

Vorspeisen

Würzfleisch mit Brot ¹

4,80 €

2 Camemberts mit Preiselbeeren und Brot ^{1,5,13}

6,50 €

6 Chicken-Nuggets mit

Süß-Sauer-Scharf Dip und Brot ^{1,13,5}

6,50 €

Carpaccio hauchdünn geschnittene, rohe Rinderfiletscheiben mit Salat, Käse und Balsamico Dressing, Brot

11,50 €

Suppen

Hausgemachte Soljanka (Russische Wurstsuppe) ⁵

4,80 €

Hausgemachte Zwiebelsuppe

4,20 €

Hausgemachte Tomatenerèmesuppe ⁵

4,20 €

Salate

Kleiner gemischter Salat mit
Essig-Öl-Kräuter Dressing ¹

4,80 €

Großer gemischter Salat mit
Essig-Öl-Kräuter Dressing ¹

7,80 €

Tomate – Mozzarella mit Basilikum,
Olivöl und Balsamico ⁵

9,50 €

Großer Bauernsalat mit Thunfisch
dazu Essig-Öl-Kräuter Dressing ^{5, 1,13}

10,50 €

Großer Bauernsalat mit Putenstrreifen
dazu Essig-Öl-Kräuter Dressing ^{5, 1,13}

11,90 €

Hausgemachter Gurkensalat mit Dill

3,00 €

Hauptgerichte

Schnitzel „Sunforez“ mit Hausgemachter Honig –
Senfsoße, Petersilienkartoffeln und Salatbeilage ^{5,1}

14,90 €

Zigeunerschnitzel mit Petersilienkartoffeln, mit
Hausgemachter Letscho und Salatbeilage ^{5,1}

14,90 €

Hamburgerschnitzel auf Bratkartoffeln, dazu Spiegelei
und Salatbeilage ^{1,4,5,10}

14,90 €

Schnitzel „Italien“ mit Tomate-Mozzarella dazu
Kroketten und Salatbeilage ^{1,4,5,10}

16,90 €

Steak au four mit Käse überbacken dazu Kroketten und
Salatbeilage

16,90 €

600g Schinkensisbein mit Sauerkraut und
Petersilienkartoffeln ¹

14,50 €

Bandnudeln mit Waldpilzrahmsoße
dazu gebratene Hähnchenstreifen

14,90 €

Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln,
Remouladensoße und Salatbeilage ^{1,13}

14,50 €

Schweinefiletmedaillons mit Kräuterbutter an
Bratkartoffeln dazu Kaisergemüse und Sauce

Hollandaise ^{1, 5, 15}

18,50 €

Hausgemachtes Cordon bleu mit Pommes Frites und
Salatbeilage ^{1,4,5,10}

17,90 €

Vegetarisches

Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salatbeilage ¹

10,50 €

Hausgemachter Spinat mit Kartoffeln und 2
Spiegeleiern, Salatbeilage ^{1,4,5,10}

10,50 €

Rind

Ca. 270g Rumpsteak mit Kräuterbutter oder
Pfefferrahmsauce, Petersilienkartoffeln dazu

Salatbeilage ^{1,4,5,10}

19,90 €

Beflügeltes

4 Putenmedaillons an Bratkartoffeln dazu Gemüse der
Saison, Salatbeilage ^{1,4,5,10}

15,90 €

Fisch

Forelle „Müllerin Art“ (Grätenfrei) mit
Petersilienkartoffeln und Rote Beete ^{4, 13}

17,90 €

Großes gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat, dazu
Petersilienkartoffeln und Rote Beete ^{1,4,13}

18,90 €

Eingelegtes Matjesfilet mit Zwiebelringen dazu
Bratkartoffeln und Salatbeilage ^{1,4,5,10}

14,90 €

Für unsere kleinen Gäste

120g Schnitzel Bambino, Bratkartoffeln und Salat ^{1,4,5}

8,90 €

Portion Pommes Frites (rot-weiß) ⁵

3,90 €

3 kleine Fischstäbchen mit Pommes Frites

5,90 €

Verschiedenes

Bauernfrühstück ^{1,10}

10,50 €

Bockwurst / Knacker ¹

mit Brot

3,50 €

2 Currywürste mit hausgemachter Currysoße dazu

Pommes Frites und Salatbeilage ^{1,4,5,10}

11,50 €

Dessert

Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesoße ^{1, 13}

5,90 €

Eiskaffee mit Vanilleeis ⁵

3,20 €

Schwedenbecher mit Vanilleeis, Apfelmus und
Eierlikör

8,00 €

Getränke

Tasse Kaffee	2,00 €	Cappuccino	3,60 €
Kaffee Pott	3,00 €	Latte Macchiato	3,60 €
Milchkaffee	2,50 €	Espresso (Glas Stilles Wasser)	2,00 €
Tee (Beutel):	2,10 €		

Pfefferminze, Hagebutte, Fenchel, Früchte, Roibos/Vanille

Cola ^{1,2,5} Fanta ^{1,2} Sprite ^{1,2} Cola light ^{2,5,13}	0,20 l	2,40 €
	0,40 l	4,20 €
Mineralwasser	0,20 l	1,60 €
	0,40 l	2,80 €
Apfelschorle	0,20 l	2,10 €
Apfelschorle	0,40 l	3,90 €
Schweppez Ginger Ale ^{5,7}	0,20 l	2,50 €
Schweppez Tonic ⁷	0,20 l	2,50 €
Schweppez Bitter Lemon ^{3,7}	0,20 l	2,50 €
Saft Orange /Apfel	0,20 l	2,50 €
Saft von "Bauer"	0,20 l	2,50 €
Kirsche, Banane, Pfirsich, Tomate, Ananas		

Biere

Veltins Pils vom Fass	0,30 l	2,90 €
Veltins Pils vom Fass	0,50 l	4,30 €
Grevensteiner (trübes Landbier)	0,30 l	2,90 €
Grevensteiner (trübes Landbier)	0,50 l	4,30 €
Bagreuther Landbier (Dunkel)	0,30 l	2,90 €
Bagreuther Landbier (Dunkel)	0,50 l	4,30 €
Maisels Weisse Hefebier	0,50 l	4,30 €
Maisels Weisse Kristall	0,50 l	4,30 €
Maisels Weisse Alkoholfrei	0,50 l	4,30 €
Belgisches Kirschbier	0,25 l	3,10 €
Berliner Weisse rot oder grün ⁵	0,33 l	3,50 €
Veltins alkoholfrei – Flasche	0,33 l	3,10 €
Veltins Malz – Flasche ⁵	0,33 l	3,10 €

Rotweing:

Dornfelder aus Franken – Trocken -	0,25 l	5,50 €
Domina aus Franken - Trocken -	0,25 l	5,80€
Dornfelder Spätburgunder Pfalz – lieblich -	0,25 l	4,80 €

Rosé:

Rosé aus Franken	0,25 l	5,50 €
------------------	--------	--------

Weißweing:

Silvaner – Kabinett -trocken- Franken	0,25 l	5,50 €
Weisser Burgunder Spätlese -trocken-	0,25 l	5,80 €
Müller Thurgau -trocken-	0,25 l	5,50 €
Westhofener Bergkloster Spätlese 2008 Rheinhessen	0,25 l	4,80 €
Weinschorle	0,25 l	4,80 €

Perlende Spezialitäten:

Rotkäppchen Sekt trocken, halbtrocken, Rosé Trocken	0,10 l	2,80 €
Frank & Frei Rotling Szecco Saignee	0,10 l	3,20 €
Aperol	0,3 l	6,50€

Spirituosen:

Averna	2 cl	2,00€
Apfelkorn	2 cl	2,10 €

Korn / Likör:

Jägermeister	2 cl	2,10 €	Nordhäuser Korn	2 cl	2,00 €
Grappa	2 cl	2,10 €	Fürst Bismarck	2 cl	2,00 €
Ramazotti	2 cl	2,10 €	Amarretto	2 cl	2,00 €
Kümmerling	2 cl	2,10 €	Campari ⁵	5 cl	3,20 €
Linie Aquavit	2 cl	2,10 €	Kirschlikör	2 cl	2,00 €
Maltaser Kreuz	2 cl	2,10 €	Berentzen versch.sorten	2 cl	2,00 €

Klare / Rum:

Martini Bianco	5 cl	3,20 €
Gin	2 cl	1,90 €
Tequila	2 cl	2,10 €
Bacardi	2 cl	2,10 €
Havana Club 3 Jahre	2 cl	2,20 €
Vodka Gorbatschow	2 cl	2,20 €

Baileys	2 cl	2,00 €
Fzigling	2 cl	2,00 €
Pfefferminzlikör	2 cl	2,00 €
Sambuca	2 cl	2,00 €

Weinbrand:

Goldkrone	2 cl	2,00 €
-----------	------	--------

Whiskey:

Ballantine's	2 cl	2,20 €
Tullamore Dew	2 cl	2,20 €
Jim Beam	2 cl	2,20 €
Remy Martin VSOP	2 cl	3,50 €
Glenfiddich 12 Jahre ¹³	2 cl	3,80 €

Alle Spirituosen werden, in 4 cl ausgeschrieben

Inhaltsstoffe:

1 mit Konservierungsstoffen, 2 koffeinhaltig, 3 Antioxidationsmittel, 4 geschwefelt, 5 mit Farbstoff, 10 mit Ei klar

11 hergestellt aus fein gekleinertem Fleisch, 12 Formfleisch Vorderschinken, 13 mit Süßungsmitteln, 15 Säuerungsmittel E388