



Speisekarte für 16. Mai 2021

Unsere Abholzeiten: 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Bitte bestellen Sie Ihr Lieblingsgericht - wenn möglich schon am Vortag -
unter: 09158 92 999 0 oder per whatsapp 01715354596

Verehrte Gäste, wir bitten Sie der Umwelt zuliebe Geschirr mitzubringen.

Frischer Spargel vom Bauern Haberberger aus Speikern

Feine Spargelcremesuppe Croûtons	5,20
Frische Nudeln Ragoût aus weißem und grünem Spargel	12,50
Gebratener Lachs Salzkartoffeln Butterspargel Sauce Hollandaise	21,90
Spargel leicht mit 170 gr. gebratenem Putensteak, Salzkartoffeln und Butterspargel	18,00
Spargelsalat	12,00
Spargel in der Schinken-Käse-Tasche mit Salzkartoffeln	16,20
Spargel-Bratwurst Kombi 3 Bratwürste mit Salzkartoffeln und Spargelsalat	18,90

Bitte Sie wenn möglich für alles Spargelgerichte Auflaufformen mit ca. 25 cm Länge mit.

Suppen | Vorspeisen | Salate

Feine Spargelcremesuppe Croûtons	5,20
Kräftige Rindsuppe Omletten Butterknödel Leberknödel	5,20
Feldsalat Speck Croutons	8,70
Caesar Salad - Romanasalat frisch geriebener Parmesan Brotwürfel Caesardressing	9,20

Für Feinschmecker:

Filetspitzen von Rind und Schwein |

Pfeffersauce | rosa Beeren | Kartoffelbeilage | Gemüse 21,20

Rosa gebratene Entenbrust | Pfeffer-Cognacsauce | Brezenknödel | Gemüse 18,90

Medium gebratenes Filetsteak |

Pfeffersauce | rosa Beeren | Kartoffelbeilage | Gemüse 27,50

Medium gebratenes Hüttsteak |

amerikanisches Beef | Kräuterbutter | Pommes frites | Salate der Saison 19,20

Medium gebratener Zwiebelrostbraten (von der US Steakhüfte)

Kräuterbutter | Röstzwiebeln | Pommes frites | Salate der Saison 20,90

Lassen Sie sich zu einem Dessert verführen:

Panna cotta Rhabarberragout	5,40
Duett vom braunen und weißem Mousse au chocolat	5,70
Frisch und Fuchtig - Baiser I Joghurt Erdbeeren Rhababer	4,50
Hausgemachter Apfelstrudel Zwetschgenröster Sahne	6,20



Speisekarte für 16. Mai 2021

Ofenfrische Braten -und Schmorgerichte

	Preis n. Größe
Ofenfrisches Schäuferle Kloß Salate der Saison	
Sauerbraten Kloß Salate der Saison	14,20
Rinderbraten Rahmsauce mit frischen Egerlingen Kloß Salate der Saison	14,90
Rehshlegelbraten Rotweinsauce Kloß Preiselbeerbirne Blaukraut	16,70

Lecker und Leicht

Salatteller deluxe Filet gegrillte Putenstreifen medium gebratenen Filetspitzen in Pesto gebratene Scampis Blattsalate	17,90
Wiener Backhendlsalat - Streifen vom Backhendl Kartoffel -Gurkensalat	11,60

Fisch - immer ein Genuß



Gebratener Lachs Salzkartoffeln Butterspargel Sauce Hollandaise	21,90
Fisch-Salatteller "deluxe" auf der Haut gebratener Lachs in Pesto gebratene Scampis Blattsalate	17,90

Vegetarische Speisen

Brezenknödel Rahmsauce mit Egerlingen Salate der Saison	11,30
Tiroler Rote Beete Knödel braune Butter Parmesan	11,50
vegan: Vollkornnudeln vegane Bolognese Sauce Blattsalate	10,90
Käsespätzle Röstzwiebeln Blattsalate - gerne auch mit Bratensauce	9,60

Unsere Klassiker:

Holzhackesteak Kräuterbutter Röstzwiebeln Wedges Salate der Saison	14,50
Schnitzel "Wiener Art" Schweinerücken Kartoffelsalat oder Pommes frites Salate der Saison	11,50
Grillteller Schweine-, Puten-, und Rindfleisch Pommes frites Salate der Saison	18,60
Putensteak Kräuterbutter Pommes frites Salate der Saison	14,40
Caesar Salad - Romanasalat frisch geriebener Parmesan Brotwürfel gegrillte Putenstreifen	12,20
Putengeschnetzeltes Spätzle Salate der Saison	14,20

Für unsere „Kleinen - großen Gäste“

Kinderschnitzel Pumuckel mit Pommes Frites und Ketchup	6,20
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup	6,50
Kloß mit Soße 2,90 Spätzle mit Pilzrahmsauce 4,40 Spätzle mit Bratensauce 2,90	

Lassen Sie sich zu einem Dessert verführen:

Panna cotta Rhabarberagout	5,40
Duett vom braunen und weißem Mousse au chocolat	5,70
Frisch und Fuchtig - Baiser I Joghurt Erdbeeren Rhababer	4,50
Hausgemachter Apfelstrudel Zwetschgenröster Sahne	6,20