# Unsere Schmankerl

**Warmes Knoblauchbrot** 3,50 €

**Hausgebeizter Lachs** 14,00 €
Dillsenfsoße | bunte Salate (als Vorspeise)

**Hausgebeizter Lachs** 24,50 €
Dillsenfsoße | Rösti | Blattsalat

**Gratinierter Ziegenkäse** 19,50 €
Honig | Salat | Balsamico
als Vorspeise 12,00 €

**Steinpilzravioli** 19,00 €
Zitronen Rosmarinbutter | Getrocknete Tomate | Blattsalat Balsamico
als Vorspeise 13,00 €

**Ofenkartoffel** 16,50 €
Kräuterquark | bunter Salat

**Krüstchen „Kleine Schweiz”** 21,00 €
Zwei kleine Schweineschnitzel | Toast | Schinken | Spiegelei | Salatgarnitur

## Unser Schlüsselmenü

**Vorspeisenvariation**
**“Kleine Schweiz”**

***

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

***

**Überraschungsdessert**

**48,00 €**

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

## Unsere Klassiker

**Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon bleu“** 22,00 €
Eifelschwein | Pomm Fritz | Salat

**Geschnetzeltes (von Schwein, Pute und Rind)** 25,00 €
Pilzrahmsosse | Kartoffelrösti | Bunte Blattsalate

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** 31,00 €
Pomm Fritz | Bunte Blattsalate

**Angus Rumpsteak** 33,00 €
Kräuterbutter | Pomm Fritz | Bunte Blattsalate

**„Düsseldorfer Senfrostbraten“** 34,00 €
Bratkartoffeln | Bunte Blattsalate
Rumpsteak mit Senf-Zwiebel-Creme und Käse überbacken

**Unser Schlüsselgericht vom Eifelschwein** 23,00 €
Schweinerückensteak | Pfeffersoße | Kartoffelrösti | Salat

**Für den großen Hunger** je 10,00 €
schneiden wir Ihnen auch Männersteaks (plus 100g)

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

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** 4,50 €
als Beilage

**Mittelgroßer Salatteller** 9,50 €

**„Fitnessteller“** 24,00 €
Rinderhüftsteak (160 g) | Kräuterbutter an bunten Salaten in Joghurtdressing

**Großer Salatteller „Quer Beet“** 14,50 €
Mit Schinken und Käse 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: “Unser Gänsebraten”

**Knusprige Gänsebrust | Thymianjus** 42,00 €
Bratapfel | Rotkohl | Kartoffelklöße

Die Gänsekeule gibt es bei uns immer auf Vorbestellung, als Tipp für nächstes Mal !

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

# Unser Wochenblatt

## Vorweg:

**Schwäbische Flädlesuppe** 7,00 €

**Kürbiscremesuppe | Mozzarellagrissini** 8,00 €

**Gebratene Riesengarnelen ( 5x 8/12er)** 15,50 €
Carpaccio von Gelber & Roter Beete | Hüttenschmand | Rauke

## Und dann:

**Kleine Schweizer Backhendl “Fair Mast”** 25,50 €
Zitronenmajo | Tiroler Schlutzkrapfen | Wurzelgemüse

**Gebratenes Lachsfilet | Tomatenbutter** 32,00 €
Sizilianische Caponata | Kräuterdrillinge

**Rheinischer Sauerbraten** 26,50 €
Apfelkompott & Preiselbeeren | Kartoffelklöße

**300g Kalbsentrecôte | Café de Paris Butter** 41,50 €
Spicy Majo | Parmesanfritten | Salat

## Veggie:

**“Planted Chicken”** 21,00 €
Ofentomate | Sizilianische Caponata | Kräuterdrillinge

**Bunte Gnocchipfanne** 21,00 €
Pesto | Parmesan | Gemüse | Ofentomate | kl. Salat Balsamico

## Zum Abschluss:

**Creme Brulée | Tonkabohne** 8,00 €
Himbeersorbet

**Lauwarmer Zwetschgenröster** 8,50 €
Mandelcrumble | Vanilleeis

**Cantuccinicreme** 8,00 €
Rumkirschen | Weißes Schokoladeneis

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”** 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!