

Unsere Schmankerl

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

Unser Schlüsselmenü

Vorspeisenvariation
„Kleine Schweiz“

Seit ***

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

Überraschungsdessert

48,00 €

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.

Unsere Salatteller

Kleiner Salatteller	4,50 €
als Beilage	
Mittelgroßer Salatteller	8,00 €
„Fitnesssteller“	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: “Unsere Pinsa”

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

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

Unser Wochenblatt

Vorweg:

Schwäbische Flädlesuppe	7,00 €
Karotten Ingwersuppe Garnele im Kartoffelmantel	8,00 €
Gebratene Riesengarnelen (5x 8/12er)	15,50 €
Rote Beete Fregola Zitronenmajo	

Und dann:

Kleine Schweizer Backhendl "Fair Mast"	25,50 €
Zitronenmajo Tiroler Schlutzkrapfen Wurzelgemüse	
Gebratenes Lachsforellenfilet Tomatenbutter	32,00 €
Ratatouille Gemüse Kräuterdrillinge	
Geschmorter Hirschkeulenbraten Wacholderjus	28,00 €
Bohnenröllchen Kartoffelklöße	
Gebratenes Kalbsentrecôte (300g) Café de Paris Butter	41,50 €
Spicy Majo Parmesanfritten Bunte Blattsalate	

Veggie:

"Planted Chicken" Rote Bete Fregola	21,00 €
Zitronenmajo Salat Balsamico	
Unsere bunte Gnocchipfanne Pesto	21,00 €
Parmesan kl. Blattsalat Balsamico	

Zum Abschluss:

Topfenmousse Rumkirschen	8,00 €
Vanilleeis	
Lauwarmer Aprikosenröster	8,00 €
Mandelcrumble Vanilleeis	
Cantuccinicreme	8,00 €
Himbeermark Hausgemachtes Fruchteis	

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 €
leaf 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 Obstsätze 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

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!