

## 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)

7,50 €

Deftiger Wurstsalat

mit Emmentalerstreifen, dazu Brot und Butter

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

9,30€

Hausgemachte Haxensülze

mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salatgarnitur

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

10,20 €

## Hauptgerichte

### Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Salat

(Pork schnitzel Vienna style with fried potatoes and salad)

13,50 €

### 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)

15,10 €

### Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce, dazu Spätzle und Salat

(Pork schnitzel with mushroomsauce, spätzle and salad)

15,10 €

### 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 2,00 € können sie jedes unserer Schnitzel stattdessen  
als Hähnchenschnitzel bekommen.*

**Frische gebratene Kalbsleber Berliner Art  
mit geschmorten Zwiebeln und karamellisierten Apfelingen  
Kartoffelpüree**

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

**17,20 €**

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

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

**17,40 €**

**Holzfällersteak vom Schwein, durchwachsen (ca. 250 g Roheinwaage)  
mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln**

(Roasted saddle of pork with braised onions and fried potatoes)

**12,30 €**

**Frischer Matjessalat  
mit gekochtem Ei, Gewürzgurken, roten Zwiebeln und Äpfeln  
Vollkornbrot**

(Salad of young salted herring with boiled egg, pickled gherkin, onions and apples, bread)

**10,50 €**

**Frikassee vom Kalb,  
mit geschmortem Wurzelgemüse und Kartoffelpüree**

(Veal fricassee, with braised vegetables and mashed potatoes)

**18,90 €**

## 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 Rahmsoße und Spätzle**  
(Pork schnitzel with sauce and spätzle)  
5,80 €

**3 kleine Rostbratwürste mit Rahmsoße 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