

Please note that all products may contain additives that are required to be labeled, allergens or traces of allergenic substances.

Despite of all accurateness, cross-contamination cannot be entirely excluded.

Vorspeisen / Appetizers

Carpaccio vom Rind € 11,50
mit Parmesan^(G,H,C), Ruccolapesto^(E,I,L,O,G,H,C) und Baguette^(A)

Carpaccio

with parmesan^(G,H,C), rocket pesto^(E,I,L,O,G,H,C), and baguette^(A)

Graved – Lachsrollchen^(D) € 11,50
mit Frischkäse^(G,H,J) gefüllt, dazu Kräutermeerrettich^(2,3) ^(G,H,O),
kleines Salatbouquet⁽³⁾ ^(O), Baguette^(A) und Butter^(H)

Salmon – rolls

*Filled with cream cheese^(G,H,J), with herb-horseradish cream^(2,3) ^(G,H,O),
little Salad⁽³⁾ ^(O), Baguette^(A) and butter^(H)*

Suppen / Soups

Tomatensüppchen € 6,50
mit Crôutons^(A,H) **Tomato soup**
with crôutons^(A,H)

Geflügelkraftbrühe € 6,50
mit Fleischklößchen, Eierstich^(C,G,H),
und Gemüsestreifen **Chicken consommé**
*with royale^(C,G,H), meatballs,
and vegetable strips*

Kartoffelcremesuppe^(2,3) ^(G,H) € 6,50
mit Schinkenstreifen^(2,3) ^(O) **Potato cream soup**^(2,3) ^(G,H)
with strips of ham^(2,3) ^(O)

Salate / Salads

Hirtensalat € 14,50
gemischte Blattsalate mit Zwiebeln, Paprikastreifen, Kräutern und Schafskäse^(G,H)
dazu Sauce Vinaigrette⁽³⁾ ^(O) und Baguette^(A)

„Shepherd's salad“

*Mixed green salads with bell peppers strips, fine herbs, sheep's milk cheese^(G,H),
sauce vinaigrette⁽³⁾ ^(O) and baguette^(A)*

Thunfischsalat € 14,50
gemischte Blattsalate mit Thunfisch^(D), Käse^(1,2) ^(G,H), Oliven⁽³⁾, Tomaten
gerösteten Pinienkernen^(E,I,L), dazu Sauce Vinaigrette⁽³⁾ ^(O) und Baguette^(A)

Tuna salad

*Mixed green salads, tuna^(D), shrimps^(B), cheese^(1,2) ^(G,H), olives⁽³⁾, tomatoes
Roasted pine seeds^(E,I,L), sauce vinaigrette⁽³⁾ ^(O) and baguette^(A)*

Putenbrustsalat € 14,50
gemischte Blattsalate, mit warmen Putenbruststreifen, gekochtem Schinken^(2,3) ^(J,K),
Ei^(C), Oliven⁽³⁾ und Sonnenblumenkernen^(E,I,L), dazu Sauce Vinaigrette⁽³⁾ ^(O) und Baguette^(A)

Turkey salad

*Mixed green salad with warm slices of turkey, ham^(2,3) ^(J,K), shrimps^(B), eggs^(C), olives⁽³⁾
And sunflower – seeds^(E,I,L) on sauce vinaigrette ⁽³⁾, with baguette^(A)*

1 douring agent, 2 preservative, 3 antioxidant, 4 flavor enhancer, 5 sulfur dioxide, 7 phosphate,
8 lactoprotein, 9 containing caffeine, 10 containing quinine, 11 sweetener

A gluten, B crusteans and shellfish, C eggs and products, D fish and products, E Erdnüsse und Erzeugnisse / peanuts and products
F soybeans and products, G milk and dairy products, H lactose, I nuts, J celery and products, K mustard and products
L sesame and products, M lupine, N molluscs and products, O sulfur dioxide and sulphites

Einige der angebotenen Produkte können kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe, Allergene und Spuren von allergenen Stoffen enthalten. Trotz aller Sorgfalt können Kreuzkontaminationen nicht völlig ausgeschlossen werden.

Steaks vom Lavastein – Grill / Grilled steaks

Putensteak	<i>steak of turkey</i>	200g	€	18,50
Schweinefiletmedaillons	<i>medaillons of pork</i>	200g	€	18,50
Argentinisches Rib Eye Steak	<i>Argentinean Rib Eye Steak</i>	200g	€	24,50
Rumpsteak	<i>rump steak</i>	200g	€	24,50
Filetsteak	<i>fillet steak</i>	180g	€	27,50

Zu allen Grillgerichten servieren wir:

Mit Kräuterbutter_(G,H,O), Pestobaguette_(A,E,I,L,G,H,C,O)
Salaten der Saison_{(G,K,H)(2,3)}
Pommes frites **oder**
Ofenkartoffel mit Sour Cream_(G,H)

Along with our grill-dishes we serve:

*with herb butter_(G,H,O), mixed salad_{(G,K,H)(2,3)}
pestobaguette_(A,E,I,L,G,H,C,O)
french fries **or** baked potato with
sour cream_(G,H)*

Fleischgerichte / Meat dishes

Grünkohl_{(2,3)(K)} € 14,90
mit Bregenwurst_(2,3), Kasseler_(2,3) und Bauchspeck_(2,3)
dazu Dampfkartoffeln_(G,H)

Green Cabbage_(2,3)

*With spicy sausage_(2,3), belly bacon_(2,3), smoked loin of pork_(2,3)
and potatoes_(G,H)*

Wiener Schnitzel_(A,C) € 17,50

Paniertes Kalbsschnitzel mit Spiegelei_(C), Bratkartoffeln mit Zwiebeln,
kleiner Tomatensalat_{(G,K,H)(2,3)} und Preiselbeeren_(2,3,11)

Schnitzel_(A,C)

*breaded veal cutlet with fried egg, fried potatoes with onions,
small tomato salad_{(G,K,H)(2,3)} and cranberries_(2,3,11)*

Brauerrenpfanne € 21,50

Rinderfilet-, Schweinefilet- und Putenbrustmedaillons mit Sauce Bearnaise_{(C,H)(2,3)},
Bohnen_(H), Möhren_(H), Champignons in Butter_(H) geschwenkt und Bratkartoffeln mit Zwiebeln

„Braucherrenpfanne“

*Medallions of beef, pork and turkey with Sauce Béarnaise_{(C,H)(2,3)}
Green beans_(H), carrots_(H), mushrooms_(H) and fried potatoes with onions*

Fisch / Fish

Gebratenes Lachssteak_(A,D) € 19,50

mit Kräuterbutter_(G,H,O), grünen Bandnudeln_(A,C) an Sahnesoße_(G,H)
dazu Blattsalate_{(G,H)(2,3)} der Saison

Fried steak of salmon_(A,D)

*with herb-butter_(G,H,O), green ribbon noodles_(A,C) in cream sauce_(G,H)
and green salad_{(G,H)(2,3)}*

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 7 mit Phosphat,
8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel

A Gluten, B Krebstiere und Erzeugnisse, C Eier und Erzeugnisse, D Fisch und Erzeugnisse E Erdnüsse und Erzeugnisse
F Soja und Erzeugnisse, G Milch und Erzeugnisse, H Laktose, I Schalenfrüchte, J Sellerie und Erzeugnisse, K Senf und Erzeugnisse
L Sesam und Erzeugnisse, M Lupine, N Weichtiere und Erzeugnisse, O Schwefeldioxid und Sulfite

Please note that all products may contain additives that are required to be labeled, allergens or traces of allergenic substances.

Despite of all accurateness, cross-contamination cannot be entirely excluded.

Wildgerichte / Game-menu

Pikantes Wildragout mit Pilzen des Waldes ^{(G,H,J)(2,3,11)} € 16,50
in Rotweinsauce ^(H,O), Apfelrotkraut ^{(3)(O)} mit Johannisbeergelee ^(2,3,11)

Piquant game stew with mushrooms ^{(G,H,J)(2,3,11)}
In red wine sauce ^(H,O) , red cabbage ^{(3)(O)} with red currant jelly ^(2,3,11)

Rehkeulensteaks € 21,50
mit Schwarzwurzel in Rahm ^(G,H)

Haunch of Venison steaks
with black salsify in cream ^(G,H)

Kleine Steaks vom Wildschweintrücken € 21,00
mit Rosenkohlköpfchen ^(G,H)

Small steaks from wild boar`s back
with brussels sprouts ^(G,H)

Zu allen Wildgerichten servieren wir Wildsauce ^(A,G,H,J,O), Preiselbeeren ^(2,3,11)
und Kartoffelkroketten ^(C,A)

All dishes are served with game sauce ^(A,G,H,J,O), wild cranberries ^(2,3,11)
and croquettes ^(C,A)

Schmankerl / „Specialities“

Hausgemachte Sülze ^{(2,3) (O,K)} € 13,50
mit Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Remouladensoße ^{(3,11) (A,L,D)} , kleine Salatbeilage ^{(G,K,H)(2,3)}

Home-made jellied meat ^{(2,3) (O)}
with fried potatoes with onions and remoulade ^{(3,11) (A,L,D)} , with salad ^{(G,K,H)(2,3)}

Paniertes Gemüseschnitzel ^(A,M,I) € 13,50
mit Kräuterquark ^(G,H) und hausgemachten Röstitalern ^(C) , kleine Salatbeilage ^{(G,K,H)(2,3)}

Vegetarian cutlet ^(A,M,I)
with sour cream ^(G,H) and homemade hash-browns ^(C) with salad ^{(G,K,H)(2,3)}

Brauerrentoast € 14,50
Schweinefiletmedaillons auf Toast ^(A) mit Tomate und Käse ^{(1,2) (G,H)} überbacken
dazu Kräuterrahmsoße ^(A,G,H)

„Braucherrentoast“
medallions of pork on toast ^(A) gratinated with tomato and cheese ^{(1,2) (G,H)}
with herb cream sauce ^(A,G,H)

Hausgebeizter Lachs ^(D) € 14,50
mit Dill-Senf-Soße ^{(3,11) (D,K)} , an Salaten der Saison ^{(G,K,H)(2,3)}
serviert und hausgemachten Röstitalern ^(C)

Marinatet salmon à la maison ^(D)
served with dill-mustard-sauce ^{(3,11) (D,K)} seasonal salads ^{(G,K,H)(2,3)} and homemade hash-browns ^(C)

1 douring agent, 2 preservative, 3 antioxidant, 4 flavor enhancer, 5 sulfur dioxide, 7 phosphate,
8 lactoprotein, 9 containing caffeine, 10 containing quinine, 11 sweetener

A gluten, B crusteans and shellfish, C eggs and products, D fish and products, E Erdnüsse und Erzeugnisse / peanuts and products
F soybeans and products, G milk and dairy products, H lactose, I nuts, J celery and products, K mustard and products
L sesame and products, M lupine, N molluscs and products, O sulfur dioxide and sulphites

Einige der angebotenen Produkte können kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe, Allergene und Spuren von allergenen Stoffen enthalten. Trotz aller Sorgfalt können Kreuzkontaminationen nicht völlig ausgeschlossen werden.

Dessert

Schokoladen-Biskuit-Parfait^(C,E,G,H,I)
mit Erdnusssoße^(I,E), Schlagsahne^(G,H) und Waffelröllchen^(A,C,F,G,H,I) € 8,50

Chocolate-bisquit-parfait^(C,E,G,H,I)
with peanut sauce^(I,E), *whipped cream*^(G,H) *and wafer roll*^(A,C,F,G,H,I)

Warmer Apfelstrudel^(A,C,J,M) € 8,00
mit Vanilleeis⁽¹⁾^(C,E,G,H), Vanillesoße^(E,F,G,H,I), Schlagsahne^(G,H) und Waffelröllchen^(A,C,F,G,H,I)

Warm apple strudel^(A,C,J,M)
With vanilla ice cream⁽¹⁾^(C,E,G,H), *vanilla sauce*^(E,F,G,H,I)
whipped cream^(G,H) *and wafer-roll*^(A,C,F,G,H,I)

Warme Crêpes^(A,C,G,H) € 8,50
an Orangensoße mit Calvados und Vanilleeis⁽¹⁾^(C,E,G,H),
Schlagsahne^(G,H) und Waffelröllchen^(A,C,F,G,H,I)

Hot crêpes^(A,C,G,H)
With orange sauce with calvados and vanilla ice cream⁽¹⁾^(C,E,G,H),
whipped cream^(G,H) *and wafer roll*^(A,C,F,G,H,I)

Gemischtes Eis / pro Kugel € 2,75
Vanille⁽¹⁾^(C,E,F,G,H), Zitrone, Schokolade^(C,E,G,H), Walnuss^(C,E,G,H,I,F), Erdbeere^(C,E,G,H)
Stracciatella^(C,E,G,H,F),
Mit Waffelröllchen^(A,C,F,G,H,I)

Mixed ice cream / per scoop
Vanilla⁽¹⁾^(C,E,G,H), *lemon, chocolate*^(C,E,G,H), *walnut*^(C,E,G,H,I,F), *strawberry*^(C,E,G,H)
stracciatella^(C,E,G,H,F),
With wafer-roll^(A,C,F,G,H,I)

Portion Schlagsahne^(G,H) € 1,50

Portion whipped cream^(G,H)

Käse / Cheese

Französisch-Italienische Käseauswahl^(G,H,E) 100g
(Gorgonzola, Chaumes, Saint Albray, Geramont)
mit Weintrauben, Feigensenf⁽³⁾^(K,O), Nussbrot^(A,E,I) und Butter^(H) € 14,50

French-Italian cheese selection^(G,H,E) 100g
(Gorgonzola, Chaumes, Saint Albray, Geramont)
with grapes, fig mustard⁽³⁾^(K,O), *nutbread*^(A,E,I) *and butter*^(H)

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 7 mit Phosphat,
,9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel

A Gluten, B Krebstiere und Erzeugnisse, C Eier und Erzeugnisse, D Fisch und Erzeugnisse E Erdnüsse und Erzeugnisse
F Soja und Erzeugnisse, G Milch und Erzeugnisse, H Laktose, I Schalenfrüchte, J Sellerie und Erzeugnisse, K Senf und Erzeugnisse
L Sesam und Erzeugnisse, M Lupine, N Weichtiere und Erzeugnisse, O Schwefeldioxid und Sulfite