

---

# EMPFEHLUNG

---

NUR IM SOMMER	INGWER – MARACUJA LIMONADE	4,50
	XXL ZITRONEN ERFRISCHUNG Sprudelwasser mit Eis und frisch gepresster Zitrone	4,00
	XXL EISTEE ZITRONE-KAKTUSFEIGE	4,90
<hr/>		
VORSPEISEN	ZIEGENKÄSETALER IM SPECKMANTEL mit Karamellsauce, dazu kleiner Salat & Baguette	7,50
<hr/>		
HAUPTSPEISEN	GEBACKENER CAMEMBERT dazu kleiner Salat, Preiselbeeren und getoastetes Weißbrot	9,50
	SALAT MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN & ZIEGENKÄSE gebratene Pfifferlinge mit Ziegenkäse auf knackigem Salat fein angemacht mit Essig & Öl, dazu Baguette	12,50
	SALAT MIT RINDERSTREIFEN franchiertes Steak von der Rinderhüfte auf knackigem Salat angemacht mit Honig-Senf-Dressing, dazu Baguette	14,50
	STEAK VON DER RINDERHÜFTE dazu Kräuterbutter, Kroketten und Beilagensalat	15,50
	SCHWEINEMEDAILLONS IN PFIFFERLINGRAHM Medaillons vom Schweinefilet in Pfifferlingrahm, dazu Serviettenknödel	16,50
<hr/>		
FLAMMKUCHEN	PFIFFERLINGE Sauerrahm, frische Pfifferlinge, garniert mit Frühlingszwiebeln	9,90
<hr/>		
DESSERT	FRISCHE HEIDELBEEREN MIT JOGHURTEIS delikat angemacht mit Minze und Triple Sec	5,50

---

# À LA CARTE

---

VORSPEISEN	KARTOFFELCREMESUPPE verfeinert mit Lauch dazu unser frisches Landbrot	4,90
	FRÜHLINGSRÖLLCHEN 6 Röllchen dazu Sweetchili Dip	4,50
	OLIVEN & GETROCKNETE TOMATEN fein angemachte Oliven mit getrockneten Tomaten 2 6	4,50
	TAPAS TELLER spanischer Manchegokäse, Chorizo, Pflaumen im Speckmantel, Serranoschinken, Oliven und getrocknete Tomaten 1 2 3 5 6	12,50
	RINDER-CARPACCIO hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet mit Olivenöl, Zitrone und gehobeltem Grana Padano	10,50
<hr/>		
FLAMMKUCHEN	ELSÄSSER ART Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	6,90
	À LA MAIK Sauerrahm, Chorizo, Serranoschinken, scharfe Peperoni und Grana Padano 2 3 5	9,90
	VEGETARISCH Sauerrahm, Champignons, Lauch und Tomaten	8,50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Kennzeichnung der Zusatzstoffe am Ende der Speisekarte.

## HAUPTSPEISEN

### FINTHER BRATWURST

Wurst von der Metzgerei Weil  
dazu Senf und Kartoffelsalat 3

6,50

### CURRYWURST

Wurst von der Metzgerei Weil  
dazu Pommes

6,90

### SCHAFSKÄSE

im Ofen gebacken, garniert mit Tomaten,  
mediterranen Kräutern und Olivenöl

9,50

### SALAT MIT PUTENSTREIFEN

verschiedene Blattsalate mit marinierten Putenbruststreifen\*

9,90

### SALAT MIT GEBRATENEN GARNELEN

verschiedene Blattsalate mit in Olivenöl gebratenen Garnelenspießen

11,50

### SCHNITZEL

„Wiener Art“ mit Pommes und Beilagensalat

11,50

„Wiener Art“ mit Kartoffelsalat

10,50

### PUTENSTEAK

vom Grill mit Kräuterbutter Pommes und Beilagensalat

11,50

### FEUERSPIESS

zwei Fleischspieße von Rind, Schwein und Pute  
dazu Pfeffersauce, Pommes und Beilagensalat

14,50

### ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (ca. 250 g)

mit Kräuterbutter und Pommes

20,90

mit Kräuterbutter und Folienkartoffel

22,50

## EXTRAS

### HAUSGEMACHTE SAUCEN

Rahmsauce

2,50

Pfeffersauce

2,50

### BEILAGENSALAT

klein

3,00

groß

6,50

wahlweise mit hausgemachtem Joghurdressing oder Essig & Öl

## KLEINE GÄSTE bis 12Jahre

### POMMES

3,00

### SCHNITZEL

„Wiener Art“ mit Pommes

5,90

### HÄHNCHEN NUGGETS

dazu Pommes

5,50

### FISCHSTÄBCHEN

dazu Pommes 5

5,50

## DESSERT

### TARTUFO

italienisches Trüffelmilcheis auf Saucenmalerei und frischen Früchten

5,50

### HÄAGEN-DAZS

Eiscreme-Minicups (100 ml)

Vanilla | Belgian Chocolate | Strawberries & Cream | Macadamia Nut Brittle

3,40

### KUCHEN

je Stück

3,50

Sahne

0,50

\* enthält Glutamat. Allergene Zusatzstoffe auf Wunsch einsehbar, bitte fragen Sie unser Servicepersonal

#### Inhaltsstoffe

1 Farbstoff

2 Konservierungsstoff

3 Antioxidationsmittel

4 geschwefelt

5 Geschmacksverstärker

6 geschwärzt

7 Phosphat 8 Süßungsmittel

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Kennzeichnung der Zusatzstoffe am Ende der Speisekarte.