

# Speisekarte Sommer

## Vorspeise

### Sommerliche Blattsalate

*Melonenschiffchen / italienischer Parmaschinken <sup>3,4,5</sup>*

12,90 €

## Suppe

### Rinderkraftbrühe

*Gemüstreifen / frische Kräuter <sup>3</sup>*

5,80 €

### Legierte Brokkoli Suppe

*Sahnehaube / geröstete Mandeln <sup>3,4,A,G,H</sup>*

6,50 €

# Salate

## Sommerliche Salatplatte mit gebackenen Putenstreifen

*Blattsalate der Saison / Tomaten / Gurken / geröstete Kerne* <sup>3,A,D</sup>

18,50 €

## Salat mit Schnitzel Wiener Art

*Blattsalate der Saison / Tomaten / Gurken / geröstete Kerne* <sup>3,A,D</sup>

16,50 €

## Sommerliche Salatplatte mit Anti Pasti

*Tomaten / Gurken / Paprika* <sup>3,4,G</sup>

13,50 €

## Beilagensalat

*Blattsalate der Saison / Gurke / Tomate / Frühlingslauch* <sup>3,2</sup>

5,90 €

*Dressings: Balsamico-, French- Dressing*

*(Alle Dressings sind hausgemacht und frei von Konservierungsstoffen)*

# Snackgerichte

## Butterbrezel <sup>2,3,4,D,L</sup>

3,00 €

## Strammer Max

*Graubrot / roher Schinken / Spiegelei / Salatgarnitur* <sup>3,5,D,A</sup>

9,50 €

## Senfkrüstchen

*Schnitzel auf Graubrot / Pilze / Spiegelei / Salatgarnitur* <sup>3,A,D</sup>

13,90 €

## Tortellini mit Zitronen-Basilikum-Füllung (Hauptgericht-Portion)

*Tomatenragout / Parmesan / frische Blätter von Babyspinat* <sup>3,4,A,D,G,I</sup>

14,50 €

# Hauptspeisen

## Sautiertes Lachsfilet

Safransauce / Blattspinat in Schalotten Butter / Salzkartoffeln <sup>3,4,C,D,G</sup>

23,50 €

## Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren / Pommes Frites / Beilagensalat <sup>1,2,3,A,D,K</sup>

28,50 €

## Rumpsteak „Haushofmeister Art“

mit Kräuterbutter / Pommes Frites / Beilagensalat <sup>2,3,G,K</sup>

27,50 €

## Paniertes Schweineschnitzel

Wiener Art / Pommes Frites / Beilagensalat <sup>2,3,A,D,K</sup>

17,50 €

## Zart geschmorte Ochsenbäckchen mit Schwarzbiersauce

Bohnen im Speckmantel / Sellerie-Kartoffelstampf <sup>3,5,I,I</sup>

26,50 €

## Geschnetzeltes von der Pute ‚Züricher Art‘

Champignonrahmsauce / Rösti / Beilagensalat <sup>3,A,G</sup>

18,50 €

## Steak vom Schweinerücken

Grillgemüse / Bratkartoffeln <sup>3,5,D</sup>

19,50 €

## Für Saucen-Fans:

wählbar zu allen Gerichten

Pfefferschaumsauce <sup>3,G,I</sup>

1,90 €

Rahmsauce <sup>3,G,I</sup>

1,90 €

Champignonsauce <sup>3,I,G</sup>

1,90 €

Weißweinsauce <sup>3,I,G</sup>

1,90 €

## Toppings:

Gebratene Zwiebeln <sup>3</sup>

1,20 €

Gebratene Pilze <sup>3</sup>

1,20 €

Kräuterbutter <sup>3</sup>

1,20 €

Möchten Sie bei einem Gericht Bratkartoffeln an Stelle der empfohlenen Sättigungsbeilage?  
Gerne erhalten Sie diese zum Aufpreis von 1,90 € pro Portion.

# Dessert

## Heißes Eis-en

*Vanille-Eis mit heißen Kirschen* 1,2,4,G,A

4,50 €

## Creme Brûlée

*verschiedene Fruchtsaucen / Mango Sorbet* 1,2,4,A,G

6,50 €

## Eine Kugel Eis

*Empfehlung durch unser Serviceteam* 1,2,4,A,G

1,70 €

+ Sahne 0,55 €

# Offene Weine

Weißwein	0,1 L	0,2 L	0,5 L
1103 <b>2022 Tagtraum</b> <i>Cuvée trocken</i> <i>Deutscher Qualitätswein. Feinfruchtig nach Pfirsich und Apfel. Betont rassig, leicht</i>	5,00 €	8,50 €	18,00 €
1104 <b>2021 Hemer</b> <i>Rivaner, feinherb</i> <i>Im Glas eine klare, blasse goldgelbe Farbe. Perfekt ausbalancierte angenehme Süße mit fruchtigen Noten begleitet von einer lebendigen Säure.</i>	5,00 €	8,50 €	18,00 €
1205 <b>2022 Weingut Jung &amp; Knobloch</b> <i>Scheurebe, feinherb</i> <i>Die Albinger Schloss Hammerstein Scheurebe ist fruchtig erfrischend mit typischen Johannesbeerenaromen. In der Nase erinnert diese Scheurebe an Holunderblütensirup.</i>	5,00 €	8,50 €	18,00 €

## Roséwein

1111 <b>2020 Cinsault, Frankreich</b> <i>Cuvée Prestige, trocken</i> <i>Feinfruchtig und mild im Geschmack.</i>	5,00 €	8,50 €	18,00 €
---	--------	--------	---------

## Rotweine

2100 <b>2018– Ihringer Vulkanfelsen</b> <i>Spätburgunder, halbtrocken</i> <i>Deutscher Qualitätswein. Feinfruchtig. Ein leicht, süffiger Typ, zartrot in der Farbe, samtig, mild im Charakter, feine Fruchtaromen von Kirsche, Himbeere und Erdbeere.</i>	5,00 €	8,50 €	18,00 €
2101 <b>2019– Weingut Wolf</b> <i>Dornfelder, feinherb</i> <i>Tiefdunkle purpurne Farbe und markante Kirschnuance im Geschmack. Er ist süffig, kräftig und geschmackvoll.</i>	5,00 €	8,50 €	18,00 €
2110 <b>2020 Gout&amp; Moi 4 Chemins, Frankreich</b> <i>Merlot, trocken</i> <i>IGT. Fruchtig mit einem feinen Duft nach roten Beeren.</i>	5,00 €	8,50 €	18,00 €