Tagesempfehlungen

Minivorspeise

Kleiner Feldsalat mit Balsamicovinaigrette,
Speck und Croutons
€ 7,40

Knusprige Gänsekeule
mit Kartoffelklößen, Rotkohl, Bratapfel und Ganssauce € 34,00
mit Kartoffelklößen, Rotkohl, Bratapfel und Maronen in Ganssauce € 36,50





Gänsemenü € 45,00
Kleiner Feldsalat mit Balsamicovinaigrette, Speck und Croutons
Knusprige Gänsekeule mit Kartoffelklößen, Rotkohl, Bratapfel und Ganssauce
Zimtmousse

Wirsingeintopf mit Kartoffeln und Karotten, dazu ofenfrisches Baguette € 12,90
Auf Wunsch mit zwei Mettenden € 18,90

Rosenkohl mit Maronen und Speck in Butter angeschwitzt auf Kartoffelpüree € 16,90

"Wirsing-Pasta" Wirsing in Rahm mit Penne und frisch gehobeltem Parmesan, dazu ofenfrisches Baguette € 17,90

Großer gemischter **Salat mit Schnitzelstreifen**, dazu ofenfrisches Baguette € 18,00

Wildkräutersalat mit gebratenen Birnenspalten, Ziegenkäsewürfel, Walnüssen und Balsamicodressing, dazu ofenfrisches Baguette € 18,20

Knusprige Schweinshaxe auf Sauerkraut und Kartoffelpüree,
dazu dunkle Biersauce und Senf € 18,90

Rinderbraten in dunkler Sauce mit Semmelknödel und Salat vom Büffet € 19,90

Zanderfilet auf Kürbisrisotto, dazu Salat vom Büffet € 19,90

„Spare Ribs" mit hausgemachter Grillsauce, Pommes frites und Salat vom Büffet € 21,90

Geschmorter **Wildgulasch** mit Preiselbeerbirne, Butterspätzle und Salat vom Büffet € 24,90

- - Um Wartezeiten zu minimieren kann sich unser Speisenangebot kurzfristig verändern - -

Suppen

Ochsenbouillon mit Markklößchen € 6,90

Spezialitäten

Handkäse mit Musik, Brot und Butter
gerne auch mit Kümmel € 8,50

„Strammer Max“ mit gekochtem oder rohem Schinken € 10,50
2 Bauernbrote mit Schinken und Spiegelei

Toast Hawaii € 12,90
2 Toasts mit fruchtiger Ananas und Pfirsich, saftigem Schinken
und geschmolzenem Käse

Camembert gebacken mit Preiselbeeren
Toast und Butter € 13,00

Gekochte Eier mit „Frankfurter Grüner Sauce“
Salzkartoffeln und Salat vom Büffet € 13,90

Tatar vom Rind mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Eigelb, Paprika,
Brot und Butter € 15,90

Gebackener Schafskäse an Salat mit Peperoni, Oliven, Tzatziki, Vinaigrette,
dazu ofenfrisches Baguette € 16,00

Putenbrusttranchen gebraten an Blattsalaten mit Balsamicodressing,
Kirschtomaten, Oliven, Frühlingszwiebeln und
ofenfrisches Baguette € 18,90

Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und Salat vom Büffet € 15,50

„Vegetarisches Münsterer Krüstchen“
Zucchinischnitzel mit Croutons, Zwiebeln und Käseraspeln gratiniert
Pommes frites und Salat vom Büffet € 15,50

Kartoffelpfanne mit gebratenen Champignons, Paprika, Zucchini,
rote Zwiebeln und mit Schafskäse überbacken, dazu Baguette € 17,90

Hackbraten mit Zwiebeln, Spiegelei und Brauner Sauce
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet € 16,90

Schnitzel paniert
wahlweise mit Zitrone, Zwiebeln, Pfeffersauce, „Zigeunersauce“, Brauner Sauce oder „Frankfurter Grüner Sauce“ dazu Pommes frites
und Salat vom Büffet € 18,90

Champignonschnitzel mit Pommes frites
und Salat vom Büffet € 19,90

„Münsterer Krüstchen“
Schnitzel mit Croutons, Zwiebeln und Käseraspeln gratiniert
Pommes frites und Salat vom Büffet € 20,50

„Cordon bleu“ vom Schwein
Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt
Pommes frites und Salat vom Büffet € 21,50

Schweinemedaillons mit gebratenen Champignons in
„Sauce béarnaise“, dazu Butterspätzle und Salat vom Büffet € 22,00

Rumpsteak (Rohgewicht 250 Gramm)
wahlweise mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Pfeffersauce
Pommes frites und Salat vom Büffet € 28,90

Rotbarschfilet paniert mit „Frankfurter Grüner Sauce“
Salzkartoffeln und Salat vom Büffet € 19,90

Kindergerichte

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salat vom Büffet € 12,90

Kinderschnitzel mit Pommes frites und Salat vom Büffet € 13,90

Allergenkennzeichnung
14 Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. 1 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse Rinderkraftbrühe 1 Schweinskopfsülze 5 12 Zigeunersauce 4 5 9 122 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse Markklößchen 9 4 5 Bratkartoffeln 1-14Champignonsauce 4 5 9 123 Krebstier und daraus gewonnene Erzeugnisse Gulaschsuppe 5 12 Handkäse 4 Pommes frites 1-144 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse Schnecken 4 12 14 Brot Rumpsteak 55 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse Toast 1 4 6 9 8 111 4 5 6 8 9 10 11 13 Cocktailsauce 6 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse Kräuterbutter 4 12 8 13 Butter 41 2 3 4 5 11 87 Schwefeloxid in Konzentration von mehr als 10mg/ kggeb. Schafskäse 1 4 6 9 8 Tatar v Rind 2 4 Joghurtsauce 1 4 5 12 13 und Sulfite oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes S O2 Salat Vinaigrette 1 4 6 8 9 11 13 5 12Sardellen 2Käseraspeln 1 4 8 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Pepperoni /Oliven 4 6 8 9 11 13Ei 1Cordon bleu 1 4 5 6 99 Glutenhaltiges und daraus gewonnene Erzeugnisse Tzatikisauce 4Hackbraten 1 4 5 9 12Hollandaise 1 4 5 9 11 12 13GetreideTagliatelle 1 5 9Spiegelei 1 4Rotbarsch pan. 1-1410 Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse Salat vom Büffet 1-14Presskopf 5 12Schweinemedaillons 5 911 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse Hähnchenbrust 9 Blutwurst 5 12Spätzle 1 912 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse Camembert geb. 1-14Leberwurst 5 12Leber 5 9 1213 Soja bohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse Blattsalat mit Putenbrust Gek. Rindfleisch 5Röstzwiebeln 514 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse1 4 6 8 9 11 13 5 12Frankf. Grüne Sauce Schnitzel 1 4 5 6 9Tomatenbaguette 8 1 4 6 9 111 4 5 12 13Unsere Speisen mit den darin enthaltenen Allergenen Rinderfilet 5 Salzkartoffeln, folgend nur mit den Nummern gekennzeichnet Zwiebeln 5 Rippchen 5-12Pfeffersauce 4 5 9 12 Sauerkraut

Zusatzstoffe
In unseren Speisen und Getränken können Zusatzstoffe wie folgt enthalten sein:
Phosphat, Schwefel, Chinin, Farbstoffe, Süßungsmittel, Geschmacksverstärker, Koffein

Getränke

Büble Edelweissbier:
Hefe Hell oder Hefe Alkoholfrei 0,5l € 5,20
Radler Naturtrüb 0,5l € 5,20

Schöfferhofer Weizen:
Dunkel oder Kristall 0,5l € 5,20

Malzbier 0,33l € 3,90
Radeberger Pils Alkoholfrei 0,33l € 3,90
Radler alkoholfrei 0,5l € 5,20
Faust Bayrisch Helles Alkoholfrei 0,5l € 5,20

Biere vom Faß:
Radeberger Pils 0,3l € 3,80
Radeberger Pils 0,5l € 5,00
Staropramen Dark Lager 0,3l € 3,90
Faust Bayrisch Helles 0,3l € 3,80
Faust Bayrisch Helles 0,5l € 5,00
Köstritzer Kellerbier 0,3l € 4,00
Köstritzer Kellerbier 0,5l € 5,50

Glühwein 0,25l € 3,90
Heißer Apfelwein 0,25l € 3,90

Apfelwein 0,25l € 2,60
Apfelwein 0,5l € 4,80
Bembel 1l € 9,00
Wasser zum Bembel 0,75 € 4,50

Coca Cola [2,5,6], Coca Cola Zero [1,2,5,6,7]
Spezi / Fanta[1,4,5], Sprite[1]
0,3l € 3,40 0,4l € 4,40
Weiße Limo 0,3l € 3,00

Selters culinaria classic 0,25l € 3,50

Selters culinaria naturell 0,25l € 3,50
Selters culinaria classic 0,75l € 6,50
Selters culinaria leicht 0,75l € 6,50
Selters culinaria naturell 0,75l € 6,50

Apfelsaft / Schorle
0,2l € 3,00 0,4l € 4,50
Bananen-, Kirsch-, Johannisbeere-, Orangen-,
Maracuja-, Ananas-, Traubensaft
0,2l € 3,30 0,4l € 5,70

0,02l Spirituosen

Korn / Apfelkorn € 2,60
Sljivovica € 2,90
Ouzo, Liköre € 3,00
Fernet, Jägermeister € 3,10
Baileys, Campari € 3,60
Malteser, Schladerer, Vodka € 3,30
Averna, Ramazotti € 3,90
Jubiläums-, Linie Aquavit € 3,70
Kümmerling, Unterberg € 3,20
Calvados € 4,00
Hennesy, Remy € 4,50
Martini, Portwein, Sherry 0,05l € 4,30
Nusbaumer Schnäpse € 4,60
Hazelnuss, Alte Marille € 4,60
Morand Mirabell € 4,90
Grappa Gold € 5,00
Calvados Calvador X.O € 5,60
Ziegler Obstbrand € 5,00
Ziegler Himbeergeist € 5,60
Mispelchen € 4,60

0,2l

Havana Club Cola [2,5,6] € 7,50
Wodka Lemon € 7,20
Gin Tonic € 7,20
Whisky Cola [2,5,6] € 7,20
Campari Orange € 7,20

Tasse Kaffee[6] € 3,20
Glas Tee € 2,80
Espresso[6] € 3,50
Cappuccino[6], Heiße Schokolade € 3,90
Kännchen Kaffee[6] € 6,00
Kännchen Tee € 5,20
Milchkaffee € 4,00
Latte Macchiato € 4,70

Aperol Spritz, Hugo 0,2l € 7,50
Lillet Wild Berry 0,2l € 7,50
- auch alkoholfrei erhältlich -

Sanddorn Spritz / Sarti Spritz 0,2l € 7,90

Prosecco 0,75l € 27,50
Mumm 0,75l € 27,00
Graeger 0,75l € 27,50

Weißwein

	0,2l	0,75l
Baden		
Oberbergener Bassgeige, Grauer Burgunder, Qualitätswein trocken	€ 6,50	€ 21,00
Auggener Schäf Gutedel, Markgräfler Land, Qualitätswein mit feinen Aromen	€ 5,80	
Rheinhessen		
Mertes, Qualitätswein lieblich, vollmundig süffig	€ 5,60	
Unsere Empfehlung für Weinschmecker: **Weingut Hessert**		
Riesling, Qualitätswein halbtrocken	€ 7,50	€ 26,50
Spätburgunder Blanc de Noir, Qualitätswein trocken	€ 7,50	€ 26,50
Rheingau		
Rauenthaler Steinmächer, Riesling, Kabinett trocken	€ 6,20	
Frankreich		
Chardonnay, trocken fruchtig mit komplexen Aromen	€ 6,50	
Spanien		
Freixenet Sauvignon Blanc, trocken	€ 6,20	€ 21,50
Freixenet Mederano Blanco, Rebsorten-Cuvee, halbtrocken	€ 5,90	€ 20,50
Weißweinschorle	€ 4,90	

Weißherbst, Rotwein

	0,2l	0,75l
Baden		
Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken	€ 6,30	
Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder, Qualitätswein, trocken	€ 6,50	
Pfalz		
Turmfalke Dornfelder, trocken	€ 5,80	
Turmfalke Dornfelder, halbtrocken	€ 5,80	
Turmfalke Dornfelder, lieblich	€ 5,80	
Württemberg		
Ochsenbacher Stromberg Trollinger mit Lemberger, Qualitätswein, trocken	€ 5,50	
Australien		
Yellow Tail, Cabernet Sauvignon, trocken	€ 6,50	
Yellow Tail, Shiraz, trocken	€ 6,50	
Yellow Tail, Merlot, trocken	€ 6,50	
Frankreich		
Bordeaux, Ch Rousseaux, trocken	€ 5,90	
Italien		
Stemmari, Nero D´Avola, Sicilia Doc, trocken	€ 6,90	
Doppio Passo, Salento, Primitivo, vollmundig	€ 6,90	
Bardolino, Capitolo 33, Pasqua, trocken	€ 5,70	
Spanien		
Freixenet Mederano Rosado Roséwein, Cuvee, halbtrocken	€ 5,90	
Freixenet Mederano Tinto Rotwein, Cuvee, trocken	€ 5,90	

Flaschenweine 0,75l

Rheinpfalz	
Ruppertsberger Reiterpfad, Riesling, Kabinett, halbtrocken	€ 16,00
Italien	
Pinot Grigio delle Venezia, Pasqua, trocken	€ 23,00
Frankreich	
Chardonnay, La Baume, Saint Paul, Reserve	€ 23,50
Baden	
Durbacher Kochberg, Spätburgunder, Qualitätswein, trocken	€ 21,00
Pfalz	
Turmfalke Dornfelder, trocken	€ 17,50
Turmfalke Dornfelder, halbtrocken	€ 17,50
Italien	
Chianti Classico, Storia di Famiglia, Cecchi	€ 23,50
Stemmari, Nero D´Avola, Sicilia Doc	€ 22,00
Doppio Passo, Salento, Primitivo, vollmundig	€ 22,00
Frankreich	
Bordeaux, Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild, Trocken	€ 39,00