



Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Salatbouquet Baguette</i>	15,00
<i>5 Riesengarnelen in Aromaten gebraten mit Knoblauchbaguette</i>	13,00
<i>Anti-Pasti Gebratenes, mariniertes Gemüse mit gebackenen Schafskäse</i>	9,50

<i>Neuastenberger Bärlauchsüppchen</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, Spieglei und Salatgarnitur</i>	14,50
<i>mit Pommes frites oder Röstkartoffeln</i>	16,00
<i>Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salatteller</i>	14,00
<i>Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahm Pommes frites und Salatteller</i>	16,00
<i>„Ulmer Schnitzel“ Schweineschnitzel – natur- auf hausgemachten Spätzle mit frischen Champignons in Rahm und Käse überbacken, Salatteller</i>	17,50
<i>Rumpsteak (230 g) mit Knoblauch-Pfeffersauce oder Kräuterbutter Kartoffelecken und Salatteller</i>	24,50



Vegetarisch:

Spaghetti all'arrabbiata mit frischem Parmesan, Blattsalat mit Traubenmostdressing 13,00

Fisch

*Tillmann's Bachforelle aus dem Sorpetal in Mandelbutter gebraten
mit Salzkartoffeln und Blattsalat* 16,50
- filetiert- 18,00

*Filet von der Lachsforelle aus dem Auetal
gebraten in Olivenöl mit Knoblauch, Lauchzwiebeln, Rosmarin und Thymian,
Röstkartoffeln und Salatteller* 22,50

*Matjesfilet aus dem Buchenrauch
mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln in Sauerrahm, Bratkartoffeln* 12,50

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* 10,00

Platte mit hausgeräuchertem Knochenschinken, Brot und Butter 9,50

Hausgeräucherter Wildschweinschinken und Hirschsalami, Brot und Butter 11,50

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

*Großer „Strammer Lachs“
Toast mit hausgeräucherten Lachs auf Rucola, 2 Spiegeleier und Dillsauce* 16,00



Salate

*Bunte Blattsalate mit Traubenmostdressing,
Champignons, gebratenen Putenstreifen, Sonnenblumenkernen
Croûtons und Baguettes* 14,00

*Bunte Blattsalate mit Traubenmostdressing,
gebratene Lachsforellenfilets aus dem Auetal,
Mango-Ananas-Chillischmelze, Croûtons und Baguette* 16,00