

Unser Genussplan

Der Auftakt:

Wurzelbrot mit hausgemachter Butter und Dip	6
Rinderkraftbrühe	
Suppennudeln / Gemüse	5
Beilagen Salat	4
Salatvariation	
Hausdressing / Wurzelbrot	8
Carpaccio vom Rind	
Parmesan / Wurzelbrot	12

Die Grünlust:

Käsespätzle / Röstzwiebeln / Salat	19
Salatteller mit gebratenen Champignons	16
/Hausdressing/ / Wurzelbrot (vegan möglich)	
Portion Rahmchampignons	
hausgemachte Klöße / Salat (vegan möglich)	18

Das Meeresglück:

Zanderfilet vom Grill	
Remoulade / Kartoffelrösti	23
Lachsfilet vom Grill	
Kräuterbutter / Salatvariation	24
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	17
Fischvariation von Lachs und Zander	
Kräuterrahmsoße / Salzkartoffeln	26

Die Pfannenlieblinge:

„Loreley - Duo“

Schweineschnitzel/ Bratwurst /Bratkartoffeln 23

Paniertes Schnitzel vom Landschwein

Pommes frites 18

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Preiselbeeren /Pommes frites 26

Rumpsteak vom Roastbeef

Salatvariation / Hausdressing 30

Putensteak vom Grill

Rahmchampignons / Spätzle 23

„Wiener Rostbraten“

Rotweinjus / Röstzwiebeln / Bratkartoffeln 29

Der Bratzauber:

Rindfleisch in Meerrettichsoße

hausgemachte Klöße / Preiselbeeren 21

Sauerbraten nach Art des Hauses

hausgemachte Klöße / Rotkohl 22

Hirschkalbsbraten in Preiselbeer Sahnesoße

hausgemachte Klöße / Rotkohl 24

Das Süßfinale:

Vanilleeis / heiße Himbeeren / Sahne Garnitur 8

Schoko Soufflé /Vanilleeis / Sahne Garnitur 8

Walnusseis /Eierlikör / Sahne Garnitur 7