

# 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”

\*\*\*

Surf ´n´Turf von der Allgäuer Färse  
BBQ Sauce | Spicy Majo  
Parmesanfritten | 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

|                                                                                                                  |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Kleiner Salatteller</b><br>als Beilage                                                                        | 4,50 €             |
| <b>Mittelgroßer Salatteller</b>                                                                                  | 8,00 €             |
| <b>„Fitnessteller“</b><br>Rinderhüftsteak (160 g)   Kräuterbutter an bunten Salaten in Joghurtdressing           | 24,00 €            |
| <b>Großer Salatteller „Quer Beet“</b><br>Mit Schinken und Käse                                                   | 14,50 €<br>18,50 € |
| Mit gebratenen Putenbruststreifen                                                                                | 18,50 €            |
| Mit gebratenen Pilzen                                                                                            | 18,50 €            |
| “Planted Chicken” Vegane Streifen auf Erbsenprotein Basis                                                        | 19,50 €            |
| <b>Großer Blattsalat &amp; gebackenes Kräuter-Knobi-Brot</b><br>& 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“ 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

|                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>“Elsäßer”</b><br>Schmand   Speck   Rote Zwiebeln   Frühlingslauch | 15,00 € |
| <b>“Veggie”</b><br>Den Belag erfahren Sie bei der Bedienung          | 16,00 € |

## Spargel vom Kuhlendahler Spargelhof

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Portion frischer Stangenspargel</b><br>Drillinge   Butter | 23,00 €   |
| Rührei                                                       | + 6,00 €  |
| Eine gemischte Schinkenbeilage                               | + 8,50 €  |
| Ein Schweineschnitzel                                        | + 7,00 €  |
| Ein Wiener Schnitzel (Kalbsrücken)                           | + 12,00 € |
| Gebratenes Fischfilet (ca. 130g)                             | + 15,50 € |
| Kalbsentrecôte (ca. 200g)                                    | + 19,50 € |

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

# Unser Wochenblatt

## Vorweg:

Schwäbische Flädlesuppe 7,00 €

Kuhlendahler Spargelcremesuppe 8,00 €

“Unser Sommertipp” 14,50 €

Burrata | Der cremige Büffelmozzarella

Bunter Tomatensalat | Graubrotchips

## Und dann:

Kleine Schweizer Backhendl “Fair Mast” 25,50 €

Zitronenmajo | Tiroler Schlutzkrapfen | Wurzelgemüse

Gebratenes Lachsfilet 32,00 €

Tomatenbutter | Bunter Linsensalat | Blattsalat Balsamico

Geschmorter Wildkeulenbraten | Wacholderjus 28,00 €

Prinzessbohnenröllchen | Kartoffelklöße

Gebratenes Kalbsentrecôte ( 300g ) | Café de Paris Butter 41,50 €

Spicy Majo | Parmesanfritten | Bunte Blattsalate

## Veggie:

“Planted Chicken” | Bunter Linsensalat 21,00 €

Ofentomaten | Blattsalat Balsamico

Unsere bunte Gnocchipfanne | Pesto 21,00 €

Parmesan | kl. Blattsalat Balsamico

## Zum Abschluss:

Buttermilchmousse 8,00 €

Kakaocrumble | Hausgemachtes Fruchteis

Hausgemachtes Rhabarberkompott 8,00 €

Mandelcrumble | Vanilleeis

Tante Mopsi´s Schokopudding 8,00 €

Mandelcrumble | Himbeersorbet

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

# Unsere Getränkekarte

## Warme Getränke

|                                                                                                               |              |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|
| Kaffee   Tee                                                                                                  | Tasse   Glas | 2,50 €   |
| Schokolade                                                                                                    | Becher       | 3,00 €   |
| Schokolade   Sahne                                                                                            | Becher       | 3,20 €   |
| Chociatto                                                                                                     | Becher       | 3,20 €   |
| Cappuccino   Milchkaffee                                                                                      | Tasse        | 3,00 €   |
| Latte Macchiato                                                                                               | Glas         | 3,00 €   |
| Espresso                                                                                                      | Tasse        | 2,50 €   |
| Espresso Macchiato                                                                                            | Tasse        | 2,70 €   |
| Doppel Espresso                                                                                               | Tasse        | 4,50 €   |
| Doppel Espresso Macchiato                                                                                     | Tasse        | 4,70 €   |
|  Hafermilch statt Kuhmilch |              | + 0,50 € |

## Alkoholfreie Getränke\*

|                                                     |        |        |
|-----------------------------------------------------|--------|--------|
| Mineralwasser                                       | 0,25 L | 2,90 € |
| Mit oder ohne                                       | 0,75 L | 6,60 € |
| Coca Cola   Zero                                    | 0,25 L | 2,90 € |
| Zitronen-   Orangen-limonade                        | 0,25 L | 2,90 € |
| Apfelschorle klar                                   | 0,25 L | 2,90 € |
| “Almdudler” Das österreichische Original            | 0,35 L | 4,40 € |
| Dalbecks Obstsäfte   Schweppes                      | 0,2 L  | 3,40 € |
| Dalbecks Fruchtschorlen                             | 0,25 L | 3,10 € |
| Rhabarber   Johannisbeer   Kirsche   Apfel   Orange | 0,5 L  | 6,20 € |

\*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 | 3,10 € |
|                                  | 0,5 L  | 6,20 € |
| Schlüssel Alt                    | 0,25 L | 3,10 € |
|                                  | 0,5 L  | 6,20 € |
| Flötzinger Bräu Rosenheim Helles | 0,25 L | 3,10 € |
|                                  | 0,5 L  | 6,20 € |
| Grevensteiner                    | 0,3 L  | 3,70 € |
|                                  | 0,5 L  | 6,20 € |
| König Pils Alkoholfrei           | 0,33 L | 3,50 € |
| Malz Bier                        | 0,33 L | 3,50 € |
| Radler Alkoholfrei               | 0,33 L | 3,50 € |
| Weihenstephan Hefeweizen         | 0,5 L  | 5,20 € |
| Benediktiner Weizen alkoholfrei  | 0,5 L  | 5,20 € |

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 l7,30 €

Aktionen mit wechselnden Weingütern  
Finden Sie auf den Tischaufstellern

**Müller Thurgau & Riesling**

0,2 l6,30 €

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

**Weißburgunder | Qualitätswein | Trocken**

0,2 l6,90 €

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

**Grauburgunder | Stefan Rinklin**

0,2 l6,90 €

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

## Offener Rosé

**Spätburgunder Rosé**

0,2 l7,30 €

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

## Offene Rotweine

**Portugieser Rotwein**

0,2 l6,90 €

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

**Spätburgunder Nikolaus N.**

0,2 l7,30 €

Qualitätswein Trocken | Winzergenossenschaft Mayschoß | Ahr  
Voller Körper | Waldbeeren

**Kräftige Rotweine aus Italien oder Spanien**

0,2 l7,30 €

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!