



## Vorspeisen

	€
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Salatbouquet Baguettes</i>	14,50
<i>5 Riesengarnelen in Aromaten gebraten mit Knoblauchbaguette</i>	12,00
*****	
<i>Rindfleischsuppe mit Pfannkuchenstreifen Eierstich und Gemüserauten</i>	6,50
<i>Tomatensuppe mit Basilikumsahne</i>	6,50
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken</i>	6,50

## Hauptgerichte:

<i>„Post-Kröstchen“ Schweineschnitzel auf Butters-toast mit frischen Champignons in Rahm, Spiegelei und Salatgarnitur</i>	13,50
<i>mit Pommes frites oder Röstkartoffeln</i>	15,00
<i>Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salatteller</i>	13,00
<i>Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahm Pommes frites und Salatteller</i>	15,00



<i>„Ulmer Schnitzel“ Schweineschnitzel - natur- auf hausgemachten Spätzle mit frischen Champignons in Rahm und Käse überbacken, Salatteller</i>	<i>17,50</i>
<i>Rumpsteak ( 200 g ) mit Knoblauch-Pfeffersauce oder Kräuterbutter Pommes frites und Salatteller</i>	<i>22,50</i>

### *Fisch*

<i>Tillmann´s Bachforelle aus dem Sorpetal in Mandelbutter gebraten mit Salzkartoffeln und Blattsalat</i>	<i>16,50</i>
<i>-filetiert-</i>	<i>18,00</i>
<i>Filet von der Lachsforelle aus dem Auetal gebraten in Olivenöl mit Knoblauch, Lauchzwiebeln, Rosmarin und Thymian, Röstkartoffeln und Salatteller</i>	<i>22,50</i>
<i>Matjesfilet aus dem Buchenrauch mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln in Sauerrahm, Bratkartoffeln</i>	<i>12,50</i>

### *Vegetarische Gerichte:*

<i>Spaghetti all´arrabbiata mit frischem Parmesan, Blattsalat mit Traubenmostdressing</i>	<i>11,50</i>
<i>Spaghetti mit mediterraner Gemüsebolognese, Rucola und frischem Parmesan</i>	<i>12,50</i>



## *Hausgemachte Spezialitäten*

*Sülze vom Eisbein mit Remouladensauce,  
Röstkartoffeln und Salatteller* 12,50

*„Bauernteller“  
Leber-, Blut- und Plockwurst am Stück,  
Zwiebelringe, Gewürzgurke, Tomate, Brot und Butter* 9,50

*Platte mit hausgeräuchertem Knochenschinken, Brot und Butter* 9,50

*„Strammer Lachs“  
Toast mit hausgeräuchertem Lachs, Spiegelei und Dillsauce* 15,50

## *Salate*

*Kleiner bunter Salatteller* 5,00

*Bunte Blattsalate mit Traubenmostdressing,  
Champignons, gebratenen Putenstreifen, Sonnenblumenkernen  
Croûtons und Baguettes* 13,00

## *Kalte Gerichte*

*Gemischte Aufschnittplatte mit Brot und Butter* 8,50

*„Strammer Max“  
Hausgeräucherter Knochenschinken mit zwei Spiegeleiern* 9,50



## *Dessert*

<i>Kindereis „Pinoccio“</i>	<i>3,50</i>
<i>Gemischtes Eis ohne Sahne - 4 Kugeln -</i>	<i>4,00</i>
<i>Gemischtes Eis mit Sahne -4 Kugeln-</i>	<i>4,50</i>
<i>Hausgemachte Fürst-Pückler-Eistorte</i>	<i>4,00</i>
<i>Espresso on ice</i>	<i>3,50</i>
<i>Karamelleisbecher</i>	
<i>Vanilleeis mit Karamellsauce und Sahne</i>	<i>5,50</i>
<i>„Nussknacker-Becher“</i>	
<i>Walnußeis, Schokoladeneis und Vanilleeis mit Baileys, gerösteten Walnüssen und Haselnüssen, Nougat und Sahne</i>	<i>7,50</i>
<i>Eisschale „Kahler Asten“</i>	
<i>Vanilleeis mit Heidelbeeren vom Kahlen Asten und Sahne</i>	<i>7,50</i>
<i>Crème brûlée mit frischen Früchten und Vanilleeis</i>	<i>7,50</i>
<i>Käsedessert: Tête de Moine von der Girolle mit Feigensenf und Baguettes</i>	<i>6,50</i>