 €
<i>Erzquell Pils vom Fass</i>	0,30l	2,90 €
<i>Erzquell Pils vom Fass</i>	0,40l	3,80 €
<i>Erzquell Alkoholfrei</i>	0,30l	2,90 €
<i>Erzquell Landbier</i>	0,30l	2,90 €
<i>Paulaner Alkoholfrei Hefe Weissbier</i>	0,50l	4,00 €
<i>Paulaner Weissbier kristall oder „dunkel“</i>	0,50l	4,00 €
<i>Paulaner Hefe Weissbier „natürtrüb“ vom Fass</i>	0,30l	3,00 €
<i>Paulaner Hefe Weissbier „natürtrüb“ vom Fass</i>	0,50l	4,00 €
<i>Heiße Pflaume oder Apfelstrudel (Wintersaison)</i>	0,15l	2,50 €
<i>Korn</i>	0,02l	2,50 €
<i>Williams mit Frucht oder Obstler</i>	0,02l	2,50 €
<i>Williams Birnen Brand mit Frucht</i>	0,02l	3,00 €
<i>Westerwälder Basaltfeuer,</i>	0,02l	3,00 €
<i>Haselnuss, Alte Williams Birne, Alte Marille, Linie</i>	0,02l	3,00 €
<i>Asbach, Jägermeister, Underberg, Quzo, Malteser,</i>	0,02l	2,50 €
<i>Rammazotti, Fernet Branca, Jack Daniels,</i>	0,04l	4,50 €
<i>Sambucca- Bailays, Asbach Cola, Jim Beem Cola</i>		4,50 €