



Donnerstag Ruhetag
Tel 09391 1224
11h-14h und 17h-21h

Vorspeisen und Salate

- 4,00 **FLÄDLESUPPE** mit Schnittlauch
4,50 **LEBERKNÖDELSUPPE** mit Schnittlauch und Schwimmerle
7,50 **POTATO-SHRIMPS** 5 Stk Garnelen in der Kartoffelspaghetti gebacken mit Wasabimayo
7,50 **GEGRILLTE SEPIA** auf Blattsalat mit Aioli und Zitrone
6,00 **TEMPURA-GEMÜSE** VEGAN / im Tempurateig gebackenes Gemüse mit süß/scharfer Sauce
7,00 **PINCHITOS MORUNOS** kleine Schweinefiletspieße mit kanarischer roter Brotsauce
10,80 **BLATTSALATHAUFEN** in Hausdressing mit Joghurt und gebratenen Hähnchenwürfeln
10,80 **BLATTSALATHAUFEN** in Hausdressing mit Kernöl und gebratenem Gemüse
11,80 **BLATTSALATHAUFEN** in Hausdressing mit Kernöl und gebackenem Schafskäse und Chili
12,80 **BLATTSALATHAUFEN** in Hausdressing mit Kernöl und Rumpsteakwürfeln oder Pfifferlingen oder Zander

Hauptgerichte

- 15,50 **GEKOCHTER TAFELSPITZ** in hausgemachter Frankfurter Grüner Soße mit Salzkartoffeln
mit frischem Meerrettich in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren und Salzkartoffeln
14,50 **SCHWEINESCHÄUFELE** ofenfrisch, in Dunkelbiersauce mit Klöß und frischem Marktsalat
8,00 **GRÜNE SOSSE** hausgemachte Frankfurter Grüne Soße mit Salzkartoffeln
9,00 **SCHWEINSKOPFSÜLZE** mit Blattsalaten in Hausdressing, Zwiebeli und Bratkartoffeln
8,00 **WURSTSALAT** mit Emmentaler, Zwiebeli und Kümmerle, dazu Bratkartoffeln
6,50 **3 STK WEISSWÜRSTE** mit ofenfrischer Brez`n und Händlmaier süßer Senf
8,50 **PFANNENTOAST** Schweinerückensteak auf Kochschinken-Toast mit Speck und Käse überbacken
9,50 **CURRYWURST DELUXE** gegrillte Bockwurst in Currysoß mit Pommes und Marktsalat
9,80 **KÄSESPÄTZLE** Spätzle in Silvanersahne mit Emmentaler überbacken, frischer Marktsalat
9,00 **GEBACKENE KLÖSS** mit Kräuterei gebacken, frischer Marktsalat
12,50 **LINGUINE** mit Pfifferlingen, Babyspinat, Knoblauch und Chili, Grana // VEGAN ohne Grana
12,00 **VEGAN PASTA** in cremiger Cashewsauce mit gebackenem Cajun-Blumenkohl
12,50 **TEIGTASCHEN** mit Taleggiokäse gefüllt auf gebratenem Gemüse, Grana
15,50 **ZANDERFILET** gebraten, mit Sauce Bearnaise, Salzkartoffeln und frischem Marktsalat
16,80 **LACHSFORELLENFILET** gebraten, auf mediterranem Gemüse mit Gnocchi, Pesto und Grana
12,80 **FLEISCHKÜCHLI** in Champignonrahm mit Spätzle und frischem Marktsalat
11,50 **SCHWEINEBRATEN** in Dunkelbiersoße mit Klöß und frischem Marktsalat
15,80 **SCHWEINELENDCHEN** in Champignonrahm auf Käsespätzle mit Marktsalat
14,80 **SCHÄFERSCHNITZEL** Schweinesteak mit Schafskäse gefüllt und überbacken, Pommes und Marktsalat
13,80 **JÄGERSCHNITZEL** paniertes Schweineschnitzel in Champignonragout, Pommes und Marktsalat
11,80 **WIENER** vom Schwein mit Pommes und Marktsalat
14,80 **GRILLPFÄNNLE** mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes und Marktsalat
16,50 **RINDERROULADE** im eigenen Sößle mit gebratenen Pfifferlingen, Klöß und Marktsalat
24,80 **RINDERFILET** mit hausgemachter Kräuterbutter, gebratenen Pfifferlingen und Bratkartoffeln
21,80 **RUMPSTEAK** mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes und Marktsalat
14,80 **CORDON BLEU** vom Schwein, mit Kochschinken und Emmentaler gefüllt, Pommes und Marktsalat
12,50 **WILDSAU-BRATWURST** 1 Paar, in Preiselbeer/Balsamicosoße mit Pfifferlingen, Klöß und Marktsalat
14,50 **RINDERLEBER** geschnetzelt, mit Champignons in Balsamicosoße, Klöß und Marktsalat



#neuesvomkarpt

findet Ihr immer
bei INSTAGRAM

Wir benutzen ausschließlich nachhaltige Verpackungen
Zuckerrohr, Pappe und PLA

Unser kretisches Olivenöl und das Fleur de Sel in verschiedenen Aromen ist eingetroffen, erhältlich an der Theke!