



Speisekarte

Suppen

Rinderbouillon

unsere Rinderkraftbrühe mit kräftiger Einlage & knusprigen Brotchips

4,50 €

Französische Zwiebelsuppe

mit Käse überbacken, der Klassiker

5,90 €

Vorspeisen

Tomate vs. Mozzarella

cremiger Büffel Mozzarella auf Salat von sonnengereiften Strauchtomaten, Olivenöl, geröstetem Knoblauch & Gemüsebrot

8,90 €

Carpaccio vom Angus

Weiderind

mit frisch geriebenem Parmesan, grobem Pfeffer und feinem Olivenöl

9,90 €

Hausgebeizter Graved Lachs

auf kleinem Kartoffelpuffer, dazu Honig-Dill-Sauce & knackfrischer Wildkräutersalat

12,50 €

Kleinigkeiten

Große Ofenkartoffel

mit unserem hausgemachtem Kräuterquark oder buttriger Füllung

4,90 €

Hausgemachter Leberkäse

mit Spiegelei, Bratkartoffeln und süßem Senf

8,90 €

Salat & Vegetarisches

„Marktfrischer

Beilagensalat“

wahlweise mit Vinaigrette oder Thousand Islands Dressing

4,90 €

Knackfrischer

Wildkräutersalat

in hauseigenem Dressing, mit Croutons, confierten Kirschtomaten & saftigem Hähnchenbrustfilet

12,90 €

Ziegenhirte

erntefrischer Blattsalat mit fruchtigem Himbeerdressing, dazu cremiger Ziegenfrischkäse & geröstete Walnüsse

11,90 €

Käs'Spatzn

unsere Spätzle mit echtem Bergkäse und Röstzwiebeln, serviert mit einem kleinen Wildkräutersalat.

9,80 €



Speisekarte

Fleisch

Cordon Bleu vom Stroschwein 14,90 €
mit einem marktfrischen Salatteller, Pommes frites & frischer Zitrone

Unser Holzfäller 12,90 €
gegrilltes Steak aus dem Nacken vom Landschwein mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln & knackfrischer Beilagensalat

Krosses Schnitzel vom Stroschwein 14,90 €
in Butterschmalz gebacken mit frischer Zitrone, Pommes frites frischem Salat

Schneiderplatte 16,90 €
drei kleine saftig gegrillte Steaks mit Bratkartoffeln, Champignons à la crème, Backspeck, Grilltomate und unserer hausgemachten Kräuterbutter

Unsere saftigen Steaks

Rib-Eye-Steak 240 g / 23,90 €
das Steak für Kenner! Saftiges Steak vom Black Angus Rind
Eine echte Geschmacksbombe!

Saftiges Roastbeef 180 g / 21,00 €
240 g / 24,90 €
unser beliebtes Steak vom Angus-Rind... ein wahrer Genuss

Rinderfilet 180 g / 25,90 €
240 g / 32,00 €
Das wohl zarteste Stück Fleisch. Bei uns vom Black Angus Rind 6h Sous-vide gegart. Ein wahres Liebhaber-Stück.

Zartes Hähnchenbrust Filet 13,90 €
gebratene Brust vom Landgockel mit gestoßenem Bergpfeffer

Medaillons aus dem Schweinefilet 16,90 €
gegrilltes Filet vom Stroschwein mit mediterranen Kräutern

Wir servieren unsere Steaks mit einem knackfrischen Salatteller und einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark bzw. buttriger Füllung oder Pommes frites.

Zu Steak oder Schnitzel

Hausgemachte Kräuterbutter	1,50 €
Grüne Pfeffersauce	2,50 €
Frische Rahmchampignons	3,50 €



Speisekarte

Fisch

Frisch gebratener Fisch

Serviert mit unserem hausgemachten
Kartoffelsalat und Remouladensauce

Seelachs	14,90 €
Rotbarsch	16,90 €
Zander	18,90 €

Matjes „Hausfrauen Art“

mit cremiger Sauce, Äpfeln und
Zwiebeln, wahlweise mit
Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

12,90 €

Für kleine Gäste

Ich weiss nicht

krosse Hähnchennuggets mit Pommes
frites

6,90 €

Ist mir egal

krosses Schnitzel mit und Pommes frites

8,90 €

Das esse ich nicht

Fischstäbchen mit Remoulade und
Pommes frites

8,90 €

Dessert

Heiß & Kalt

knusprig gebackener Apfelstrudel
wie bei Oma mit cremigem
Vanilleeis

5,90 €

Waldbeerblume

Topfen-Champagner-Knusper
Süßes Topfen-Beerenkissen mit
Himbeer-Champagnersorbet

7,90 €

Schokotraum

Feines Schokomousse auf
Crumble mit frischen, roten
Früchten

6,90 €

Leckere Eiscreme

Vanille, Schokolade, Erdbeere,
Zitrone, Walnuss, Stracciatella,
Salted Caramel

Je Kugel 2,00 €
Sahne 1,00 €