

Unsere Schmankerl

Warmes Knoblauchbrot	3,50 €
Hausgebeizter Lachs	13,00 €
Dillsenfsoße bunte Salate (als Vorspeise)	
Hausgebeizter Lachs	22,50 €
Dillsenfsoße Rösti Blattsalat	
Gratinierter Ziegenkäse	19,50 €
Honig Salat Balsamico	
als Vorspeise	12,00 €
Kürbisravioli	19,00 €
Zitronen Rosmarinbutter Getrocknete Tomate Blattsalat Balsamico	
als Vorspeise	13,00 €
Ofenkartoffel	16,50 €
Kräuterquark bunter Salat	
Kröstchen „Kleine Schweiz“	19,00 €
Zwei kleine Schweineschnitzel Toast Schinken Spiegelei Salatgarnitur	

Unser Schlüsselmanü

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 g36,50 €

300 g47,00 €

Das Rinderfiletsteak

200 g42,00 €

300 g52,50 €

Das Rib Eye Steak
aus dem Entrecote (mit typischem Fettauge | etwas durchwachsen)

270 g41,00 €

400 g52,50 €

Das Schweinekotlett
Fettrand | vom Thüringer Duroc

450 g32,00 €

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	8,00 €
„Fitnessteller“ 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 €
Kartoffel - Rübstielsuppe Speckgrissini	8,00 €
Gebratene Riesengarnelen (5x 8/12er) Wakame Algensalat Zitronenmajo	15,50 €

Und dann:

Kleine Schweizer Backhendl "Fair Mast" Zitronenmajo Tiroler Schlutzkrapfen Wurzelgemüse	25,50 €
Gebratenes Lachsfilet Tomatenbutter Fenchelrisotto Salat Balsamico	32,00 €
Rheinischer Sauerbraten von der Langenberger Färse Apfelkompott & Preiselbeeren Kartoffelklöße	25,50 €
Gebratenes Kalbsentrecôte (300g) Café de Paris Butter Spicy Majo Parmesanfritten Bunte Blattsalate	41,50 €

Veggie:

"Planted Chicken" Fenchelrisotto Ofentomate Salat Balsamico	21,00 €
Unsere bunte Gnocchipfanne Pesto Parmesan kl. Blattsalat Balsamico	21,00 €

Zum Abschluss:

Tante Mopsi's Schokopudding Mandelcrumble Himbeersorbet	8,00 €
Hausgemachte Rote Grütze Vanillesauce	7,00 €
Cantuccinicreme Himbeermark Hausgemachtes Fruchteis	8,00 €

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

Unsere Getränkekarte

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”
Aktionen mit wechselnden Weingütern
Finden Sie auf den Tischaufstellern

0,2 l

7,30 €

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

0,2 l

6,30 €

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

0,2 l

7,30 €

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

0,2 l

7,30 €

Offener Rosé

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

0,2 l

7,30 €

Offene Rotweine

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

0,2 l

6,90 €

Spätburgunder Nikolaus N.
Qualitätswein Trocken | Winzergenossenschaft Mayschoß | Ahr
Voller Körper | Waldbeeren

0,2 l

7,30 €

Kräftige Rotweine aus Italien oder Spanien
Finden Sie wechselweise im Angebot

0,2 l

7,30 €

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!