

Vorspeisen

Spundekäs`

mit frischer Laugenbrezel und Brot

(cream cheese with fresh pretzel and bread)

5,90 €

Obazda

mit frischer Laugenbrezel und Brot

(cream cheese with fresh pretzel and bread)

6,10 €

Kleiner bunter Gartensalat

mariniert mit Vinaigrette oder Hausdressing

(Small salad marinated with vinaigrette or house dressing)

4,60 €

Großer Gartensalat

mariniert mit Vinaigrette oder Hausdressing,

dazu hausgebackenes Baguette

(large salad marinated with vinaigrette or house dressing, with homemade baguette)

9,80 €

Deftige Gulaschsuppe

mit Paprika, Karotten- und Kartoffelwürfeln,

dazu ein Klecks Sauerrahm

(Herty goulash soup with sour cream, served with bread)

6,60 €

Rindkraftbrühe mit Kräuterflädle

(Beef broth with herb pancake stripes)

Klein 4,20 €

Groß 5,40 €

Leichte und vegetarische Gerichte

Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salatgarnitur

(Fried potatoes with 2 fried eggs and salad garnish)

8,20 €

Käsespätzle, in der Pfanne serviert, mit Bergkäse, Emmentaler und geschmorten Zwiebeln

(Cheese spätzle with stewed onions)

9,80 €

Hausgemachte Kartoffel-Gemüsepuffer mit Kräuterquark und Salatgarnitur

(Homemade crispy potato-vegetable-hashbrowns with herb quark und salad garnish)

10,50 €

- mit gebratenen Champignons

(with fried mushrooms)

11,50 €

- mit gebratener Hähnchenbrust „Supreme“

(with roasted chicken breast)

13,90 €

- mit geräuchertem Lachs

(with smoked salmon)

13,90 €

Gebratene Hähnchenbrust an großem, buntem Salatteller, mariniert mit Vinaigrette und frischem Baguette

(Roasted chicken breast on big salad marinated with vinaigrette and fresh baguette)

13,90 €

Herzhafte Gerichte

1 Paar Rohesser „knackig-deftig“

mit Brot oder Laugenbrezel

(Smoked sausage with bread or pretzel)

4,60 €

2 Stück Weißwürste

mit frischer Laugenbrezel und süßem Senf

(Bavarian veal sausage, with pretzel and sweet mustard)

5,90 €

Handkäse mit „Musik“,

Brot und Butter

(Strong flavoured german cheese with vinegar, oil and onion dressing, served with bread and butter)

6,20 €

Strammer Max

Brot mit hausgemachtem, leicht geräuchertem rohen Schinken und Spiegelei

(bread with homemade, smoked ham and fried egg)

8,10 €

Deftiger Wurstsalat

mit Emmentalerstreifen, dazu Brot und Butter

(Fine ground meat loaf salad with cheese strips, bread and butter)

9,90 €

Hausgemachte Haxensülze

mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salatgarnitur

(Homemade aspic of pork with sauce tartar and fried potatoes and salad garnish)

10,80 €

Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Salat

(Pork schnitzel Vienna style with fried potatoes and salad)

14,10 €

Schweineschnitzel „Braumeister Art“ mit Tomaten, Speck und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat

(Pork schnitzel baked with tomatoes, bacon and cheese, with fried potatoes and salad)

15,70 €

Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce, dazu Spätzle und Salat

(Pork schnitzel with mushroomsauce, spätzle and salad)

15,70 €

Argentinisches Rumpsteak (ca. 220 g Roheinwaage) mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln

(Argentinean rumpsteak with braised onions and fried potatoes)

21,50 €

Argentinisches Entrecôte (ca. 300 g Roheinwaage) Kräuterbutter und Bratkartoffeln

(Argentinean rip-eye steak, with herb butter and fried potatoes)

24,60 €

*Gegen einen Aufpreis von 1,40 € können sie jedes unserer Schnitzel stattdessen
als Hähnchenschnitzel bekommen.*

**Frische gebratene Kalbsleber Berliner Art
mit geschmorten Zwiebeln und karamellisierten Apfelringen**

Kartoffelpüree

(Fresh roasted veal liver, braised onions, roasted apple slices and mashed potatoes)

17,80 €

**Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Zitronengarnitur und lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat**

(Wiener schnitzel by veal, with lemon garniture with warm potato- cucumber salad)

17,40 €

**Frische Matjesfilets mit Hausfrauensoße,
Bratkartoffeln und Salatgarnitur**

(Young salted herring with housewives sauce, fried potatoes and salad)

12,40 €

**Rosa gebratener Wildschweinerücken
mit Malzbiersoße, Balsamicolinsen und Kartoffelpüree**

(Roasted wild boar back with malt beer sauce, balsamic lentils and mashed potatoes)

18,50 €

Dessert

**Ofenfrischer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagsahne**
(Oven-fresh apple strudel with vanilla ice and cream)
5,10 €

Heiße Sauerkirschen mit Bourbon-Vanilleeis
(Hot sour cherries with bourbon vanilla ice cream)
4,70 €

**Eisbecher, je Kugel
Vanille, Erdbeere oder Schokolade**
(Vanilla, strawberry or chocolate ice cream)
1,80 €

Portion Sahne
(Portion whipped cream)
0,60 €

Für unsere kleinen Gäste

Schweineschnitzel mit Rahmsauce und Spätzle
(Pork schnitzel with sauce and spätzle)
5,80 €

3 kleine Rostbratwürste mit Rahmsauce und Kartoffelstampf
(3 small sausages with sauce and mashed potatoes)
4,30 €

Diese Preise sind für unsere kleinen Gäste, für Erwachsene berechnen wir 2€ Aufpreis

1 Portion Spätzle mit Soß` -
(1 portion of spätzle with sauce for free)
ist kostenlos