

Vorspeisen / Appetizers



Tomatencremesuppe ^A € 6,50
Cream of tomato soup

Leberknödelsuppe ^{67BDF} € 7,00
Liver dumpling soup

Antipasti € 13,50

Gegrillte Garnelen in Orangen-Senf-Sauce ^{137BGJL} € 19,50
Grilled prawns in orange mustard sauce

Gegrillte Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl ^{13BJL} € 19,50
Grilled prawns with garlic in olive oil

<i>geräuchertes Forellenfilet,</i>	<i>1 Filet</i>	<i>2 Filets</i>
<i>garniert mit Sahnemeerrettich und Butter</i> ^{378AJ}	€ 10,50	€ 15,50
<i>smoked trout fillet with creamy horseradish and butter</i>		

Rotholzlachs € 18,00
(geräuchert mit Südafrikanischem Rotholz)
garniert mit Dillmayonnaise und Butter ^{267812ACDJ}
smoked salmon with dill mayonnaise and butter

... zu diesen Gerichten servieren wir Weißbrot
...all these dishes are served with French bread

Salatteller / Salads



<i>Salatschale</i> ^{7G}	<i>klein/small</i>	<i>groß/large</i>
<i>side salad</i>	€ 4,20	€ 6,30

Lachs
garniert mit Streifen vom Räucherlachs,
Tomaten und Zwiebeln ^{7GJ} € 14,80
mixed salad with smoked salmon, tomatoes and onions

Pute € 15,50
garniert mit gebratenen Putenbruststreifen
und Orangenscheiben ^{7G}
mixed salad with grilled turkey strips and fresh orange slices

Filet € 18,00
garniert mit gebratenen Rinderfiletstreifen,
Tomaten und Zwiebeln ^{6712G}
mixed salad with grilled beef fillet strips, tomatoes and onions

... zu diesen Gerichten servieren wir Weißbrot
...all these dishes are served with French bread

Schnitzel / escalope



*Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Pommes und Salat* ^{67BDEGK}
breaded pork escalope with French fries and salad € 14,50

*Paulaner Schnitzel vom Schwein
mit knusprigem Speck und Spiegelei,
dazu Bratkartoffeln und Salat* ^{1236712BDEFGK}
*breaded pork escalope with fried bacon and egg,
served with fried potatoes and salad* € 16,50

*Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Preiselbeeren, dazu Kroketten und Salat* ^{67BDEGK}
breaded veal escalope with cranberries, served with croquettes and salad € 21,00

*Cordon bleu
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Preiselbeeren, Kroketten und Salat* ^{1236712BDEFGK}
*breaded veal escalope filled with ham and cheese,
served with cranberries, croquettes and salad* € 22,80

Omas Küche / Grandma's kitchen

*Hackbraten aus dem Ofenrohr
mit Paprikasauce, dazu Wedges und Salatteller* ^{67BDEFGK}
meatloaf from the oven pipe, served with wedges and salad € 15,00

*Ochsenbrust mit Meerrettichsauce,
dazu Petersilienkartoffeln und Salat* ^{378AFG}
*Brisket of beef with horseradish cream sauce, served
with boiled potatoes and salad* € 15,80

Der Renner / The Greatest

*Spare Ribs mit Bratkartoffeln und Salatteller
wahlweise BBQ-Sauce oder Knoblauchdip* ^{26712BG}
Spare ribs with fried potatoes and salad, optional with BBQ- or garlic dip

klein/small € 15,90
groß/large € 19,90



Steaks vom Grill / Steaks from grill



Putensteak € 19,50
mit Früchten in leichter Curryrahmsauce,
gebratener Ananas und Mandelblätter, Butterreis und Salat ^{67812AFG}
Turkey steak with fruits in light curry cream sauce, fried pineapple and almond slices,
butter rice and salad

Rumpsteak € 27,50
mit Bratkartoffeln und Salat, dazu wahlweise
geschmorte Zwiebeln oder Kräuterbutter ^{67812ABG}
Beef steak with fried potatoes and salad, optional served
with braised onions or herb butter

Odenwälder Holzfällersteak ^{12367812ABDFKG} € 27,50
mit Schmorzwiebeln, grünem Madagaskar Pfeffer,
gebratenem Speck, Bratkartoffeln und Salat
Odenwälder beef steak, braised onions, green madagaskar pepper, bacon
served with fried potatoes and salad

Frische Forellen / Fresh Trout



Forelle „blau“ (im Sud gegart) mit zerlassener Butter,
dazu Petersilienkartoffeln und Salatteller € 20,50
Trout "blue" (cooked in the brew) with melted butter,
boiled potatoes and salad

Forelle gebraten ^{7BGJ}
fried trout

Wahlweise: / optional:

auf zerlassener Butter und mit frischen
Zitronenscheiben belegt, dazu Petersilienkartoffeln
und Salatteller € 21,50
melted butter and fresh lemon slices, served with
boiled potatoes and salad

mit Mandelbutter und geröstete Mandelscheiben,
dazu Petersilienkartoffeln und Salatteller € 21,80
with almond butter and toasted almond slices,
served with boiled potatoes and salad

Schwarzwälder Art, frische gebratene Champignons, € 21,80
dazu Petersilienkartoffeln und Salatteller
black forest style, fried mushrooms,
served with boiled potatoes and salad

Pasta / Pasta



Spaghetti Bolognese ^{67BFH} € 10,50

Spaghetti Carbonara ^{67BDEGK} € 10,80

Rigatoni mit Gorgonzolarahmsauce, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan ^{1AB} € 11,50
Rigatoni with gorgonzola cream sauce, cherry tomatoes, rocket and grated parmesan

Spaghetti mit Pesto und Garnelen in Olivenöl und Knoblauch, knusprig gebraten ^{12BFJL} € 19,80
Spaghetti with pesto and prawns fried in olive oil and garlic

Vegetarische Speisen / Vegetarian food



Camembert gebacken an Salatgarnitur, dazu Preiselbeeren, Butter und Weißbrot ^{678ABDEK} € 14,50
Baked Camembert with small salad bouquet, cranberries, butter and French bread

Blumenkohl – Käsemedaillons mit Salzkartoffeln, Salat und Sauce Hollandaise ^{67812ABDGH} € 15,50
breaded medallions of cauliflower and cheese, served with boiled potatoes and sauce hollandaise

Vegane Speisen / Vegan food



Bowl mit geräucherten Tofu und gedämpften Sesamreis garniert mit Avocado, Gurke, Erbsen, Koriander Frühlingszwiebeln und Kichererbsen ^{BCEK} € 17,50
Bowl with smoked tofu and steamed sesame rice Garnished with avocado, cucumber, peas, coriander, spring onion and chickpeas

Snacks



Currywurst mit Pommes ^{367812ABCEFGK}
Currywurst with French fries € 9,50

Münchner Weißwürste mit süßem Senf und Brezel ^{367812ABCEFGK}
Munich veal sausages with sweet mustard and pretzel € 8,80

Aloisius
gebratener Leberkäse mit 2 Spiegeleier, dazu Bratkartoffeln ^{12367812ABCDG}
Meat loaf with 2 fried eggs and fried potatoes € 11,50

Reibedatschi mit Rotholzlachs
(geräuchert mit Südafrikanischem Rotholz) und Kräuter-Crème fraîche ^{1678ABJ}
Potato pancakes with smoked salmon and herb-crème fraiche € 16,30

Kalte Speisen / cold dishes



Strammer Max
Brot mit rohem Schinken und 2 Spiegeleier ^{68ABDG}
Bread with raw ham and 2 fried eggs € 12,00

Hausgemachte Sülze ^{13812ABFG} brawn aspic mit Bratkartoffeln und Sauce Vinaigrette € 12,00

Zusatzstoffe

¹ Konservierungsstoff/en ² mit Farbstoff/en ³ mit Antioxidationsmittel/n
⁴ mit Süßungsmittel Saccharin ⁵ Chinin ⁶ enthält eine Phenylalaninquelle
⁷ mit (einer) Zuckerart/en und Süßungsmittel/n ⁸ mit Phosphat/en
⁹ geschwefelt ¹¹ koffeinhaltig ¹² mit Geschmacksverstärker/n

Allergene

^A Milch (inkl. Lactose) ^B Glutenhaltiges Getreide ^C Soja
^D Hühnerei ^E Schalenfrüchte ^F Sellerie
^G Senf ^H Sulfid/SO₂ ^I Erdnuss
^J Fisch ^K Sesam ^L Krustentiere

Keine Garantie auf Vollständigkeit; Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden; Produkt- und Rezepturänderungen sind möglich

>>>alle Preise inklusive Gesetzlicher Mehrwertsteuer<<<