



Vorspeisen / Starters

| | |
|--|--------|
| Tomatencremesuppe mit gerösteten Weißbrotroutons (LIGAN) 1 2 4  | 5,00 € |
| <i>Tomato cream soup with roasted white bread croutons (LIGAN) 1 2 4</i> | |
| Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kernen (GLNA)  | 5,50 € |
| <i>Pumpkin cream soup with seed oil and roasted seeds (GLNA)</i> | |
| Feldsalat mit Rote Beete - Apfeldressing, dazu gebackene Kartoffelwürfel und Brotroutons (ANLJ) 1  | 7,80 € |
| <i>Lamb's lettuce with beetroot - apple dressing, with baked potato cubes and Bread Croutons (ANLJ) 1</i> | |
| Bruschetta mit mildem Ziegenkäse, Birne, Rucola und Walnüssen, dazu ein bunter Blattsalat (ANGHLJC) 3  | 8,80 € |
| <i>Bruschetta with mild goat cheese, pear, rocket and walnuts, with a colorful leaf salad (ANGHLJC) 3</i> | |

Hauptgänge / Main courses

| | |
|---|---------|
| Ofenfrischer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Schmand, dazu ein bunter Blattsalat (ACNGJL) | 9,80 € |
| <i>Oven-fresh tarte flambée with bacon, onions and sour cream, with a colorful leaf salad (ACNLGJ)</i> | |
| „Saure Zipfel“ mit Kürbis und Rote Beete, dazu Schwarzbrot, Senf und Kren (IJANL) 2 1 | 9,80 € |
| <i>Sour sausages with pumpkin and beetroot, with black bread, mustard and horseradish (IJANL) 2 1</i> | |
| Bunte Herbstsalate mit gegrilltem Gemüse, gerösteten Kernen, Safran - Streuobst Äpfel, mariniert mit Rote Beete - Dressing (HALJI)  | 11,50 € |
| <i>Colorful autumn salads with grilled vegetables, roasted seeds, saffron - scattered fruit apples marinated with beetroot - Dressing (HALJI)</i> | |
| Bauernomelette mit Speck, Zwiebeln und Essiggurken, dazu ein bunter Blattsalat (CLJG) 1 | 11,80 € |
| <i>Farmer's omelette with bacon, onions and pickles, with a colorful leaf salad (CLJG) 1</i> | |
| Frische Tagliatelle mit Steinpilzrahmsauce, glaciertem Kürbis und feinen Pinienkernen, dazu ein bunter Blattsalat (ACNGJ)  | 12,80 € |
| <i>Fresh tagliatelle with porcini mushroom cream sauce with glacial pumpkin and fine pine nuts, with a colorful leaf salad (ACNGJ)</i> | |
| Gesottene Rinderbrust mit milder Meerrettichsauce aus dem Knoblauchsland, dazu Herbstgemüse und Schnittlauchkartoffeln (IJGLNA) 1 | 16,50 € |
| <i>Boiled beef breast with mild horseradish sauce from garlic country, with autumn vegetables and chives potatoes (IJGLNA) 1</i> | |

Chili Cheese Burger 16,50 €
Gegrilltes Rinderhackfleisch auf Coleslaw, dazu Chilisauce und Jalapenomayonnaise, gratiniert mit Cheddar, serviert mit steakhouse Pommes (CANLIFG) 1

Chili Cheese Burger
Grilled minced beef on coleslaw, with chili sauce and Jalapenomayonnaise, gratinated with cheddar, served with steakhouse fries (CANLIFG) 1

Gegrillter Wildfleischburger mit Zwetschgenchutney, mildem Ziegenkäse und Rosmarinkartoffelspalten (IJGLNA) 16,80 €

Grilled venison burger with plum chutney, mild goat cheese and rosemary potato wedges (IJGLNA)


Gebratenes Saiblingsfilet auf Safranrahmkraut, dazu rote Zwiebelmarmelade, feines buntes Herbstgemüse und Majoran - Kartoffelpüree (DLGI) 1 2 18,50 €


Fried char fillet on saffron cream herb, with red onion jam, fine colourful autumn vegetables and marjoram - mashed potatoes (DLIG) 1 2

Gegrillte Hirschfleischstreifen mit kräftiger Rotweinsauce, Champignons Rote Beete, Essiggurken mit saurerer Sahne verfeinert, anbei hausgemachte Kürbis Kartoffelrösti und Herbstgemüse (LJGCNA) 1 18,50 €

Grilled venison strips with strong red wine sauce, mushrooms beetroot, pickles refined with sour cream, enclosed homemade Pumpkin Potato Roast and Autumn Vegetables (LJGCNA) 1

Nachspeise / Dessert

Lauwarmer Brownie mit hausgemachtem Zwetschgen - Eis (ACNGLH)  6,80 €
Lukewarm brownie with homemade plum ice cream (ACNGLH)

Dreierlei vom Streuwiesen - Apfel
Crème Brulee, hausgemachtes Apfeleis und gebackenes Strudelröllchen (CGLHNA) 7,00 €
Three things from the streuwiesen - apple 
Crème brulee, homemade apple ice cream and baked strudel rolls (CGLHNA)

Steaks







| | | |
|--|------|---------|
| Whiskey BBQ Schweinenackensteak (LIJ) <i>Whiskey BBQ Pork Neck Steak (LIJ)</i> | 250g | 11,80 € |
| Putensteak <i>turkey steak</i> | 200g | 11,50 € |
| Argentinisches Rinderhüftsteak <i>Argentinian beef steak</i> | 200g | 14,80 € |
| Argentinisches Entrecote <i>Argentinian entrecote</i> | 200g | 19,50 € |
| Argentinisches Rinderfilet <i>Argentinian beef filet</i> | 200g | 25,00 € |

Sollten sie keinen besonderen Wunsch äußern, werden wir Ihr Rindersteak medium zubereiten

Unsere Steaks werden nach Rohgewicht portioniert.

If you don't express any particular wish we will prepare your steak medium.

Our steaks are portioned after gross weight.

| | | |
|---|--|--------|
| Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (L) <i>Fried potatoes with bacon and onions (L)</i> | | 4,00 € |
| Frische Steakhouse Pommes Frites (A N)  <i>Fresh Steakhouse fries (A N)</i> | | 3,80 € |
| Hausgemachte Kürbis - Kartoffelrösti (C)  <i>Homemade pumpkin potato roast (C)</i> | | 4,00 € |
| Buntes Herbstgemüse (G)  <i>Colourful autumn vegetables (G)</i> | | 3,80 € |
| Rosmarin - Kartoffelspalten (AN)  <i>Rosemary - potato wedges (AN)</i> | | 3,50 € |
| Gemischter Salat der Saison mit Rote Beete Dressing (LIJG)  <i>Mixed salad of the season with beetroot dressing (LIJG)</i> | | 3,50 € |
| Wählen sie ihre Sauce selbst: | | |
| Hausgemachte Kräuterbutter (I G J)  <i>Homemade herb butter (I G J)</i> | | 1,00 € |
| Pfefferrahmsauce (G I L A N) 1 <i>Pepper cream sauce (G I L A N) 1</i> | | 1,00 € |
| Steinpilzrahmsauce (I A N L G) <i>Porcini mushroom cream sauce (I A N L G)</i> | | 1,50 € |

| Kennzeichen <i>identification</i> | Allergene allergens |
|--------------------------------------|--|
| A | Glutenhaltiges Getreide glutenous cereals |
| B | Schalen-/Krusten-/Weichtiere shellfish, mollusca, ediblenuts |
| C | Eier eggs |
| D | Fisch fish |
| E | Erdnüsse peanuts |
| F | Soja soy |
| G | Laktose lactose |
| H | Schalenfrüchte nuts |
| I | Sellerie celery |
| J | Senf mustard |
| K | Sesam sesame |
| L | Schwefeloxid und Sulfite sulfuredioxide, sulphite |
| M | Lupine lupine |
| N | Weizen wheat |

- | |
|--|
| 1: ANTIOXIDATIONSMITTEL 2: SÜßUNGSMITTEL 3: BACKTRIEBSMITTEL 4: KONSERVIERUNGSTOFFE |
|--|