Speisekarte

Salate:

je nach Jahreszeit bunt gemischt.

gemischter Salat	**4,80**
Krautsalat	**4,80**
Tomatensalat	**5,50**
Salatteller:	
Hubi-Salat	**9,40**
Salatteller mit Putenstreifen	**16,60**
Salatteller Spezial	
mit gek. Schinken, Käse, Ei, Thunfisch (1,2)	**15,30**

Suppen:

Gulaschsuppe (1,4)	**7,20**
Tomatensuppe (4)	**5,30**
Hühnersuppe (4)	**5,30**
Französische Zwiebelsuppe (4)	**6,60**

Für unsere kleine Gäste:

Kinder Schnitzel mit Pommes	**5,20**
und Soße	**6,20**
Geflügel Nuggets mit Pommes	**6,20**

Toast:

Spargel Toast **10,10**

kl. Schweine-Schnitzel, gek. Hinterschinken, Spargel,

Sauce Hollandaise und Gouda überbacken (1,2,3,7)

Puten Toast **10,80**

kl. Putenschnitzel, gek. Hinterschinken, Ananas,

Sauce Hollandaise, Curry und Gouda überbacken (1,2,3,7)

Feinschmecker Toast **11,50**

kl. Schweine-Schnitzel, Zwiebel, Champignons, Sauce Hollandaise mit Gouda überbacken

und knusprigen Speck (1,2)

Diverse Gerichte:

Curry Wurst **5,70**

Camembert gebacken (1 St.) **4,80**

Preiselbeeren, Toast u. Butter

Schweinskopf-Sülze **10,40**

Bratkartoffeln und Salat (2,3)

Gyros-Teller (Pfannengericht) **12,20**

Hausgemacht nach Gyros Art

mit Pommes, Zaziki und Krautsalat

Gyros überbacken **13,30**

mit Sauce Hollandaise, Gouda überbacken und Pommes

Pizza und Flammkuchen: je 9,90

Hauspizza, Salami

Flammkuchen Elsässer Art, Kebap Style.

Beilagen:

Pommes Fritten oder Kroketten	**3,70**
Bratkartoffeln ohne Speck	**3,70**
Bratkartoffel mit Speck (2,3)	**4,30**
Folienkartoffel mit Creme fraiche	**5,20**
Zwiebeln gebraten	**3,50**
Frische Champignons	**4,60**
Zigeunersauce (1,4)	**3,50**
Jägersauce mit frischen Champignons (4,8)	**3,50**
Rahmsauce mit frischen Champignons (8)	**4,60**
Pfefferrahmsauce enthält Weinbrand (1,4)	**4,60**
Sauce Hollandaise (1)	**4,60**
Majo oder Ketchup	**0,70**
Zitrone	**0,70**
Zaziki	**0,80**
Spiegelei	**1,60**

Schnitzelteller vom Schwein

180 g Schnitzel mit Pommes oder Kroketten oder Bratkartoffeln ohne Speck und Beilagen-Salat

Auch mit Pute erhältlich - Aufschlag 1,60

01	**Schnitzel „Wiener Art“**	**14,20**
02	**Zwiebel-Schnitzel**	**16,60**
03	**Zwiebel/Champignons**	**16,60**
04	**Zigeuner-Schnitzel** (1,4)	**16,60**
05	**Jäger-Schnitzel**	**16,60**
	Frische Champignons in brauner Soße	
06	**Rahm-Schnitzel**	**17,90**
	Frische Champignons in Sahnesoße (8)	
07	**Pfefferrahm-Schnitzel**	**17,90**
	enthält Weinbrand (1,4,8)	
08	**Corden-Bleu**	**17,90**
	gefüllt mit Schinken und Gouda (1,2)	
09	**Schnitzel „Mailänder Art“**	**17,90**
	mit Tomate, Basilikum und Gouda überbacken (1,2)	
10	**Schweizer-Schnitzel „Hawai“**	**17,90**
	mit Ananas und Gouda überbacken (1,2)	
11	**Schweizer-Schnitzel „Jäger Art“**	**17,90**
	frische Champignons und Gouda überbacken (1,2)	
12	**Schweizer-Schnitzel „Spezial“**	**18,90**
Zwiebel, fr. Champignons, Sauce Hollandaise und Gouda überbacken (1,2)		
13	**Bauernschnitzel** mit Bratkartoffeln und Spiegelei.	**16,70**
14	**Italia**	**19,90**
Spinat, Creme fraiche, Tomate, Zwiebel und Gouda überbacken (1,2)		

Schnitzel vom Schwein ohne Beilagen

	XL-Schnitzel	XXl-Schnitzel
	360 g	500 g
„Wiener Art“	**14,70**	**20,60**
oder Natur-Schnitzel		
Zwiebel-Schnitzel	**16,90**	**23,20**
Zwiebel/Champignons	**16,90**	**23,20**
Zigeuner-Schnitzel (1,4)	**16,90**	**23,20**
Jäger-Schnitzel	**16,90**	**23,20**
Rahm-Schnitzel (8)	**17,90**	**24,70**
Pfefferrahm-Schnitzel (1,4,8)	**17,90**	**24,70**
enthält Weinbrand		
Cordon-Bleu (1,2)	**17,90**	**24,70**
Schnitzel „Mailänder“ (1,2)	**17,90**	**24,70**
Schweizer „Hawai“ (1,2)	**17,90**	**24,70**
Schweizer „Jäger Art“ (1,2)	**17,90**	**24,70**
Schweizer „Spezial“ (1,2)	**18,90**	**26,80**

auch in Pute erhältlich

Aufschlag	**3,70**	**5,30**

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.

AKTIONSTAG

Montags: Schnitzelteller vom Schwein.

nur mit Pommes frites o. Kroketten.

Gericht 1-5	**12,90**
Gericht 6-11	**14,70**
Gericht 12	**16,80**

Neu…Neu…Neu… Neu… Neu…

<u>Schnitzel jetzt auch Vegan</u>

Mögliche Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff(en),2 Konservireungsstoff,3 Antioxidantionsmittel,

4 mit Geschmacksverstärker,5 Geschwefelt,6 Geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 Milcheiweiß,

9 Koffeinhaltig, 10 Chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle,

13 Gewachst, 14 Taurin, 15 Sulfite.

Für Verpackungen oder Tragetaschen berechnen wir je 0,50

Getränkekarte

Warme Getränke:

Tasse Kaffee	**2,20**
Cappuccino	**2,50**
Cappuccino mit Sahne	**3,00**
Milchkaffee	**3,00**
Latte Macchiato	**3,00**
Espresso	**2,20**
Tasse Kakao	**2,20**
Tasse Kakao mit Sahne	**3,00**
Tee	**2,20**
Grog (4 cl Rum)	**5,90**
Glühwein	**2,90**

Alkoholfreie Getränke:

Coca Cola, Zero o. Fanta, Sprite.(1,3,9)	**0,2 l**	**1,90**
	0,4 l	**3,80**
	Fl. 1 l	**8,00**
Vio Naturell	**Fl. 0,25 l**	**2,20**
Quelle 8 Mineralwasser	**Fl. 0,25 l**	**2,20**
Mineralwasser Classic, Medium, Still	**Fl. 0,75 l**	**4,90**
Schweppes Bitter Lemon (10)	**Fl. 0,2 l**	**2,20**
Bitburger Fassbrause – Zitrone	**Fl. 0,3 l**	**2,90**

Alkoholfreie Getränke:

Apfelsaft 100 % ohne Zuckerzusatz		**0,2 l**	**2,20**
Apfelschorle		**0,2 l**	**2,00**
Orangensaft 100% ohne Zuckerzusatz		**0,2 l**	**2,20**
Red Bull (14)		**0,2 l**	**3,90**

Offene Weine: (15)

Weißwein Lieblich		**0,25 l**	**4,90**
Weißwein halbtrocken o. trocken		**0,25 l**	**5,20**
Weinschorle		**0,25 l**	**4,90**
Rotwein haltrocken o. trocken		**0,25 l**	**5,20**
Vinho Verde vom Fass		**0,25 l**	**4,90**
Sekt halbtrocken	**Fl.**	**0,7 l**	**13,50**

Spirituosen: 2 cl

Korn			**1,90**
Amaretto, Bacardi, Bismarck, Kiss, Ouso, Waldi,			**2,20**
Sambuca, Rum, Wodka, Caramellchen, Mariakron,			**2,20**
Jägermeister, Kabänes			**2,20**
Fernet Branca, Underberg, Kümmerling	**Fl.**	**2 cl**	**2,40**
Ramazotti, Averna		**4 cl**	**4,40**
Whisky, Bailays, Obstler, Danziger Goldwasser.		**2 cl**	**3,00**
Kräuterbrand, Kirschwasser, Williams 45% Vol.		**2 cl**	**3,00**
Malteser Kreuz, Jubi Akvavit,		**2 cl**	**3,00**

Biere:

Reissdorf Kölsch	**vom Fass**	**0,2 l**	**1,90**
		0,3 l	**2,85**
		0,4 l	**3,80**
Bolten Alt	**vom Fass**	**0,2 l**	**1,90**
		0,3 l	**2,85**
		0,4 l	**3,80**
Bitburger Pils	**vom Fass**	**0,2 l**	**1,90**
		0,3 l	**2,85**
		0,4 l	**3,80**
Erdinger Hefeweizen	**vom Fass**	**0,3 l**	**3,50**
		0,5 l	**5,60**
Schuß,Alster,Radler,Malzbier		**0,2 l**	**1,90**

Flaschenbier Alkoholfrei:

Bitburger 00 oder Radler	**0,33 l**	**2,90**
Reissdorf Kölsch	**0,33 l**	**2,90**
Erdinger Zitrone	**0,33 l**	**2,90**
Erdinger	**0,5 l**	**4,90**

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.

Rentnerteller

90 g Schnitzel vom Schwein mit Pommes o. Kroketten o. Bratkartoffeln

und Beilagen Salat

Schnitzel „Wiener Art“ **11,00**

Zwiebel-Schnitzel **12,90**

Zwiebel/Champignons **12,90**

Zigeuner-Schnitzel (1,4) **12,90**

Jäger-Schnitzel **12,90**

Mit frischen Champignons in brauner Soße

Rahm-Schnitzel **14,00**

Frische Champignons in Sahnesoße (8)

Pfefferrahm-Schnitzel **14,00**

enthält Weinbrand (1,4,8)

Schnitzel „Mailänder Art“ **14,00**

mit Tomate, Basilikum und Gouda überbacken (1,2)

Schweizer-Schnitzel „Hawai“ **14,00**

mit Ananas und Gouda überbacken (1,2)

Schweizer-Schnitzel „Jäger Art“ **14,00**

frische Champignons und Gouda überbacken (1,2)

Schweizer-Schnitzel „Spezial“ **15,20**

Zwiebeln, fr.Champignon, Sauce Hollandaise und Gouda überbacken (1,2)

Auch mit Pute erhältlich – Aufschlag **1,10**