

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

10,50

Gebratene Putenbruststreifen AG

11,10

Mozzarellasticks frittiert (Vegetarisch) AG

11,10

Kartoffeltaschen

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

11,10

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

Hauptgerichte:

Tagliatelle mit Champignons
in Sahnesoße mit Parmesan

10,60

Vogelsberger Hacksteak mit Zwiebeln

Bratkartoffeln & gemischtem Salat AC,GJ

10,20

Hauptgerichte:

€

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

dazu Kroketten & gemischter Salat ACG

14,30

Schnitzel mit Pommes-frites & gemischtem Salat ACG

als "Wiener Art" mit Zitrone

12,70

als Rahmschnitzel mit Pilzrahmsauce

13,70

Schweinelende

mit Pilzrahmsauce, Spätzle und gemischtem Salat ACG

15,20

Schweinerückensteak

als "Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken

13,20

als "Art des Hauses" pikantwürzige Zigeunersauce

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

Pommes-frites & gemischtem Salat AG

13,70

Kotelett "natur" mit Kräuterbutter oder "paniert"

dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat AG

14,20

Hähnchenbruststeak dazu gebr. Pilze mit Speck (2)

Kräuterbutter, Pommes-frites und gem. Salat AG

14,20

oder mit fruchtiger Currysauc

dazu Reis und gem. Salat AG

14,20

Lachsfilet, gegrillt in Kräuterbutter

mit Nudeln und gemischtem Salat ACDG

16,70

Kinderkarte:

€

Röstitaler mit Apfelmus A

3,80

Schweineschnitzel mit Pommes-frites A,C,G

5,10

Hähnchenschnitzel mit Pommes-frites A,C,G

5,50

Hähnchen Nuggets mit Pommes-frites A,C,G

5,50

Groß Portion

Pommes-frites A

300 g

3,-

Käsespätzle A,C,G

3,90

gemischter Salat A,G

2,-

PilzrahmsöÙe 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.