

Suppen und Vorspeisen

<i>Rinderkraftbrühe</i> <i>mit Gemüsestreifen und Eierstich</i>	6,90 €
<i>Gänsecremesuppe</i> <i>mit Fleischeinlage und Buttercroûtons</i>	7,50 €
<i>Rapunzelsalat</i> <i>mit hausgeräuchertem Wildschweinrücken, Feigensenf</i> <i>und Kräuter-Röstbrot</i>	13,50 €
<i>Gänsekrusteln</i> <i>in Nussbutter krossgebraten, auf Blattsalaten mariniert in</i> <i>Balsamicovinaigrette und Apfelspalten</i>	12,90 €
<i>kleiner Beilagensalat</i> <i>angemachte Salate und Blattsalate in Balsamicovinaigrette mariniert</i>	6,80 €

Salate

<i>Großer Salatteller</i> <i>angemachte Salate und Blattsalate in Balsamicovinaigrette mariniert,</i> <i>mit gebratenen Champignons und Hirtenkäse</i>	15,90 €
<i>Großer Salatteller</i> <i>angemachte Salate und Blattsalate in Balsamicovinaigrette mariniert,</i> <i>dazu gebratene Hähnchenbruststreifen und Champignons</i>	17,90 €
<i>Mittlerer Salatteller</i> <i>angemachte Salate und Blattsalate in Balsamicovinaigrette mariniert</i>	11,90 €

... zu allen Salaten reichen wir Toastbrot.

Saisonales

<i>Grünkohl Natur</i>	<i>13,50 €</i>
<i>mit Speck und Zwiebeln gekocht, dazu deftige Bratkartoffeln</i>	
<i>Grünkohl Kohlwurst</i>	<i>18,50 €</i>
<i>mit Speck und Zwiebeln gekocht, dazu je eine frische und eine geräucherte Kohlwurst, deftige Bratkartoffeln und Senf</i>	
<i>Grünkohlplatte</i>	<i>21,90 €</i>
<i>mit Speck und Zwiebeln gekocht, dazu Rauchendchen, Kasseler und eine frische Kohlwurst, deftige Bratkartoffeln und Senf</i>	
<i>Gänsebrust</i>	<i>31,90 €</i>
<i>zart geschmorte, krosse Gänsebrust auf Orangen-Rosmarinjus, serviert mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Omas Puttapfel</i>	
<i>Gänsebraten vom Hof Stüwe</i>	<i>36,90 €</i>
<i>zart geschmort. Auf Orangen-Rosmarinjus, mit Speck-Rosenkohl und Kartoffelklößen (nur solange der Vorrat reicht)</i>	
<i>Wildragout aus dem Teutoburger Wald</i>	<i>23,90 €</i>
<i>von Damkalb, Wildschwein und Reh, zart geschmort mit Waldpilzen in Rotweinsoße, dazu Butterspätzle und Apfelrotkohl</i>	
<i>Wildschweinbraten aus dem Teutoburger Wald</i>	<i>24,90 €</i>
<i>mit Wacholderrahm, Speck-Rosenkohl und Serviettenklößen</i>	
<i>Hähnchenmedaillons</i>	<i>21,90 €</i>
<i>gebratene Medaillons von der Hähnchenbrust mit Kräuterkruste, auf rahmigem Ragout aus Hokkaido-Kürbis und Kartoffeln</i>	
<i>Damkalbkeule aus dem Teutoburger Wald</i>	<i>24,90 €</i>
<i>mit Preiselbeerjus, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten</i>	

Hauptspeisen

<i>Herrentoast (ca. 200g)</i>	<i>26,90 €</i>
<i>Kleines Rumpsteak vom Angusrind, mit geschmorten Zwiebeln, frischen Champignons, grünem Pfeffer. Dazu kleiner Beilagensalat</i>	
<i>Keglertoast</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Kleines Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln, frischen Champignons und mit Goudakäse überbacken. Dazu kleiner Beilagensalat</i>	
<i>Kröstchen</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Bratensauce und Sauce Hollandaise. Dazu Pommes Frites und kleiner Beilagensalat</i>	
<i>Cordon Bleu Schenna</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Schweineschnitzel gefüllt mit Bergkäse und rohem Schinken, dazu gebuttertes Mischgemüse mit Hollandaise und Kartoffelkroketten</i>	
<i>Argentinisches Rinderrückensteak (ca. 250g)</i>	<i>29,90 €</i>
<i>mit hausgemachter Kräuterbutter, Bohnengemüse und Pommes Frites</i>	
<i>Argentinisches Zwiebelsteak (ca. 250g)</i>	<i>32,90 €</i>
<i>mit Schmorzwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter, Bohnengemüse und Pommes Frites</i>	
<i>Hauspfanne Schlobeit</i>	<i>29,90 €</i>
<i>zwei gegrillte Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rumpsteak vom argentinischen Rind, mit hausgemachter Kräuterbutter. Serviert mit deftigen Bratkartoffeln und gebuttertem Mischgemüse</i>	
<i>Ofenkartoffel vegan</i>	<i>14,90 €</i>
<i>in Olivenöl gebratenes und mit würzigem Tomatenpesto mariniertes Pfannengemüse auf einer Ofenkartoffel</i>	
<i>Bandnudeln vegetarisch</i>	<i>16,90 €</i>
<i>in Olivenöl gebratenes und mit würzigem Tomatenpesto mariniertes Pfannengemüse auf Bandnudeln mit Parmesan Käse</i>	
<i>Lachssteak</i>	<i>26,90 €</i>
<i>unter der Kräuterkruste, auf mediterranem Kartoffel-Gemüse Allerlei in Tomatensoße</i>	

Für unsere kleinen Gäste

"Datt schmeckt mir" 12,50 €
hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

"Das will ich aber" 12,50 €
kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

Dessert

Puttappel 7,50 €
mit Marzipan gefüllter Apfel aus dem Ofen mit Vanilleeis serviert

Kaiserschmarrn 9,80 €
hausgemacht, mit heißen Zimtpflaumen und cremigem Vanilleeis

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

*Für Personen mit Allergien und Unverträglichkeiten halten wir ein Verzeichnis
bereit, aus dem Zusatzstoffe und Allergene entnommen werden können.*

Sprechen Sie dazu gerne unsere Mitarbeiter an.

Getränke

Biere vom Fass:

Krombacher Pils	0,3l	3,50 €
	0,4l	4,50 €
Bayreuther Aktien Landbier – dunkel	0,3l	3,60 €
	0,5l	5,80 €
Starnberger Brauhaus - Helles	0,3l	3,80 €
	0,5l	6,20 €
Alster/Schmutziges mit Cola	0,3l	3,50 €
	0,4l	4,50 €

Flaschenbiere:

Krombacher Pils alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Krombacher Alster alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Weizenbiere von Erdinger:		
Urweisse, Dunkel, Kristallweizen, alkoholfrei	0,5l	5,30 €
Vitamalz	0,33l	3,50 €
Fassbrause Krombacher:		
Rhabarber, Maracuja, Holunder	0,33l	3,50

Aperitif:

Prosecco	0,1l	3,80 €
Lillet Wild Berry	0,2l	6,90 €
Aperol Spritz	0,2l	6,90 €
Campari Soda/Orange	0,2l	6,90 €

Bad Meinberger Mineralbrunnen:

mit Kohlensäure	0,25l	2,80 €
	0,75l	6,90 €
ohne Kohlensäure - naturell	0,25l	2,80 €
	0,75l	6,90 €

Softdrinks:

Sinalco:		
Cola, Orange, Zitrone, Spezi	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,90 €
Schweppes:		
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic, Wild Berry	0,2l	3,50 €
Coca Cola Zero Sugar	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,90 €
Apfelschorle	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,90 €

Säfte:

Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft	0,2l	3,20 €
	0,4l	5,50 €

Zusatzstoffe:

1. koffeinhaltig	z.B. Cola, Kaffee,
2. Mit Farbstoff	z.B. Sinalco
3. Süßungsmittel	z.B. Cola Zero
4. Chininhaltig	z.B. Schweppes
5. Sulfid	z.B. Prosecco, Wein

Joliente Kaffee aus Detmold:

<i>Tasse Kaffee Creme</i>	2,90 €
<i>Espresso</i>	2,60 €
<i>doppelter Espresso</i>	4,60 €
<i>Espresso Macchiato</i>	2,80 €
<i>Cappuccino</i>	3,60 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,90 €
<i>Milchkaffee</i>	3,90 €

Althaus Teespezialitäten:

<i>Ceylon English Breakfast, Persischer Apfel, Ginger Breeze, Kamille, Pfefferminz, Kräuter, Grüntee, Rooibos Vanille, Red Fruit Flash Früchtetee Glas</i>	3,50 €
--	--------

Spirituosen und Liköre:

Alpenschnaps milde Spirituosen:

<i>Williams Christ Birne, Marille, Obstler,</i>		
<i>Haselnuss, Himbeere</i>	2cl	3,00 €
<i>Wippermann Wacholder</i>	2cl	2,00 €
<i>Wippermann Wacholder mit Boonekamp</i>	2cl	2,00 €
<i>Strothmann Korn</i>	2cl	2,00 €
<i>Malteser Aquavit</i>	2cl	3,40 €
<i>Linie Aquavit</i>	2cl	3,60 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2cl	3,80 €
<i>Sambuca black</i>	2cl	2,50 €
<i>Ouzo</i>	2cl	2,00 €
<i>Grappa Cellini Oro 3 Jahre</i>	2cl	3,00 €
<i>Baileys Irish Cream Likör</i>	2cl	2,80 €
<i>Fernet Branca</i>	2cl	2,90 €
<i>Ramazzotti</i>	2cl	3,20 €
<i>Jägermeister</i>	2cl	2,90 €
<i>Bachmann Kräuterlikör</i>	2cl	2,50 €
<i>Lippischer Hexentrunk, premium Kräuterlikör</i>	2cl	3,20 €

Longdrinks:

<i>Vodka mit Bitter Lemon oder Orangensaft</i>	0,2l	7,50 €
<i>Johnnie Walker mit Cola</i>	0,2l	7,50 €
<i>Jack Daniels mit Cola</i>	0,2l	7,50 €
<i>Havana Club 3Jahre mit Cola</i>	0,2l	7,50 €
<i>Captain Morgan Spiced Gold mit Cola</i>	0,2l	7,50 €



*vanWEINS | Dein Wein. Kein anderer.
Keine komplexen Texte und Beschreibungen.
Kein nichtssagendes Etikett. Bei vanWEINS
geht es darum, dass man das was man sieht,
auch bekommt – und schmeckt.
#einfachnurwein*

*DER FRUCHTIGE GRÜNE | Dein Grauburgunder. | Baden
#trockenundlebendig #traubenkorb #fruchtigergehtnicht
Glas 0,2l 6,80€ Flasche 0,75l 22,90€*

*DER FRISCHE GRÜNE | Dein Riesling. | Baden
#trockenundspritzig #knackigesobst #goldgelbebirne
Glas 0,2l 6,80€ Flasche 0,75l 22,90€*

*DIE ROSA BEERE | Dein Rosé. | Pinot Noir | Baden
#trockenundfrisch #omaserdbeermarmelade #eiskaltesbeerchen
Glas 0,2l 6,80€ Flasche 0,75l 22,90€*

*DIE FEINE PERLE | Dein Secco. | Baden
#nichtsotrockenundleicht #weisseblüte #prickelnderpfirsich
Glas 0,2l 6,80€ Flasche 0,75l 22,90€*



*Hausweine
Weiß- und Rotweine*

Weißweine

Schlobeit Hauswein, Grauburgunder, trocken

Glas 0,2l 6,80 € Flasche 0,75l 22,90 €

Weingut Höhn, Nahe, Gewürztraminer, lieblich

Glas 0,2l 6,80 € Flasche 0,75l 22,90 €

Lugana, Azienda Agricola S. Cristina, Gardasee, trocken

Glas 0,2l 8,70 € Flasche 0,75l 29,90 €

Weißweinschorle

Weißweinschorle, trocken

Glas 0,25l 6,90 €

Rotweine

Weingut Höhn, Nahe, Dornfelder, trocken

Glas 0,2l 7,50 € Flasche 0,75l 25,90 €

Weingut Höhn, Nahe, Dornfelder, halbtrocken

Glas 0,2l 7,50 € Flasche 0,75l 25,90 €

Weingut Höhn, Nahe, Dornfelder, lieblich

Glas 0,2l 7,50 € Flasche 0,75l 25,90 €

Weingut Höhn, Nahe, Spätburgunder, trocken

Glas 0,2l 7,50 € Flasche 0,75l 25,90 €

Primitivo di Manduria, Apulien, trocken

Glas 0,2l 8,50 € Flasche 0,75l 29,90 €