

Speisekarte ab 21/07/2025

Vorspeisen

Kleiner sommerlicher Beilagen Salat 5€
von Blattsalaten und Gemüsesorten
(Dressing zur Wahl: Mango Chili Dressing oder Französisches Dressing mit Kräutern)

Handkäse Würfel "gabelfertig" mit Musik und Landbrot 9€
Im Glas serviert, eine Tradition trifft auf Genuss

Aus dem Suppenkessel

Soljanka 9€

Healthy and vital

Salat Kaltmamsell 14€
Großer gemischter Salat von Blattsalaten und Gemüse
kombiniert mit gebackenen Kartoffeln, Croutons und Kräutern

Großer Fruchtiger vitaminreicher Sommersalat 14€
eine Symbiose von Blattsalaten, Gemüsesorten
und Früchten, geröstete Pecannuss Kerne, Croutons

jeweils wahlweise dazu:

Streifen vom Bauernschinken und Bergkäse 3€

Planted based nach Gyros Art als Hybrid mit Zwiebel 4€

gebackene Garnelen im Tempura Teig 6Stk. 6€

(Dressing zur Wahl: Mango Chili Dressing oder Französisches Dressing mit Kräutern)

Sommerklassiker

Wurstsalat mit eingelegten Gurken und roten Zwiebeln 12€

Petersilie, Landbrot und Butter

wahlweise mit Bergkäsestreifen 2€

Hessische Tartine

Bauernstulle 11€

Bauernschinken, Bergkäse, Radieschen, Senfcreme, Blattsalate

Münsterländer Krüstchen 12€

Schnitzel auf Bauernbrot, Spiegelei, Blattsalate, eingelegte Gurken

Vive la Oberfranken 12€

Camembert de Coburg, Preiselbeer-Mayonnaise,
Blattsalate und Pecannüsse

Hauptwerk

Ein Paar Wildbratwürste nach Südtiroler Art	14€
überbacken mit Tomaten, Pesto, Bacon und Raclette - Käse	
Schnitzel vom Landschwein	14€
Überbackenes Schnitzel Südtiroler Art	16€
Tomaten, Pesto, Bacon und Raclette - Käse	
Cordon bleu vom Landschwein	16€
Cordon bleu hoch zwei	18€
überbacken mit Bauernschinken und Käse	
Picatta vom der Pute	17€
Zarte Steaks vom Landschweinerücken	16€
650g Beer - Ribs	20€
gebräunter Fleischkäse mit Spiegeleier	13€
Planted based nach Gyros Art als Hybrid mit Zwiebeln	14€
Ochsenbacke 72/62	26€
in eigener kräftiger Rotweinsauce	
Kap Seehechtfilet	24€
trifft gebackene Garnelen im Tempuramantel mit Zitronen - Rosmarin Öl	
Gegrilltes Rumpsteak	ca. 250g 31€
	ca. 350g 37€

Hauptwerk - Begleiter

Beilagen	
Kartoffelschnee mit Röstzwiebel - Stippe	4€
gekräuterte Spätzle	4€
Pommes Frites	4€
Kartoffel Wedges	4€
bunter Krautsalat	3€
Zitronenthymian - Bohnengemüse	4€
Pecannüsse - Brokkoli Gemüse mit Paprika und Tomaten	5€
Saucen & Dips	
kalter Gurken-Joghurt Dip mit Petersilie und Knoblauch	3€
Pilzrahmsauce	4€
Paprika Sauce mit eingelegten Gurken	3€
Rotwein Jus	3€

Sommerpasta

Pasta alla No Pollo 15€
Strozapretti, No Chicken, Tomaten, Brokkoli, Chili, Knoblauch, Pecannuss Kerne, Paprika, Avocado-Salat, Olivenöl

Pasta Sardi 16€
Strozapretti, Wildbratwurst, Brokkoli, Chili, Knoblauch, Pecannuss Kerne, Paprika, Avocado-Salat, Olivenöl
wahlweise mit:
Grana Padano

Burger Party

Beef Burger... 22€
US Black Angus Beef Pattie
sommerliche Preiselbeer - Mayonnaise, Bergkäse, Tomaten, Rauke, Zwiebeln, eingelegte Gurken, herzhaften Bun, Crispy Käsespätzle Pattie, Jalapeños

Doppelter Schnitzel Cheese Burger 20€
2 Schnitzel vom Landschwein, und Bacon
sommerliche Preiselbeer - Mayonnaise, Bergkäse, Tomaten, Rauke, Zwiebeln, eingelegte Gurken, herzhaften Bun,

Grill - Highlight

Schweinerückensteak, Bier-Ribs, Köfte, Hähnchenspieß 22€
Wildbratwurst, bunter Krautsalat, Gurken-Joghurt, Landbrot

Naschwerk

Ofenfrischer Kaiserschmarrn, 8€
eingekochte Kirschen, Pecannuss Kerne, abgestäubt mit Puderzucker und Rum-Rosinen Vanillesauce

Käseteller 18€
Erlesene Auswahl vom Käsesommelier
Feigensenfsauce, Trauben, Butter, Landbrot