

Unsere Schmankerl

Warmes Knoblauchbrot	3,50 €
Hausgebeizter Lachs Dillsenfsoße bunte Salate (als Vorspeise)	14,00 €
Hausgebeizter Lachs Dillsenfsoße Rösti Blattsalat	24,50 €
Gratinierter Ziegenkäse Honig Salat Balsamico als Vorspeise	19,50 € 12,00 €
Steinpilzravioli Zitronen Rosmarinbutter Getrocknete Tomate Blattsalat Balsamico als Vorspeise	19,00 € 13,00 €
Ofenkartoffel Kräuterquark bunter Salat	16,50 €
Kröstchen „Kleine Schweiz“ Zwei kleine Schweineschnitzel Toast Schinken Spiegelei Salatgarnitur	21,00 €

Unser Schlüsselmenü

Vorspeisenvariation
"Kleine Schweiz"

Düsseldorfer Senfrostbraten
Hüftsteak von der Allgäuer Färse
Senf - Käsekruste
Bratkartoffeln | Bunte Blattsalate

Überraschungsdessert

48,00 €

Unsere Klassiker

Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ Eifelschwein Pomm Fritz Salat	22,00 €
Geschnetzeltes (von Schwein, Pute und Rind) Pilzrahmsosse Kartoffelrösti Bunte Blattsalate	25,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Pomm Fritz Bunte Blattsalate	31,00 €
Angus Rumpsteak Kräuterbutter Pomm Fritz Bunte Blattsalate	33,00 €
„Düsseldorfer Senfrostbraten“ Bratkartoffeln Bunte Blattsalate Rumpsteak mit Senf-Zwiebel-Creme und Käse überbacken	34,00 €
Unser Schlüsselgericht vom Eifelschwein Schweinerückensteak Pfeffersoße Kartoffelrösti Salat	23,00 €
Für den großen Hunger schneiden wir Ihnen auch Männersteaks (plus 100g)	je 10,00 €

Zu allen Dauerbrennern reichen wir bunte Blattsalate, es sei denn Sie wünschen unser Tagesgemüse. Beilagenänderungen in Bratkartoffeln & Süßkartoffelfritten werden mit 0,50 Euro, in Ofenkartoffel / Kräuterquark mit 1,00 Euro berechnet.

Gutes Fleisch aus Deutschen Landen

Rindfleisch aus dem Allgäu von der Simmentaler Färse

Das Rumpsteak mit kleinem Fettrand	200 g	36,50 €
	300 g	47,00 €
Das Rinderfiletsteak	200 g	42,00 €
	300 g	52,50 €
Das Rib Eye Steak aus dem Entrecote (mit typischem Fettauge etwas durchwachsen)	270 g	41,00 €
	400 g	52,50 €
Das Schweinekotlett Fettrand vom Thüringer Duroc	450 g	32,00 €

Als Beilage zu allen Steaks reichen wir Barbecuesoße, Spicy Mayo, Pomm Fritz & Grünzeug.

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!

Unsere Salatteller

Kleiner Salatteller als Beilage	4,50 €
Mittelgroßer Salatteller	9,50 €
„Fitnesssteller“ Rinderhüftsteak (160 g) Kräuterbutter an bunten Salaten in Joghurtdressing	24,00 €
Großer Salatteller „Quer Beet“ Mit Schinken und Käse	14,50 € 18,50 €
Mit gebratenen Putenbruststreifen	18,50 €
Mit gebratenen Pilzen	18,50 €
„Planted Chicken“ Vegane Streifen auf Erbsenprotein Basis	19,50 €
Großer Blattsalat & gebackenes Kräuter-Knobi-Brot & Gebratene Riesengarnelen am Spieß (5 x 8/12er)	29,50 €
& Rinderfilet „Allgäuer Färse“ am Spieß (200 g)	42,00 €
& Rinderfilet „Allgäuer Färse“ (150 g) + Riesengarnelen (2 x 8/12er) am Spieß	42,00 €

Die Salate servieren wir mit unserem Joghurtdressing, es sei denn Sie wünschen Balsamicodressing.

Unsere Salatdressings können Sie auch für Zuhause erwerben In der „Halb-Liter-Flasche“ für 9,50€ schmeckt es dann auch Zuhause, wie in der „Kleinen Schweiz“.

Endlich wieder da: „Unsere Pinsa“

Luftiger Sauerteig, knusprig & herzhaft belegt zum Teilen oder alleine genießen

„Elsäßer“ Schmand Speck Rote Zwiebeln Frühlingslauch	15,00 €
„Veggie“ Den Belag erfahren Sie bei der Bedienung	16,00 €

Unser Wochenblatt

Vorweg:

Schwäbische Flädlesuppe 7,00 €

Waldpilzsuppe | Speckgrissini 8,00 €

Gebratene Riesengarnelen (5x 8/12er) 15,50 €

Bunte Blattsalate | Ceasar´s Dressing | Parmesan | Crôutons

Und dann:

Kleine Schweizer Backhendl "Fair Mast" 25,50 €

Bunte Blattsalate | Ceasar´s Dressing | Parmesan | Crôutons

Gebratenes Lachsfilet | Tomatenbutter 32,00 €

Dillbutter | Krustentierisotto | Salat Balsamico

Rheinischer Sauerbraten von der Langenberger Färse 25,50 €

Apfelkompott & Preiselbeeren | Kartoffelklöße

Gefüllte Süßkartoffel | Hausgemachtes Pulled Beef 26,50 €

Schmand | Kichererbsen Topping | Salat Balsamico

Veggie:

"Planted Chicken" | Gefüllte Süßkartoffel 24,50 €

Schmand | Kichererbsen Topping | Salat Balsamico

Bunte Gnocchipfanne 21,00 €

Pesto | Parmesan | Ofentomate | kl. Salat Balsamico

Zum Abschluss:

Passionsfrucht - Creme brulée 8,00 €

Weißes Schokoladeneis

Dreierlei von der Erdbeere 9,00 €

Mascarpone | Erdbeere | Eis

Tante Mopsi´s Schokoladenpudding 8,00 €

Mandelcrumble | Vanilleeis

Unsere Getrankkarte

Warme Getränke

Kaffee Tee	Tasse Glas	2,70 €
Schokolade	Becher	3,20 €
Schokolade Sahne	Becher	3,40 €
Chociatto	Becher	3,40 €
Cappuccino Milchkaffee	Tasse	3,20 €
Latte Macchiato	Glas	3,20 €
Espresso	Tasse	2,70 €
Espresso Macchiato	Tasse	2,90 €
Doppel Espresso	Tasse	4,70 €
Doppel Espresso Macchiato	Tasse	4,90 €
 Hafermilch statt Kuhmilch		+ 0,50 €
Alkoholfreie Getränke*		
Mineralwasser	0,25 L	3,10 €
Mit oder ohne	0,75 L	6,90 €
Coca Cola Zero	0,25 L	3,10 €
Zitronen- Orangen-limonade	0,25 L	3,10 €
Apfelschorle klar	0,25 L	3,10 €
“Almdudler” Das österreichische Original	0,35 L	4,40 €
Dalbecks Obstsäfte Schweppes	0,2 L	3,70 €
Dalbecks Fruchtschorlen	0,25 L	3,30 €
Rhabarber Johannisbeer Kirsche Apfel Orange	0,5 L	6,60 €

*In manchen Getränken können Farbstoffe enthalten sein

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!

Unsere Getränkekarte

Biere

König Pils	0,25 L	3,30 €
	0,5 L	6,60 €
Schlüssel Alt	0,25 L	3,30 €
	0,5 L	6,60 €
Flötzinger Bräu Rosenheim Helles	0,25 L	3,30 €
	0,5 L	6,60 €
Grevensteiner	0,3 L	3,90 €
	0,5 L	6,60 €
König Pils Alkoholfrei	0,33 L	3,70 €
Malz Bier	0,33 L	3,70 €
Radler Alkoholfrei	0,33 L	3,70 €
Weihenstephan Hefeweizen	0,5 L	5,40 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5 L	5,40 €

Sollten Sie andere Wünsche haben sprechen Sie uns bitte darauf an.
Einige Digestifs entnehmen Sie bitte unserer Digestifkarte.

Lust | Genuss | Tradition

Man muss mit Spaß bei der Arbeit sein, andernfalls schmeckt es der Gast, sagte mal ein Chef zu mir. Den Spruch habe ich nicht vergessen und versuche das so weiter zu geben.

Bei uns werden Suppen und Soßen traditionell angesetzt, aus Knochen, Röstgemüse und allem was dazu gehört. Fertigsuppen oder Soßen gibt es bei uns nicht. Unsere Schmorbraten werden schonend im Ofen gegart. Die Zutaten beziehen wir am liebsten regional: Unser Schweinefleisch kommt von der Regionalmarke „Eifel“. Das Färsenfleisch, für die schmackhaften Steaks, aus Bayern. Wild gerne heimisch, aber auch aus der Eifel (Adenau und Kyllburg) und auch vom Niederrhein. Forellen und Kartoffeln vom Schreibers Hof in „Meiersberg“. Spargel von Familie Wiemer im „Kuhlendahl“. Erdbeeren von Familie Faßbeck aus „Nord Erbach“. Die Eier von Familie Grünendahl vom „Hamershof“.

Dafür stehen wir:

Jonas & Frank Wiehoff

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!

Unsere Weinempfehlung

Offene Weißweine

“Unser Lieblingswein” 0,2 l 7,30 €

Aktionen mit wechselnden Weingütern
Finden Sie auf den Tischaufstellern

Müller Thurgau & Riesling 0,2 l 6,30 €

Qualitätswein Trocken | Rheinhessen
Direkt vom Winzer | Fr. Deutschmann frisch | nicht zu sauer | leicht | spritzig

Weißburgunder | Qualitätswein | Trocken 0,2 l 7,30 €

Villa Wolf | Pfalz
Quitte und Pfirsich betören die Nase | Cremiges Spiel im Gaumen.
Dezente Säure | feiner Mineralität. | angenehm | süffig

Grauburgunder | Stefan Rinklin 0,2 l 7,30 €

Qualitätswein Trocken | Baden
angenehme Säure | sehr harmonisch
Aromen von reifen gelben Früchten | Pfirsich | Stachelbeere

Offener Rosé

Spätburgunder Rosé 0,2 l 7,30 €

Qualitätswein Trocken | Winzergenossenschaft Mayschoß | Ahr
Intensiv | betörend | trocken | kräftige Roséfarbe | angenehmer Begleiter

Offene Rotweine

Portugieser Rotwein 0,2 l 6,90 €

Qualitätswein | mild | Rheinhessen
Direkt vom Winzer | Fr. Deutschmann | leicht | unkomplizierter Winzerrotwein

Spätburgunder Nikolaus N. 0,2 l 7,30 €

Qualitätswein Trocken | Winzergenossenschaft Mayschoß | Ahr
Voller Körper | Waldbeeren

Kräftige Rotweine aus Italien oder Spanien 0,2 l 7,30 €

Finden Sie wechselweise im Angebot

In unserer Flaschenweinkarte finden Sie noch ein paar andere gute Tropfen.
Die Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Ober.

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!