



## Hausgemachtes aus dem Suppentopf

Hühnersuppe mit Einlage <sup>(1)</sup>  
5,20 Euro

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube<sup>(4,5,9)</sup>  
5,80 Euro

Französische Zwiebelsuppe <sup>(4,5,9)</sup>  
5,80 Euro

Etwas vorweg.....  
einfach genießen

Aperol Spritz

6,00 Euro



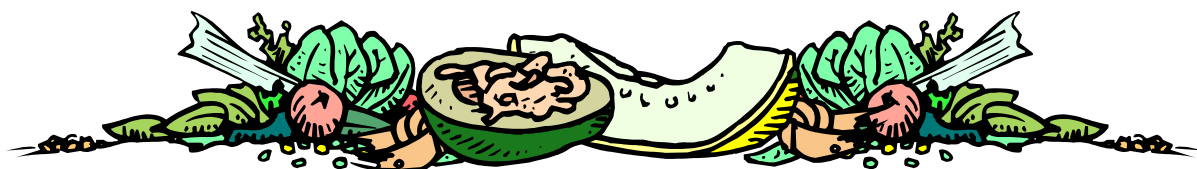
## Brotzeiten

Vesperplatte  
mit Landwurst, Schinken, Leberwurst und Käse  
Brot und Butter <sup>(1,4,5,9,12)</sup>

12,50 Euro

## Leichtes und Klassisches

Kartoffelrösti mit Gemüse vom Markt, Sauce Hollandaise und Käse überbacken (1,4,5,9)	10,80 Euro
Kartoffelrösti mit gebratenen Garnelen, Knoblauchdip und gemischter Salatbeilage (3,4,5,7,9,12)	15,50 Euro
Nudelpfanne Spirelli mit hausgemachter Rinderbolognese und Käse überbacken, dazu ein Salatteller (1,4,5,9)	13,00 Euro
Sülze mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatteller (4,5,7)	10,80 Euro
Großer gemischter Salatteller mit Streifen von der Hähnchenbrust und Folienkartoffel mit Sourcreme (4,5,9)	15,50 Euro
Folienkartoffel mit Sourcreme und Salatteller (4,5,7)	8,00 Euro
Beilagen Salat (4,5)	4,00 Euro



## Schnitzelvariationen

Schweineschnitzel Wiener Art  
mit Pommes Frites und Salatteller (1,4,5,9) 16,00 Euro

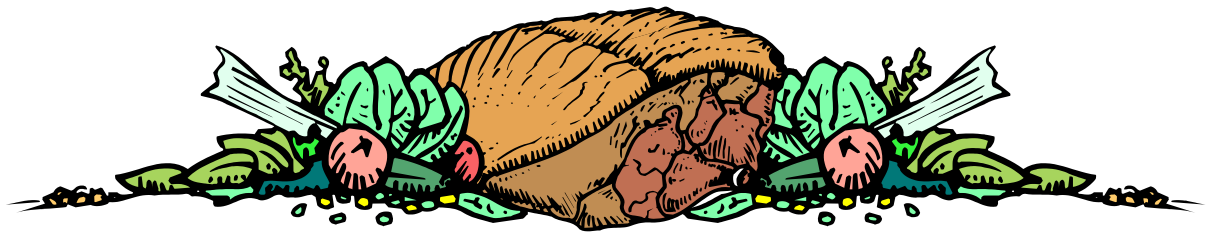
Champignonrahmschnitzel  
mit Pommes Frites und Salatteller (1,4,5,9) 18,50 Euro

Krünstchenteller  
Schnitzel mit gebratenen Zwiebeln,  
Champignons, Spiegelei, Bratkartoffeln  
und Salatteller (1,4,5,9) 19,80 Euro

Tiroler Schnitzel  
mit Sauce Bearnaise, Tomaten, Zwiebeln und  
Käse überbacken, Pommes Frites und  
Salatteller (1,4,5,9) 21,50 Euro

*Liebe Gäste, für Umbestellung einer  
Kartoffelbeilage auf Bratkartoffeln  
berechnen wir 2,00 Euro.*

*Portion Majonaise oder Ketchup 20 Cent*



## Hauptgerichte, etwas von allem

Hähnchenbrustfilet an einer pikanten Curry-  
Ananas-Sauce mit Reis und Salatteller (4,5,9,12)  
16,50 Euro

Schweinelendchen Williams  
Medaillons mit Birne an Preiselbeer-Bearnaise-  
Sauce und Camembert überbacken,  
dazu Kroketten und Salatteller (1,4,5,9)  
22,50 Euro

Schweinelendchen „Förster Art“  
mit frischen Champignons in Rahm,  
Kartoffelkroketten und Salatteller (1,4,5,9)  
20,50 Euro

Unsere Weinempfehlung:  
Weißweine  
0,2 l Glas

Lieblich  
5,60 Euro

Halbtrocken  
5,60 Euro

Trocken  
5,60 Euro



Weißherbst, halbtrocken  
5,60 Euro

## Steaks und Kurzgebratenes

Wir verwenden ausschließlich argentinisches Rumpsteak vom Black Angus Rind. Wir braten Ihr Steak medium, falls nicht anders gewünscht.

Unsere Steaks haben ein Rohgewicht von ca. 250 Gramm.

Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln  
Pommes Frites und Salatteller <sup>(1,4,5)</sup> 27,80 Euro

Rumpsteak mit Pfeffersauce  
Pommes Frites und Salatteller <sup>(1,4,5,12)</sup> 28,80 Euro

Klaus Bikersteak  
Rumpsteak 300 gr. mit Röstzwiebeln und Pfeffersauce,  
Folienkartoffel mit Sourcreme  
und Salatteller <sup>(1,4,5,12)</sup> 33,80 Euro

Die verschiedenen Garstufen des Steaks:

Rare, englisch, stark blutig

Medium, rosa

Medium-well, fast durch

Well-done, durch

*Liebe Gäste, für Umbestellung einer Kartoffelbeilage  
auf Bratkartoffeln berechnen wir 2,00 Euro.*

## Darf es etwas Wildes sein?

Das Wild wurde von uns selbst im eigenen Revier oder unseren Orts-ansässigen Jägern hier im Upland erlegt. Außerdem bieten wir Ihnen auch Wildbret Verkauf an. Fragen Sie auch nach unseren wechselnden Wildgerichten je nach Jahreszeit.

Wildragout in Mischpilzrahm, mit Rosenkohl, Butterspätzle und einer Preiselbeerbirne <sup>(1,4,5,7,9)</sup>  
18,50 Euro

Wildschweinbraten in Wacholder-Johannisbeersauce mit Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und einer Preiselbeerbirne <sup>(1,4,5,9)</sup>  
19,50 Euro

Schmorbraten vom heimischen Reh an einer Preiselbeersauce, Butterspätzle und ein Salatteller <sup>(1,4,5,9)</sup>  
20,50 Euro

Zum **W i l d**  
ein Glas Wein,  
das darf sein.

**Rotweine:**  
**0,2 l Glas**

Grappes de L´Herault,  
lieblich  
6,00 Euro

Halbtrocken  
5,60 Euro

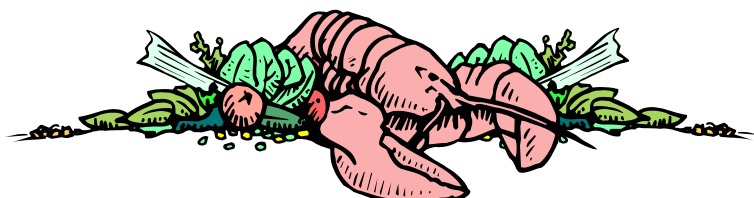
Trocken  
5,60 Euro

Ruby Cabernet  
Südafrika, trocken  
6,00 Euro

## Fischers Fritz fischt frische Fische

Upländer Forellenfilets nach Art der Müllerin gebraten, mit zerlassener Butter und Zitrone, Petersilienkartoffeln und Salatteller <sup>(2,4,5,9)</sup>  
17,50 Euro

Scholle, paniert, mit Remouladensauce, Kartoffeln und Salatteller <sup>(1,2,4,9,12)</sup>  
14,50 Euro

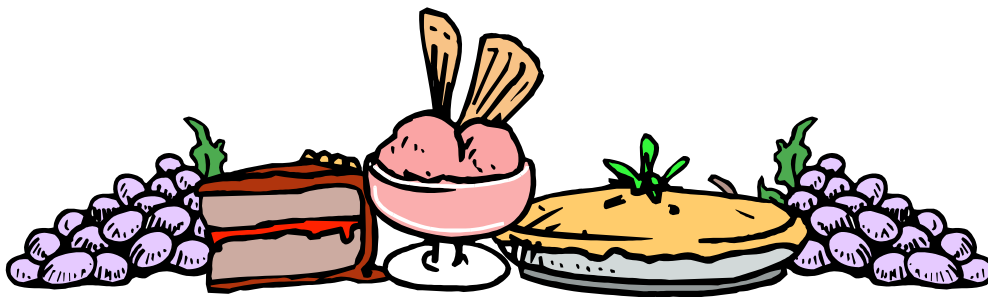


## Dessert

Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeiscreme 4,80 Euro

Apfelcrumble mit Sahne 4,20 Euro

Rote Grütze mit Vanillesoße 4,50 Euro



Schauen Sie auch in unsere Eiskarte!