

ZUM FRÜHSTÜCK

Belegtes Brötchen mit Marmelade, Honig oder Nutella	3,00€
Ahle-Wurst	3,80€
Lachs	4,50€
Toastfrühstück 1 Tasse Kaffee, 2 Scheiben Toast (wahlweise auch Mehrkorn) mit Beilage nach Wahl (Wurst, Käse, Marmelade, Honig)	4,50€
Kleines Frühstück 1 Tasse Kaffee, 2 Brötchen, Wurst, Käse, Marmelade oder Honig, Obst- und Gemüsebeilage	7,50€
Großes Frühstück 1 Pott Kaffee, 3 Brötchen, Wurst, Käse, Marmelade oder Honig, Fleischsalat, Kräuterquark, Obst- und Gemüsebeilage	9,80 €
Käsefrühstück 1 Tasse Kaffee, 2 Brötchen, verschiedene Sorten Käse, Kräuterquark, Tomate-Mozzarella, Obst- und Gemüsebeilage	8,50€
Powerfrühstück 1 Pott Kaffee oder 1 Glas Orangensaft, 2 Mehrkornbrötchen, Käse, Kräuterquark, Müsli mit Milch, Joghurt, Obst- und Gemüsebeilage	11,50€
Frühstück „Deluxe“ 1 Pott Kaffee, 3 Brötchen, Glas Orangensaft, Schinken, Käse, Kräuterquark, Fleischsalat, Lachs, Rührei, Tomate und Mozzarella, Obst- und Gemüsebeilage	15,90€

Eier

Rührei aus 3 Bio-Eiern mit Brötchen und Butter	4,50€
mit Kräutern	4,80€
mit Tomaten	5,00€
mit Schinkenwürfeln	5,50€
mit Lachs	5,80€

Spiegeleier 3 Bio-Eier mit Brötchen und Butter	4,50€
---	-------

Omelette aus 3 Bio-Eiern dazu Brötchen und Butter	4,50€
mit Kräutern	4,80€
mit Käse	5,30€
mit Tomaten	5,50€
mit Bacon	5,80€
mit Lachs	5,80€

Extras

Joghurt mit Früchten	4,80€
Croissant	1,20€
gekochtes Bio-Ei	1,50€
Fleischsalat	2,00€
Kräuterquark	1,80€
3 Scheiben Bacon	2,00€

EINE KLEINIGKEIT VORWEG...

Hausgemachte Tagessuppe, dazu reichen wir Brot	4,80 €
Hausbrot/200g mit 4 Dips	7,50 €
Gebratene Garnelen in Knoblauchöl und frischen Kräutern	9,90 €
Datteln im Speckmantel mit Aioli	
6 Stück	5,50 €
10 Stück	8,50 €
Gemüse - Carpaccio mit Gemüse, Olivenöl und Parmesan	8,20€
Rote - Beete - Carpaccio rote Beete, Feldsalat, Hirtenkäse, Walnüsse und Rote-Beete-Dressing	7,20 €
Bunter Salatteller mit Feldsalat ,Tomate, Gurke, Paprika, Mais, und Möhren	
- mit Hirtenkäse	7,80€
- mit Hähnchenstreifen	8,50 €
- mit Rindfleischstreifen	9,50 €
- mit Lachs	9,50 €
- mit Garnelen	10,50 €

GERICHTE AUF DEM TELLER

Bitte stellen Sie sich Ihr Tellergericht selber zusammen, dazu wählen Sie eine Beilage und Soße.

Fleisch & Fisch

Schnitzel nach Wiener Art	15,90€	Schnitzel - Hawaii	15,90€
Hähnchenbrust	14,90€	Thunfischsteak	17,50€
Schweinesteak	13,90€	Lachssteak	17,50€
Rumpsteak m. Kräuterbutter	21,50€	Seelachs - Filet	12,90€
Schweinemedallions	18,50€.		
Lamm-Kotelett	16,50€	Panierter Feta - Käse	10,50€

BEILAGEN & SOßEN

Ofenkartoffel mit Sour-Cream	Pfeffer-Soße
Pommes-Frites	Lamm-Soße
Süßkartoffel-Pommes	Mango-Soße
Rosmarin-Kartoffeln	Dillsoße
Rösti-Taler (3 Stück)	Rahmchampignon - Soße
Spätzle	Schmand - Soße
Grill-Gemüse	Paprika - Soße
Bohnen im Speckmantel	
Champignons mit Zwiebeln und Kräutern	

Zu den Gerichten servieren wir einen kleinen Beilagensalat

Jede weitere Beilage berechnen wir mit 4,50€

DER „HEIßE STEIN“

Das Braten auf Steinen gehört zu den ältesten Verfahren Speisen und Gerichte schmackhaft zuzubereiten. Bereits aus steinzeitlichen Siedlungen sind Backsteine bekannt und bis heute populär. Der „Heiße Stein“ hat eine Temperatur von ca. 300 C, wobei das Fleisch schnell zubereitet ist aber nicht verbrennt und kein zugefügtes Fett oder Öl benötigt wird.

Nachdem Sie in der Karte Ihre Zutaten gewählt haben, bekommen Sie diese zusammen mit dem „Heißen Stein“ an den Tisch serviert. Zuerst geben Sie etwas von dem groben Salz auf den „Heißen Stein“ und dann beginnen Sie das Fleisch, den Fisch, das Gemüse oder den Käse von allen Seiten kurz anzubraten. Nun können Sie Ihr selbst zubereitetes Gericht Stück für Stück direkt vom

„Heißen Stein“ genießen.

Serviert werden unsere „Heißen Steine“ mit drei hausgemachten Dips und einem kleinen Beilagensalat.

STEAKS & CO.

Rumpsteak

ca. 200g	14,90 €
ca. 300g	21,90 €
ca. 400g	27,90 €

Schweinesteak

ca. 200g	9,90 €
ca. 300g	14,90 €

Filetsteak

ca. 200g	19,90 €
ca. 300g	29,80 €

Schweinefilet

ca. 200g	12,50 €
ca. 300g	17,50 €

Rumpsteak vom Galloway (BIO) Sälzerhof - Wolfhagen-Istha

ca. 200g	23,90 €
ca. 300g	33,90 €

Hähnchenbrust

ca. 200g	9,90 €
----------	--------

Rathausstein

ca. 200g Rumpsteak und ca. 200g Schweinesteak	23,50 €
---	---------

Surf & Turf

Rumpsteak ca. 200g und 8 Black Tiger Garnelen	26,90 €
---	---------

FISCH

Thunfischsteak ca.200g	17,50€	Lachssteak ca. 200g	17,50€
------------------------	--------	---------------------	--------

Black Tiger Garnelen (geschält)

8 Stück	13,50 €
12 Stück	19,50 €

Vegetarisch, Gemüse, kleine Kartoffeln, Grillkäse, Fetakäse,	15,50€
--	--------

SÜßES ZUM SCHLUSS

Palatschinken mit Nougatcreme	4,80€
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokokern	4,80€
Kaiserschmarren (ohne Rosinen) mit Vanille - Soße	4,80€

KALTE GETRÄNKE

Purezza Premium Tafelwasser	Flasche 0,35 l	2,60 €
Purezza Premium Tafelwasser (mit Kohlensäure, Still oder Medium)	Flasche 0,75 l	4,80 €
Faß-Brause (saisonale Sorten)	0,3 l	2,40 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Spezi, Fanta, Sprite	0,33 l	2,40 €
Tonic Water, Bitter-Lemon, Ginger Ale	0,2 l	2,50 €
Orangensaft	0,2 l	2,40 €
Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
Multivitaminensaft	0,2 l	2,20 €

Biere

Rehbocks Pilsener / Rehbocks Dunkel	0,2 l	1,80 €
Rehbocks Pilsener / Rehbocks Dunkel	0,4 l	3,20 €
Rehbocks Weizen / Rehbocks Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,90 €

UNSERE TAGESKARTE VON 11.30 - 14.00 UHR

Spezialität des Hauses

Hausbrot mit vier Dips	7,50€
Hausgemachte Tagessuppe, dazu reichen wir Brot	4,80€

Buntes aus dem Garten

Gemüse-Carpaccio	
Gemüse mit Olivenöl und Parmesan	8,20€

Rote-Beete-Carpaccio	
rote Beete, Feldsalat, Hirtenkäse, Walnüsse mit Rote-Beete-Dressing	7,20€

Gemischter Salat	
mit Feldsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Möhren	
- mit Hirtenkäse	7,80€
- mit Hähnchenbruststreifen	8,50€
- mit Rindfleischstreifen	9,50€
- mit Räucher - Lachs	9,50€
- mit Garnelen	10,50€

Dazu reichen wir Ihnen unser Hausdressing (Honig/Senf) oder Joghurtdressing und Brot.

Rösti - Taler (jeweils drei Stück)

Rösti-Taler mit Lachs und Caesars Dip	9,90€
Rösti-Taler mit Rahm - Pilzen	7,90€
Rösti-Taler mit gebratenen Schweinefleisch und Rahm - Pilzen	9,50€
Rösti-Taler mit Hähnchenbrust, gegrilltem Gemüse und Caesars Dip	14,90€
Bauern - Omelette mit Zwiebeln und Schinkenwürfel	8,50€

Zu den Rösti - Talern servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.

TELLERGERICHTE...

Bitte stellen Sie sich Ihr Tellergericht selber zusammen, dazu wählen Sie eine Beilage und Soße

FLEISCH & FISCH

Schnitzel nach Wiener Art	15,90€
Schnitzel Hawaii	15,90€
Rahm - Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Champignons	14,90€
Hähnchenbrust	14,90€
Schweinesteak	13,90€
Rumpsteak mit Kräuterbutter	21,50€
Schweine - Medaillons (3 Stück)	18,50€
Lamm - Kotelett (4 Stück)	16,50€
Seelachs - Filet	12,90€
Thunfischsteak	17,50€
Lachs - Steak	17,50€
Panierter Feta - Käse	10,50€

BEILAGEN & SOßEN

Ofenkartoffel mit Sour Cream	Pfeffer - Soße
Pommes - Frites	Lamm - Soße
Süßkartoffel - Pommes	Mango - Soße
Rosmarin - Kartoffeln	Dill - Soße
Rösti - Taler (3 Stück)	Rahm- Champions - Soße
Spätzle	Schmand - Soße
Grillgemüse	Paprika - Soße
Bohnen im Speckmantel	
Champignons mit Zwiebeln und Kräutern	

Jede weitere Beilage berechnen wir mit 4,50€

Zu den Gerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.

Aperitif/Longdrinks/Cocktails

Sloe - Tonic Schlehen Likör mit Gin und Tonic		4,80€
Vintonic Weißwein mit Tonic		4,80€
Aperol - Spritz		4,80€
Hugo		4,80€

Schaumweine

	0,1l	0,75l
Smaragd Sekt b.A.	3,00 €	21,00 €
Prosecco Frizzante DOC	3,50 €	24,50 €
	0,2l	0,75l
Gutswein Grauburgunder QbA trocken, Weingut Bercher-Schmidt, Baden, Deutschland	4,50 €	16,00 €
Einblick No. 1 Riesling QbA trocken Weingut Nick Köwerich, Mosel, Deutschland	4,50 €	16,00 €
Bacchus QbA halbtrocken Weingut Höfling, Franken, Deutschland	4,50 €	16,00 €
Für Feen und Elfen mild lieblich Weingut Nick Köwerich, Mosel, Deutschland	5,50€	18,00€

Roséweín

Rosé QbA trocken Weingut Thorsten Krieger, Pfalz, Deutschland	4,50 €	16,00 €
--	--------	---------

Rotweíne

Saint Laurent QbA trocken Weingut Thorsten Krieger, Pfalz, Deutschland	4,50 €	16,00 €
Primitivo del Salento IGT Feudo di Bannera, Apulien, Italien	5,50 €	19,00 €
Lo Nuestro Tempranillo-Merlot Roble DO Bodegas Alconde, Navarra, Spanien	5,00 €	17,50 €

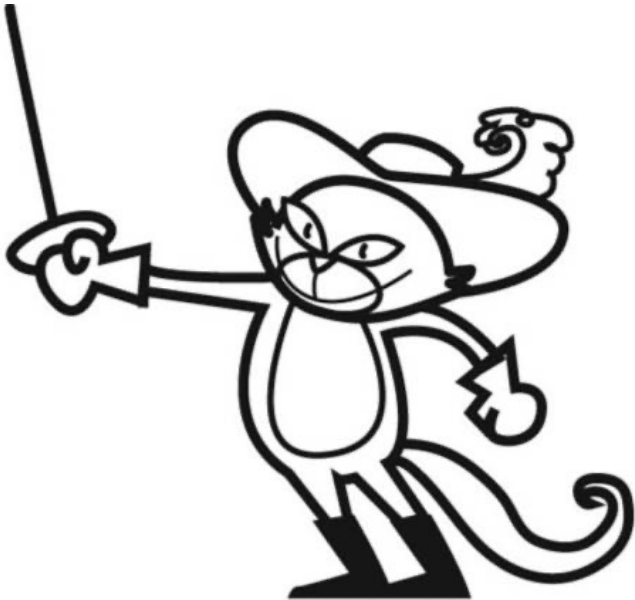
SPIRITUOSEN

Fieldfare Premium Sloe Gin (Schlehe und Gin) 28,5%	2cl	2,90€
Lauterbacher Erdbeer - Holler 32%	2cl	2,90€
Lauterbacher Kakao mit Nuss 42%	2cl	2,90€
Lauterbacher Heidelbeerlikör 42%	2cl	2,90€
Lauterbacher Zwetsch 42%	2cl	2,90€
Lauterbacher Kräuterwurz 55%	2cl	3,50€
Lauterbacher Obstbrand 40%	2cl	3,50€
Lauterbacher Apfelbrand 40%	2cl	3,50€
Lauterbacher Pflaumenbrand 40%	2cl	3,50€
Ramazotti 30% vol.	2cl	2,70 €
Linie Aquavit 40,5 % vol.	2cl	2,70€
Jägermeister 35% vol.	2cl	2,70 €
Writers Tears Irish Whiskey 40% vol.	4cl	5,00 €
Tomintol Tlath Speyside Whisky 40% vol.	4cl	5,00 €
Glen Moray Classic Malt Scotch Whisky 40 vol.	4cl	4,50 €
Botucal Reserva Exclusiva Rum aus Venezuela 40% vol.	4cl	5,00 €
Malecon 12 Years Old (36) Rum aus Panama 40% vol.	4cl	4,00 €
Tanqueray No.10 47,3% vol. Gin	4cl	4,00 €
Fieldfare Diemel Dry 45% vol. Gin	4cl	4,50 €
Lauterbacher London Dry Gin 40%	4cl	4,50€

KINDERKARTE

„König Drosselbart“

Hähnchen - Nuggets mit Pommes 4,50 €



„Der gestiefelte Kater“

kleines Schweine-Schnitzel mit Pommes
4,80 €

„Der Wolf und die 7 Geißlein“

Hamburger mit Pommes 4,80 €