

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Gemischter Vorspeisenteller 10,50€

pikant gewürzte Frikadellen ^{A (Weizen) C}, Fetaröllchen ^{A(Weizen) C G}, gefüllte Peperoni ^{G 2 3}, Tomate mit Mozzarella ^G, Oliven ^{3 9}, Serranoschinken ^{2 3}, Sucuk (Knoblauch-Salami vom Rind) ^{3 4} und Kräuterquark ^G, dazu Brot ^{A (Weizen) C}

Garnelenspieß 8,50€

Garnelen³ in Weißwein ^L gegart, mit Knoblauch und geschmorten Kirschtomaten auf Salatbett, dazu Brot ^{A (Weizen) C}

Dressing wahlweise Öl & Essig ^{A (Weizen) L 1 3 4} oder Joghurt ^{C G}

Salate

alle Salate servieren wir mit Brot ^{A (Weizen) C} und wahlweise Öl & Essig ^{A (Weizen) L 1 3 4} - oder Joghurt ^{C G}-Dressing

Salat mit Fetaröllchen 10,50€

Blätterteigröllchen ^{A (Weizen) C G} gefüllt mit Schafskäse ^G auf gemischten Blattsalaten der Saison mit Tomate, Gurke, Paprika, Oliven ^{3 9} und Kräuter-Croutons ^{A (Weizen) G I}

Salat mit Rinderfiletstreifen 12,00€

gebratenes Rinderfilet und Champignons auf gemischten Blattsalaten der Saison mit Tomate, Gurke, Paprika und Parmesanhobeln ²

Salat Nizza 10,50€

Thunfisch ^D und frittierte Kartoffelecken auf gemischten Blattsalaten der Saison mit Tomate, Gurke und Paprika

Getreide glutenhaltig	A	Nüsse	H	mit Farbstoff	1	geschwefelt	8
Krebstiere	B	Sellerie	I	mit Konservierungsstoff	2	geschwärzt	9
Eier	C	Senf / Senfsaat	J	mit Antioxidationsmittel	3	koffeinhaltig	10
Fisch	D	Sesam	K	mit Geschmacksverstärker	4	chininhaltig	11
Erdnüsse	E	Schwefeldioxid & Sulfite	L	mit Milcheiweiß	5	gewachst	12
Soja	F	Lupinen	M	mit Süßungsmittel	6		
Milch & Laktose	G	Weichtiere	N	mit Phosphat	7		

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel	14,50€
zartes, paniertes ^{A (Weizen) C G} Schnitzel vom Kalb, klassisch mit Zitrone, Sardelle ^D und Kapern	
Schnitzel "Sambal Hollandaise"	11,50€
paniertes ^{A (Weizen) C G} Schweineschnitzel mit einer mit Chilipaste ^{1,2} dezent geschärften Sauce Hollandaise ^{C G}	
Rahmschnitzel	12,00€
paniertes ^{A (Weizen) C G} Schweineschnitzel in Sahnesauce ^G mit Paprika und Champignons	
Holzfällerschnitzel	12,50€
paniertes ^{A (Weizen) C G} Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Speck ^{2 3} und Knoblauch	
Spinatschnitzel	12,50€
paniertes ^{A (Weizen) C G} Schweineschnitzel mit Rahm ^G -Blattspinat mit Pesto ^{G H} und Knoblauch, Tomaten und Mozzarella ^G überbacken	
Fetaschnitzel	12,50€
paniertes ^{A (Weizen) C G} Schweineschnitzel mit Schafskäse ^G , Tomaten, Oliven ^{3 9} und mediterranen Kräutern überbacken	
Lachsfilet mit Rösti	14,00€
gebratenes Lachsfilet ³ auf Rahm ^G -Blattspinat mit Pesto ^{G H} mit Tomaten und Knoblauch, dazu Kartoffelrösti ^{A C}	
Gemüsepfanne	12,50
bunte Gemüsepfanne aus Zucchini, Tomate, Aubergine, Paprika und Kartoffel in Tomatensauce mit mediterranen Kräutern	

Beilage nach Wahl

Steakhouse Fries mit Ketchup ⁶ / Majo ^{C J 3 6}	2,50€
Kroketten ^{A 1}	2,50€
Bratkartoffeln mit Speck ^{2 3} und Zwiebeln	3,50€
Kartoffelrösti ^{A C}	3,00€
Gemischter Salat	3,50€
Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke, Paprika und Mais	
Dressing wahlweise Öl & Essig ^{A (Weizen) L 1 3 4} oder Joghurt ^{C G}	

Getreide glutenhaltig	A	Nüsse	H	mit Farbstoff	1	geschwefelt	8
Krebstiere	B	Sellerie	I	mit Konservierungsstoff	2	geschwärzt	9
Eier	C	Senf / Senfsaat	J	mit Antioxidationsmittel	3	koffeinhaltig	10
Fisch	D	Sesam	K	mit Geschmacksverstärker	4	chininhaltig	11
Erdnüsse	E	Schwefeldioxid & Sulfite	L	mit Milcheiweiß	5	gewachst	12
Soja	F	Lupinen	M	mit Süßungsmittel	6		
Milch & Laktose	G	Weichtiere	N	mit Phosphat	7		

Steaks

Hüftsteak	18,50€
250g argentinisches Rinderhüftsteak, mit Kräuterbutter ^G oder Pfefferrahmsauce ^{A (Weizen, Gerste) G}	
Holzfäller-Steak	22,50€
250g argentinisches Rinderhüftsteak mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Speck ^{2 3} und Knoblauch	
Filetsteak	22,50€
200g argentinisches Rinderfilet, mit Kräuterbutter ^G oder Pfefferrahmsauce ^{A (Weizen, Gerste) G}	
Holzfäller-Filet	26,50€
200g argentinisches Rinderfilet mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Speck ^{2 3} und Knoblauch	
Schweinesteak	12,50€
250g Steak vom Schwein, mit Kräuterbutter ^G oder Pfefferrahmsauce ^{A (Weizen, Gerste) G}	

Beilage nach Wahl

Steakhouse Fries mit Ketchup ⁶ / Majo ^{C J 3 6}	2,50€
Kroketten ^{A I}	2,50€
Bratkartoffeln mit Speck ^{2 3} und Zwiebeln	3,50€
Kartoffelrösti ^{AC}	3,00€
Gemischter Salat Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke, Paprika und Mais Dressing wahlweise Öl & Essig ^{A (Weizen) L 1 3 4} oder Joghurt ^{C G}	3,50€

Getreide glutenhaltig	A	Nüsse	H	mit Farbstoff	1	geschwefelt	8
Krebstiere	B	Sellerie	I	mit Konservierungsstoff	2	geschwärzt	9
Eier	C	Senf / Senfsaat	J	mit Antioxidationsmittel	3	koffeinhaltig	10
Fisch	D	Sesam	K	mit Geschmacksverstärker	4	chininhaltig	11
Erdnüsse	E	Schwefeldioxid & Sulfite	L	mit Milcheiweiß	5	gewachst	12
Soja	F	Lupinen	M	mit Süßungsmittel	6		
Milch & Laktose	G	Weichtiere	N	mit Phosphat	7		

Nudeln

Bavette ^{A (Weizen)} in Avocado-Frischkäse ^G-Creme 11,00€
mit frischen Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum und Frühlingszwiebeln

Bavette ^{A (Weizen)} mit Hähnchenbrustfilet 11,50€
in Olivenöl und Weißwein ^L gegarte Hähnchenbrustfiletstreifen mit
Kirschtomaten, Rucola und Parmesan ²

Pizza ^{A (Weizen)}

Tonno 8,50€
mit Tomatensauce, Thunfisch, Paprika, Zwiebeln, Rucola
und Schafskäse ^G

Spinat-Lachs 9,50€
mit Tomatensauce, Blattspinat, Lachsfiletstücken ³, Kirschtomaten,
Knoblauch und Mozzarella ^G

Vegetarisch 8,00€
mit Tomatensauce, Brokkoli, Paprika, Kartoffeln, Kirschtomaten und
Mozzarella ^G

Burger

zu allen Burgern servieren wir Steakhouse Fries mit Ketchup ⁶ / Majo ^{C J 3 6}

Hamburger 12,50€
rustikales Burgerbrötchen ^{A (Weizen, Roggen, Gerste) G} belegt mit saftigem
Rindfleisch ^J, Bacon ^{2 3}, Spiegelei ^C, frischem Blattsalat der Saison
und Burgersauce ^(Inhaltsstoffe auf Anfrage)

Hähnchenburger 12,00€
rustikales Burgerbrötchen ^{A (Weizen, Roggen, Gerste) G} belegt mit
paniertem ^{A (Weizen) C G} Hähnchenbrustfilet, Rucola, roten Zwiebeln,
Tomaten und Burgersauce ^(Inhaltsstoffe auf Anfrage)

Dessert auf Anfrage

Getreide glutenhaltig	A	Nüsse	H	mit Farbstoff	1	geschwefelt	8
Krebstiere	B	Sellerie	I	mit Konservierungsstoff	2	geschwärzt	9
Eier	C	Senf / Senfsaat	J	mit Antioxidationsmittel	3	koffeinhaltig	10
Fisch	D	Sesam	K	mit Geschmacksverstärker	4	chininhaltig	11
Erdnüsse	E	Schwefeldioxid & Sulfite	L	mit Milcheiweiß	5	gewachst	12
Soja	F	Lupinen	M	mit Süßungsmittel	6		
Milch & Laktose	G	Weichtiere	N	mit Phosphat	7		