



Vorspeisen

*Blattsalate mit Balsamicodressing,
gebratenen Riesengarnelen auf Chilli-Chalottensauce,
Croutons und Sprossen*

11,50 €

*Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Markklößchen
und Gemüserauten*

4,50 €

Tomatensuppe mit Basilikumsahne

4,30 €

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

5,00 €

Hausgemachte Spezialitäten

*Sülze vom Eisbein mit Remouladensauce,
Röstkartoffeln und Salatteller*

8,50 €

„Bauernteller“

*Leber-, Blut- und Plockwurst am Stück,
Zwiebelringe, Gewürzgurke, Tomate, Brot und Butter*

8,50 €

*Gebratene Blutwurst mit Zwiebelringen,
Röstkartoffeln und Salatteller*

9,50 €

*Platte mit hausgeräuchertem Knochenschinken,
Brot und Butter*

9,00 €



Hauptgerichte

<i>Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites</i>	11,50 €
<i>„Post-Kröstchen“ Schweineschnitzel auf Butters toast mit frischen Champignons in Rahm, Spiegelei und Salatgarnitur</i>	12,00 €
<i>mit Pommes Frites oder Röstkartoffeln</i>	13,50 €
<i>Putensteaks auf Bananen-Currysauce mit Früchten und Reis</i>	12,50 €
<i>Grillfleisch vom Schweinenacken mit Zaziki, gebratenen Zwiebelkartoffeln und griechischem Hirtensalat</i>	13,00 €
<i>Ulmer Schnitzel Schnitzel -natur- mit frischen Champignons in Rahm und Käse überbacken auf hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	14,50 €
<i>Rumpsteak (230 g) mit Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter Pommes Frites und Salatteller</i>	22,00 €

Fisch

<i>Bachforelle aus dem Sorpetal in Mandelbutter gebraten mit Salzkartoffeln und Blattsalat</i>	13,80 €
<i>Filet von der Lachsforelle gebraten in Olivenöl mit Knoblauch, Lauchzwiebeln, Rosmarin und Thymian, Röstkartoffeln und Salatteller</i>	16,50 €



Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle mit Blattsalat

8,50 €

*Bandnudeln mit Basilikumsauce, Kirschtomaten,
Brokkoliröschen und Lauchzwiebeln*

9,50 €

Salate

Kleiner bunter Salatteller

3,70 €

Salatplatte mit Schinken, Käse, Ei, Toast und Butter

8,00 €

*Bunte Blattsalate mit Traubenmostdressing, Champignons,
gebratenen Putenstreifen, Pinienkernen, Croutons und Baguettes*

9,50 €

Kalte Gerichte

*Matjestöpfchen „Hausfrauenart“
mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln in Sauerrahm,
Butterkartoffeln*

8,50 €

*Roastbeef, rosa gebraten, mit Remouladensauce,
Röstkartoffeln und Salatteller*

13,50 €

Gemischte Aufschnittplatte mit Brot und Butter

7,70 €

Brot, belegt mit Holländer Käse oder Allgäuer Käse

5,50 €

Brot, belegt mit hausgemachter Leber-, Blut- und Plockwurst

5,50 €

„Strammer Max“

Hausgeräucherter Knochenschinken mit zwei Spiegeleiern

7,50 €



Dessert

<i>Kindereis „Schneemann“</i>	2,70 €
<i>Gemischtes Eis ohne Sahne - 4 Kugeln</i>	3,30 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne - 4 Kugeln</i>	3,60 €
<i>Hausgemachte Fürst-Pückler-Eistorte</i>	3,00 €
<i>Espresso on ice</i>	3,50 €
<i>Eisschale „Kahler Asten“</i>	
<i>Vanilleeiskrem mit Heidelbeeren und Sahne</i>	4,50 €
<i>Karamelleisbecher</i>	
<i>Vanilleeis mit Karamellsauce, Amarettini und Sahne</i>	4,50 €
<i>„Nussknacker-Becher“</i>	
<i>Walnußeis, Schokoladeneis und Vanilleeis mit Nusslikör, gerösteten Walnüssen und Haselnüssen, Nougat und Sahne</i>	4,70 €
<i>Crêpes, gefüllt mit warmen Waldheidelbeeren, Vanilleeiskrem und Sahne</i>	4,50 €
<i>Hausgemachtes Zimteis mit heißen Pfefferkirschen und Sahne</i>	5,80 €

<i>Käsedessert: Tête moine von der Girolle mit Feigensenf und Baguettes</i>	5,50 €

