

# Mittagsmenü Lunch menu

12:00 – 16:00

## Vorspeise Starter

HANDKÄSE MIT MUSIK (1 STÜCK)  
mit Apfelweinessig, roten Zwiebeln & Kümmel  
SOUR MILK CHEESE (1 PIECE)  
with cider vinegar, red onions & caraway seed  
6,50 ●

## Salate Salads

SALAT MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN  
mit Ananas Honig Dressing  
SALAD WITH CHICKEN BREAST STRIPS  
with pineapple honey dressing  
17,90

## Suppen Soups

KARTOFFELSUPPE MIT WÜRSTCHEN  
mit Majoran & Bauernbrot  
POTATO SOUP WITH SAUSAGES  
with marjoram & farmhouse bread  
6,90 ▲

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE  
mit Rindfleisch, Kartoffeln & Karotten,  
dazu Bauernbrot  
HOMEMADE GOULASH SOUP  
with beef, potatoes & carrots,  
served with farmhouse bread  
8,90

## Schnitzel Escalope

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL  
mit Preiselbeeren  
ORIGINAL VIENNES ESCALOPE  
with cranberries  
26,90 ▲ €

FRANKFURTER SCHNITZEL VOM SCHWEIN  
mit Grüner Soße und Salzkartoffeln  
FRANKFURTER ESCALOPE  
with Green Sauce and boiled potatoes  
18,90 ▲ € ●

BAUERNSCHNITZEL  
mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken  
FARMER'S ESCALOPE  
gratinated with bacon, onions and cheese  
18,90 ▲ € ●

SCHNITZEL HUBERTUS  
mit Champignon-Rahmsauce  
ESCALOPE HUBERTUS  
with mushroom cream sauce  
18,90 ▲ € ●

SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN  
ESCALOPE VIENNES STYLE OF PORK  
16,90 ▲ €

HÄHNCHENSCHNITZEL  
CHICKEN ESCALOPE  
17,90 ▲ €

CORDON BLEU VOM HÄHNCHEN  
gefüllt mit Käse und saftigem Schinken  
CHICKEN CORDON BLEU  
filled with cheese and juicy ham  
24,90 ▲ € ●

## Beilagen Sides

POMMES BRATKARTOFFELN  
SALZKARTOFFELN  
FRENCH FRIES FRIED POTATOES  
BOILED POTATOES

# Mittagsmenü Lunch menu

12:00 – 16:00

## Flammkuchen Tarte Flambée

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART

mit Rucola Salat

ALSATIAN TARTE FLAMBÉE

with rocket salad

12,90 ▲ € ●

FLAMMKUCHEN VEGETARISCH

mit Gemüse der Saison

VEGETARIAN TARTE FLAMBÉE

with seasonal vegetables

12,90 ▲ € ●

FLAMMKUCHEN MIT GERÄUCHTEM LACHS

TARTE FLAMBÉE WITH SMOKED SALMON

14,90 ▲ € ● ●

FLAMMKUCHEN MIT HÄHNCHEN & GEMÜSE

TARTE FLAMBÉE WITH CHICKEN & VEGETABLES

15,90 ▲ € ●

## Nachspeise Dessert

WARMES SCHOKOLADEN SOUFFLÉ

mit Vanilleiscreme

WARM CHOCOLATE SOUFFLÉ

with vanilla ice cream

8,90 € ● ●

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Vanilleis und Vanillesoße

HOMEMADE APPLE STRUDEL

with vanilla ice cream and vanilla sauce

9,90 ● ●

VANILLEEIS MIT HEISSER SCHOKOSOSSE

VANILLA ICE CREAM WITH HOT CHOCOLATE

6,90 ● ●

VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN

VANILLA ICE CREAM WITH HOT RASPBERRIES

6,90 ▲ € ●



▲ Getreide (Gluten) ● Milch (Laktose) € Eier Ω Fisch ♣ Farbstoffe

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt.