

# Herbstkarte

 **Gemüsepfanne** mit Kroketten und Spiegelei € 16,90

Großer gemischter **Salat mit Schnitzelstreifen**, dazu ofenfrisches Baguette € 17,50

 **Wildkräutersalat** mit gebratenen Birnenspalten, Ziegenkäsewürfel, Walnüssen und Balsamicodressing, dazu ofenfrisches Baguette € 18,00

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

**Schweinenackenbraten** in dunkler Biersauce mit Kartoffelpüree und Salat vom Büffet € 18,90

 Gebratene **Pfifferlinge in Linguine** mit Tomaten und Parmesansplittern € 18,90

 **Pfifferlinge in Rahm auf Semmelknödel**, dazu Salat vom Büffet € 19,50

**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

## 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 € 9,90  
2 Bauernbrote mit Schinken und Spiegelei

Toast Hawaii € 12,50  
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 € 13,50

Tatar vom Rind mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Eigelb, Paprika,  
Brot und Butter € 15,50

✓ Gebackener Schafskäse an Salat mit Peperoni, Oliven, Tzatziki, Vinaigrette,  
dazu ofenfrisches Baguette € 15,80

Putenbrusttranchen gebraten an Blattsalaten mit Balsamicodressing,  
Kirschtomaten, Oliven, Frühlingszwiebeln und  
ofenfrisches Baguette € 18,50

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und Salat vom Büffet € 14,90



„Vegetarisches Münsterer Krüstchen“

Zucchini schnitzel mit Croutons, Zwiebeln und Käseraspeln gratiniert

Pommes frites und Salat vom Büffet € 14,90



Kartoffelpfanne mit gebratenen Champignons, Paprika, Zucchini, rote Zwiebeln und mit Schafskäse überbacken, dazu Baguette € 17,50

Hackbraten mit Zwiebeln, Spiegelei und Brauner Sauce

dazu Pommes frites und Salat vom Büffet € 16,50

Schnitzel paniert

wahlweise mit Zitrone, Zwiebeln, Pfeffersauce, „Zigeunersauce“, Brauner Sauce oder „Frankfurter Grüner Sauce“ dazu Pommes frites

und Salat vom Büffet € 17,90

Champignonschnitzel mit Pommes frites

und Salat vom Büffet € 18,90

„Münsterer Krüstchen“

Schnitzel mit Croutons, Zwiebeln und Käseraspeln gratiniert

Pommes frites und Salat vom Büffet € 19,50

„Cordon bleu“ vom Schwein

Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt

Pommes frites und Salat vom Büffet € 20,90

Schweinemedallions mit gebratenen Champignons in  
„Sauce béarnaise“, dazu Butterspätzle und Salat vom Büffet € 21,50

Rumpsteak (Rohgewicht 250 Gramm)  
wahlweise mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Pfeffersauce  
Pommes frites und Salat vom Büffet € 27,90

Rotbarschfilet paniert mit „Frankfurter Grüner Sauce“  
Salzkartoffeln und Salat vom Büffet € 19,50

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 1-14 Champignonsauce 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 12 Sardellen 2 Käseraspeln 1 4 8 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Pepperoni /Oliven 4 6 8 9 11 13 Ei 1 Cordon bleu 1 4 5 6 99 Glutenhaltiges und daraus gewonnene Erzeugnisse Tzatzikisauce 4 Hackbraten 1 4 5 9 12 Hollandaise 1 4 5 9 11 12 13 Getreide Tagliatelle 1 5 9 Spiegelei 1 4 Rotbarsch pan. 1-14 10 Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse Salat vom Büffet 1-14 Presskopf 5 12 Schweinemedallions 5 9 11 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse Hähnchenbrust 9 Blutwurst 5 12 Spätzle 1 9 12 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse Camembert geb. 1-14 Leberwurst 5 12 Leber 5 9 12 13 Soja bohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse Blattsalat mit Putenbrust Gek. Rindfleisch 5 Röstzwiebeln 5 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 1 4 6 8 9 11 13 5 12 Frankf. Grüne Sauce Schnitzel 1 4 5 6 9 Tomatenbaguette 8 1 4 6 9 11 14 5 12 13 Unsere Speisen mit den darin enthaltenen Allergenen Rinderfilet 5 Salzkartoffeln, folgend nur mit den Nummern gekennzeichnet Zwiebeln 5 Rippchen 5-12 Pfeffersauce 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

0,02l Spirituosen

### Büble Edelweissbier:

Hefe Hell oder Hefe Alkoholfrei 0,5l € 5,00

Radler Naturtrüb 0,5l € 5,00

### Schöffelhofer Weizen:

Dunkel oder Kristall 0,5l € 5,00

Malzbier 0,33l € 3,70

Radeberger Pils Alkoholfrei 0,33l € 3,90

Radler alkoholfrei 0,5l € 5,00

Faust Bayrisch Helles Alkoholfrei 0,5l € 5,00

### Biere vom Faß:

Radeberger Pils 0,3l € 3,70

Radeberger Pils 0,5l € 5,00

Staropramen Dark Lager 0,3l € 3,80

Faust Bayrisch Helles 0,3l € 3,80

Faust Bayrisch Helles 0,5l € 5,00

Faust Märzen 0,3l € 3,80 (limitierte Auflage)

Faust Märzen 0,5l € 5,00 (limitierte Auflage)

Köstritzer Kellerbier 0,3l € 4,00

Köstritzer Kellerbier 0,5l € 5,50

Apfelwein 0,25l € 2,60

Apfelwein 0,5l € 4,60

Bembel 1l € 9,00

Wasser zum Bembel 0,75l € 4,50

Coca Cola<sup>2,5,6</sup>, Coca Cola Zero<sup>1,2,5,6,7</sup>

Spezi / Fanta<sup>1,4,5</sup>, Sprite<sup>1</sup>

0,3l € 3,30 0,4l € 4,20

Weißer Limo 0,3l € 2,80

Selters culinaria classic 0,25l € 3,50

Selters culinaria naturell 0,25l € 3,50

Selters culinaria classic 0,75l € 6,20

Selters culinaria leicht 0,75l € 6,20

Selters culinaria naturell 0,75l € 6,20

Apfelsaft / Schorle

0,2l € 2,90 0,4l € 4,50

Bananen-, Kirsch-, Johannisbeere-, Orangen-,

Maracuja-, Ananas-, Traubensaft

0,2l € 3,30 0,4l € 5,70

Korn / Apfelkorn € 2,50

Sljivovica € 2,80

Ouzo, Liköre € 2,90

Fernet, Jägermeister € 3,10

Baileys € 3,30

Malteser, Schladerer € 3,20

Averna, Ramazotti € 3,80

Linie Aquavit € 3,60

Jubiläums Aquavit € 3,60

Calvados € 3,90

Hennesy, Remy € 4,20

Sherry, Portwein 0,05l € 4,20

Nusbaumer Schnäpse € 4,60

Hazelnuss, Alte Marille € 4,60

Morand Mirabell € 4,90

Grappa Gold € 4,90

Calvados Calvador X.O € 5,50

Ziegler Obstbrand € 4,90

Ziegler Himbeergeist € 5,60

Mispelchen € 4,60

### **0,2l**

Havana Club Cola<sup>2,5,6</sup> € 7,50

Wodka Lemon € 7,20

Gin Tonic € 7,20

Whisky Cola<sup>2,5,6</sup> € 7,20

Campari Orange € 7,20

Tasse Kaffee<sup>6</sup> € 3,10

Glas Tee € 2,70

Espresso<sup>6</sup> € 3,40

Cappuccino<sup>6</sup> € 3,90

Kännchen Kaffee<sup>6</sup> € 5,60

Kännchen Tee € 4,40

Milchkaffee € 3,90

Heißer Apfelwein 0,25l € 3,80

Aperol Spritz, Hugo 0,2l € 7,00

Lillet Wild Berry 0,2l € 7,00

- auch alkoholfrei erhältlich -

Sanddorn Spritz / Sarti Spritz 0,2l € 7,50

Prosecco 0,75l € 27,50

Mumm 0,75l € 27,00

Graeger 0,75l € 27,50

# Weißwein

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

# 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