

Speisenkarte

Suppen:

€

Geröstete Nudelsuppe AC

4,-

Vulkansuppe Feurige Cremesuppe mit Rindfleisch
& Kochschinkenstreifen (2),G

4,40

Salate:

Großer bunter Salatteller mit Sauerrahm - Dressing
und Croutons & Toast, dazu:

Gebratene Pilze mit Speck AG

10,20

Gebratene Putenbruststreifen AG

10,80

Mozzarellasticks frittiert (Vegetarisch) AG

10,80

Kartoffeltaschen

gefüllt mit Kräuter-Frischkäse (Vegetarisch) AC,F,G

10,80

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Salate auch mit Essig-Öl-Dressing!

Hauptgerichte:

Tagliatelle mit Champignons
in Sahnesoße mit Parmesan

10,30

Vogelsberger Hacksteak mit Zwiebeln

Bratkartoffeln & gemischtem Salat AC,G,J

9,90

Cordon bleu Schnitzel vom Schweinerücken,
gefüllt mit Schinken (2) und Käse,

dazu Kroketten & gemischter Salat AC,G

14,-

Hauptgerichte:

€

Schnitzel mit Pommes-frites & gemischtem Salat ACG

als "Wiener Art" mit Zitrone

12,40

als Rahmschnitzel mit Pilzrahmsoße

13,40

Schweinelende

mit Pilzrahmsoße, Spätzle und gemischtem Salat ACG

14,90

Schweinerückensteak

als "Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken

12,90

als "Art des Hauses" pikantwürzige Zigeunersoße

mit gebratener Wurst (2), Mais, Erbsen, Paprika

Pommes-frites & gemischtem Salat AG

13,40

Hähnchenbruststeak dazu gebr. Pilze mit Speck (2)

Kräuterbutter, Pommes-frites und gem. Salat AG

13,90

oder mit fruchtiger Currysoße

dazu Reis und gem. Salat AG

13,90

Kotelett "natur" mit Kräuterbutter oder "paniert"

dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat AG

13,90

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, Kräuterbutter

Rösti und gemischtem Salat AG

200g 21,40

300g 27,40

Lachsfilet, gegrillt in Kräuterbutter

mit Nudeln und gemischtem Salat ACD,G

16,40

Saisonale

Hauptgerichte:



VOGELSBERGER
Wildwochen

€

2 Wild-Kartoffel-Bratwürste ^(A)

mit Bratkartoffeln und Rotkohl

7,90

Wildgulasch

in Wachholderrahmsoupe mit Spätzle und Rotkohl ^{ACG}

16,50

Wildschweinbraten "Böhmischer Art"

in Pflaumensoupe mit Spätzle und Rotkohl ^{AC}

16,40

Hirschbraten

in Preiselbeersoupe mit Spätzle und Rotkohl ^{AC}

18,40

Brust & Keule von der Gans

an Apfelsoupe mit Klößen und Rotkohl

24,50

Kinderkarte:

€

Röstitaler mit Apfelmus A 3,50

Schweineschnitzel mit Pommes-frites A,C,G 4,80

Hähnchenschnitzel mit Pommes-frites A,C,G 5,20

Hähnchen Nuggets mit Pommes-frites A,C,G 5,20

Groß Portion

Pommes-frites A 300 g 3,-

Käsespätzle A,C,G 3,80

gemischter Salat A,G 1,80

Pilzrahmsöße G -,50

Ketchup oder Majo je -,20

Allergenen - Legende

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut & Hybridstämme daraus) & daraus hergestellte Erzeugnisse
- B Krebstiere & Krebstiererzeugnisse
- C Eier & Eierzeugnisse
- D Fisch & Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
- F Soja & Sojaerzeugnisse
- G Milch & Milcherzeugnisse einschließlich Laktose (Laktoseintoleranz)
- H Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) & daraus hergestellte Erzeugnisse
- I Sellerie & Sellerieerzeugnisse
- J Senf & Senferzeugnisse
- K Sesamsamen & Sesamsamenerzeugnisse
- L Lupine & Lupinen-Erzeugnisse
- M Weichtiere & daraus hergestellte Erzeugnisse
- N Schwefeldioxid & Sulfite in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l

Zusatzstoffe - Legende

- | | |
|------------------------|---|
| 1 Farbstoff | 11 Süßungsmittel |
| 2 Konservierungsstoff | 11a Phenylalaminquelle |
| 3 Koffein | 12 Säuerungsmittel |
| 4 Chenin | 13 Cyclamat & Aspartam (Süßstoff) |
| 5 Antioxidationsmittel | 14 gewachst |
| 6 Geschmacksverstärker | 15 Taurin |
| 7 Schwefeldioxyd | 16 Natriumcyclamat, Acesolan, Aspartam (Süßstoff) |
| 8 Schwärzungsmittel | 17 Pflanzenfett |
| 9 Phosphat | |
| 10 Milcheiweiß | |

Zöliakie

Für unsere Gäste mit Gluten Unverträglichkeit, können wir fast alle Speisen Gluten frei zubereiten. Wegen der Gefahr der Kreuzkontamination, bitten wir Sie unsere Servicemitarbeiter darauf hinzuweisen, wir beraten Sie gerne.