



**Auswahlkarte „Grünkohl-Essen“ am Mittwoch, 22.01.2025  
und Donnerstag, 23.01.2025**

Tisch und Speisenreservierung bis zum 19.01.2025

Auswahlkarte

Grünkohl „Westfälisch“  
mit Kartoffeln durcheinander | Kassler Nacken | Mettwurst | Senf

19,80 €

Klassisches Kesselgulasch vom Rind  
Zwiebeln | Knoblauch | Paprika | Champignons | Rotwein  
Butterspätzle | Wildkräutersalat | Balsamicodressing

23,80 €

Schnitzel „Wiener Art“ wahlweise vom Schwein oder Hühnchen  
Pommes Frites „Rustic“ | Mayo | Wildkräutersalat | Balsamicodressing

19,80 €

dazu hausgemachte Paprikasauce

3,00 €

Winterlasagne (vegan oder vegetarisch)  
Pasta | Rote Bete | Grünkohl | Champignons | Paprika | Lauchzwiebeln | Möhren | Tomate  
mit Käse überbacken

19,80 €



**Auswahlkarte „Stammtisch-Abend“ am Freitag, 31.01.2025  
...dieses Mal mit herzhafter Alpenküche...**

Tisch und Speisenreservierung bis zum 26.01.2025

Vorspeisen und Snacks

Klassische Flädlesuppe (vegetarisch)  
Gemüsefond I Lauch I Sellerie I Möhre I Kräuterflädle  
7,80 €

Kleines Käsefondue (vegetarisch)  
Bergkäse I Weißwein I Brotwürfel I Trauben  
8,90 €

Schweizer Wurstsalat  
Lyoner I Emmentaler I rote Zwiebeln I Cornichons I Wurzelbrot  
9,80 €

Hauptspeisen

„Wiener Saftgulasch“ vom Rind  
Rindfleisch I Zwiebeln I Majoran I Kümmel I Kellerbier  
hausgemachte Semmelknödel I Apfelkompott  
23,80 €

„Gebirgs-Kaninchen“  
Kaninchenkeulen zwei Tage in einem Buttermilchsud mit winterlichem Gemüse mariniert  
mit Bauchspeck I Weißwein I saure Sahne geschmort  
Rosenkohl I Peterslienkartoffeln  
24,60 €

Wiener Backhendl vom "Kikok" Maishähnchen I Deutschland  
Pollo Fino (ausgelöster Oberschenkel) in Knusperpanade I Preiselbeeren I Zitrone  
Pommes Frites "Rustic" I Mayo  
Wildkräutersalat I Balsamicodressing  
19,80 €

Frischer Leberkäse I süßer und mittelscharfer Senf  
Pfannenbratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln I Spiegeleier (Freiland)  
Wildkräutersalat I Balsamicodressing  
19,80 €

Südtiroler „Knödeltris“ I 3erlei Semmelknödel (vegetarisch)  
Spinatknödel I Rote-Bete Knödel I Käseknödel  
auf Wirsing-Lauchgemüse I Parmesan  
21,90 €

„Äplermagronen“ (vegan)  
Kartoffeln und Nudeln in pflanzlicher Milch gegart I mit veganem Käse geschmelzt  
Topping aus gebratenen Würfeln vom Räuchertofu I Zwiebeln I Knoblauch  
Hausgemachtes Apfelkompott  
19,80 €

#### Dessert

Tobleronemousse  
Toblerone I Sahne I Beerenfrüchte  
8,90 €

Affogato  
Vanilleeis (auch vegan möglich) I Espresso  
7,90 €



**Auswahlkarte „Muschelessen“ von Donnerstag, 06.02.2025 bis Samstag,  
08.02.2025**

Tisch und Speisenreservierung bis zum Sonntag 02.02.2025

Muschelessen

Föhler Miesmuscheln I Deutschland

in drei Varianten ... probieren sie soviel sie mögen oder nur eine Portion

Klassisch

Weißwein-Gemüsesud I Lauch I Möhre I Sellerie

Spanisch

Weißwein-Tomaten-Sud I Chorizo I Knoblauch I Zwiebel I Manchego

Griechisch „Saganaki-Art“

Paprika-Tomaten-Sud I Oliven I Knoblauch I Petersilie I Schafskäse

dazu Brot

Butter I Aioli I Tzatziki

Preis pro Person...soviel sie mögen... 24,90 €

Preis für eine Portion I 500g 14,90 €

dazu eine Portion Pommes Frites „Rustic“

5,00 €

Alternative Gerichte

„Klassischer Schweinenackenbraten“

Kellerbiersauce

Wirsing-Lauchgemüse I hausgemachte Semmelknödel

22,90 €

Wiener Backhendl vom "Kikok" Maishähnchen | Deutschland  
Pollo Fino (ausgelöster Oberschenkel) in Knusperpanade | Preiselbeeren | Zitrone  
Pommes Frites "Rustic" | Mayo  
Wildkräutersalat | Balsamicodressing

19,80 €

Winterlasagne (vegan oder vegetarisch)  
Pasta | Rote Bete | Grünkohl | Champignons | Paprika | Lauchzwiebeln | Möhren | Tomate  
mit Käse überbacken

19,80 €

Südtiroler „Knödeltris“ | 3erlei Semmelknödel (vegetarisch)  
Spinatknödel | Rote-Bete Knödel | Käseknödel  
auf Wirsing-Lauchgemüse | Parmesan

21,90 €

#### Dessert

Tobleronemousse  
Toblerone | Sahne | Beerenfrüchte

8,90 €

Affogato  
Vanilleeis (auch vegan möglich) | Espresso

7,90 €