

Speisen zu Mitnehmen

VORSPEISEN & VESPER

Gebackene Datteln im Speckmantel ^{1,7,8} <i>Baked Figs with bacon</i>	6,80 €
Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{a,c,g} <i>Spätzle with Cheese topped with fried onions</i>	8,80 €
Löwenbratwurst Hausmacher Bratwurst fein gewürzt mit Fenchel und Zwingerberger Wein ¹ serviert mit Bratkartoffeln und Schmorzwiebel <i>Sausage with panfried Potatoes</i>	9,80 €
Gebratene Blutwurst deftig garniert mit saurer Gurke, Speck und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln ^{1,7,8,a,g} <i>Fried Bloodpudding with pickle, bacon and onions served with panfried potatoes</i>	12,80 €

VEGETARISCH

Hausgemachte Serviettenknödel mit Waldpilzen in Rahm ^{a,c,g} <i>Breaddumplings with mixed mushrooms in cream</i>	12,80 €
Buntes Grillgemüse mit Kräutercreme und Salzkartoffeln ^g <i>Fried Vegetables with herbcream and potatoes</i>	13,80 €

Speisen zu Mitnehmen

SALATE

Kleiner Salat ^j <i>Side salad</i>	4,50 €
Knusprig gebratene Serviettenkloßwürfel auf einem bunten Salat ^{a,c,g,j,6} <i>Salad with pieces of fried bread-dumplings</i>	12,80 €
Löwensalat Gegrillte Roastbeefstreifen vom Black Angus Rind auf einem großen bunten Salat ^{i,6} <i>Salad with stripes from rumpsteak</i>	17,80 €
Gebratenen Hähnchenbruststreifen auf einem bunten Salat ^{j,6} <i>Salad with chicken</i>	13,80 €
Gebackener Feta mit Balsamicogemüse an einem großen bunten Salat ^{5,a,g,j,l,6} <i>Salad with panfried feta and balsamico vegetables</i>	13,80 €
Duett von Lachs und Zander mit Kräutercreme an einem großen bunten Salat ^{a,d,g,j,6} <i>Salad with panfried Salmon and pike perch with herbcream</i>	17,80 €
Riesengarnelen in Knoblauch und Olivenöl gebraten auf einem großen bunten Salat ^{b,j,6} <i>Salad with fried Gambas</i>	17,80 €

FISCH

Knusprig gebratenes Zanderfilet mit Salbeibutter, Salzkartoffeln und Gemüse ^{a,d,g} <i>Panfried pike perch with sagebutter, potatoes and Vegetables</i>	19,80 €
Gebratenes Lachsfilet mit Pappardelle in Rucola- Sahnesoße ^{a,d,g,l} <i>Salmon with noodles in rucola cream</i>	17,80 €
Gebackene Riesengarnelen mit Knoblauch, Olivenöl und Kräutern serviert mit Baguette ^{a,b,i} <i>Baked Gambas with garlic, oliveoil and herbs served with bread</i>	18,80 €

Speisen zu Mitnehmen

HAUPTGERICHTE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle ^{a,c,g,i} <i>Roastet Beef with Onions served with homemade noodle</i>	20,80 €
Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Kräuterbutter und Pommes frites ^g <i>Rumpsteak with herb butter served with french fries</i>	22,80 €
Rumpsteak vom Black Angus Rind mit frisch gepresstem Knoblauch dazu Bratkartoffeln <i>Rumpsteak with fresh pressed garlic served with panfried potatoes</i>	22,80 €
Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Pfefferrahm ^l und Kroketten ^{a,i} <i>Rumpsteak with green pepper sauce served with croquets</i>	22,80 €
Waldpilze in Rahm auf einem zarten Schnitzel serviert mit Butterspätzle ^{a,c,g} <i>Schnitzel with mushrooms, homemade noodles</i>	13,80 €
Odenwälder Kochkäseschnitzel mit Pommes frites ^{a,c,g} <i>Schnitzel with hesse cheese and french fries</i>	13,80 €
Rahmschnitzel mit grünem Pfeffer ^l , Kroketten ^{a,c,g,i} <i>Schnitzel with green peppersauce served with croquettes</i>	13,80 €
Klassisches Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites ^{a,c} <i>Schnitzel „vienna style“ with french fries</i>	10,80 €

Unsere Schnitzel werden Paniert aber auf Wunsch auch Natur gebraten.

KINDERGERICHTE

Kasperle, kleines Schnitzel mit Pommes und Ketchup ^{a,c,i}	6,00 €
Buntes Grillgemüse mit Pommes und Ketchup ⁱ	6,00 €
Portion Spätzle oder Pommes ^{a,c}	3,50 €