

Speisekarte

den Moment genießen



SUPPEN

Klare Rinderkraftbrühe € 8,50
Gemüse / Eierstich / Markklöße / Rindfleisch

Pastinakencremesuppe (vegan) € 8,80

VORSPEISEN & SALATE

Kleiner bunter Salat € 7,00

Wintersalat

Feldsalat / Radicchio / Frisée
Pastinaken-, Möhren- und Selleriestifte aus dem Ofen / Bunte Blattsalate / Kräutercroûtons
Wasabicreme / Granatapfelkerne
Hausdressing / Baguette € 16,90
+ Garnelen (2 Stück) 8/12 er € 8,50
+ Streifen vom Kikok Hähnchen € 6,90
+ Ziegenkäse mit Walnüssen € 6,90

Bunte-Bete-Carpaccio
gebrannter Ziegenkäse / Walnüsse € 15,00

„Gemeinsam schmeckt's am besten“

Antipasti-Teller für 2 Personen
Paprika / Champignons / Auberginen
Zucchini / Oliven / Bulgur / Ofenkartoffel
Kräuterschmand € 19,50

FLEISCH

Fenchel-Bratwurst auf Grünkohl
Schwenkkartoffeln € 17,90

Beef-Burger -200 g-
Schmorzwiebeln / Cheddar-Käse / Tomate
hausgemachte Burgersauce / Coleslaw
Cornichons / Bacon / Pommes € 19,90

Geschmorte Rinderbäckchen
Portweinjus / Kartoffelpüree
Saisongemüse € 30,00

Rinderroulade „Pleister Mühle“
Rotkohl / Schwenkkartoffeln € 26,90

Jägerschnitzel
zartes Filetschnitzel vom Schwein
Champignons in Rahm / Bratkartoffeln € 22,10

Wiener Schnitzel vom Kalb

lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat
Preiselbeeren / Zitrone € 29,90

Wildgulasch

Hirsch / Rotkohl / Bratapfel / Spätzle € 26,90

Zwiebelrostbraten

zarte Rinderhüfte-200g- / Jus
Schmorzwiebeln / Röstzwiebeln / Spätzle € 25,90

STEAKS

Rückensteak -300 g- vom Landuroschwein
-mit leichter Fettkante- € 22,10

**Rumpsteak -250 g-
Argentinisches Roastbeef** € 28,80

Steaks wahlweise mit:
Kräuterbutter € 3,90
Saisongemüse € 4,90
Pommes frites € 5,00
Bratkartoffeln € 5,00

FISCH

Dorade auf der Haut gebraten
glacierte Trauben / Senf-Sauce
Honigkraut / Schwenkkartoffeln € 24,90

HAUPTGERICHTE Vegetarisch / Vegan

Waldpilzrisotto (vegetarisch)
Risottoreis / Waldpilze / Olivenöl / Kürbiskernöl
Butter / Spitzkohl / Gewürze € 21,00

Antipasti-Teller (vegetarisch)
Paprika / Champignons / Auberginen / Zucchini / Oliven
Bulgur / Ofenkartoffel / Kräuterschmand € 19,50

Buddha Bowl (vegan)
Edamame / Granatapfelkerne / Tofu / Kichererbsen
Mais / Basmati-Reis / bunte Bete
Mango / Granatapfelsauce € 19,90

Vegetarische Raviolacci
gefüllt mit Frischkäse und Spinat
geröstete Kürbiskerne / Cherrytomaten
Salbei-Butter / Zitronengrassauce € 22,10

„NoWienerSchnitzel“
veganes Schnitzel / lauwarmer Kartoffelsalat
Preiselbeeren / Zitrone € 23,90

Für Desserts fragen Sie bitte nach unserer
Dessertkarte.

Allergeninformation

Information über Zutaten in unseren Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage mündlich. Unsere schriftliche Aufzeichnung hierzu können Sie auf Wunsch gerne einsehen!

