

SPEISEKARTE

ABENDS von 18:00 – 21:00 Uhr

<i>Kleine Salatschale</i>	€ur	3,10
<i>Frischer Blattsalat mit Joghurt-Dressing oder Birnen-Senf-Dressing</i>		
<i>Gemischter Beilagensalat</i> <small>10, A, F, H, M</small>	€ur	5,10
<i>Klare Rinderkraftbrühe</i> <small>10, A, F, I</small>	€ur	6,80
<i>mit Markklößchen ODER hausgemachten Leberknödeln und selbstgemachtem Sauerteig-Focaccia</i>		
<i>Pfifferlingcremesuppe</i> <small>A, 10</small>	€ur	7,50
<i>und selbstgemachtem Sauerteig-Focaccia</i>		
<i>- gerne auch mit 4 ½ gegrillten Riesengarnelen</i> <small>10, J</small>	€ur	2,00
<i>Salat vom griechischen Schafskäse</i> <small>, I</small>	€ur	11,80
<i>mit Kalamata-Oliven, Cherrytomaten, Gurken und roten Zwiebeln mit hausgemachtem Kartoffel-Sauerteig-Focaccia</i>		
<i>Grillkäse „Italienische Art“</i> <small>10</small>	€ur	14,20
<i>mit Tomatenwürfeln überbacken dazu Blattsalate und Nußciabatta</i>		
<i>Gebratenen Pfifferlinge</i> <small>10, I, A, F</small>	€ur	18,50
<i>auf einem Rucolabett mit Knusprige Rote Beete-Risotto-Bällchen</i>		
<i>Süßkartoffel-Waffel</i> <small>10, I, F</small>	€ur	15,80
<i>mit Anti Pasti Gemüse und Parmesan überbacken dazu etwas Rucola</i>		
<i>Tomatenknödel</i> <small>10, I, A, F</small>	€ur	15,80
<i>selbstgemachte Knödel mit getrockneten Tomaten und Parmesanspäne auf frischen Pfifferlingen in Rahm mit mariniertem Romana-Salat</i>		

<i>Frische Nudeltaschen</i> <small>10, I, A</small>	€ur	18,80
<i>gefüllt mit Tomaten und Oliven, in der Pfanne angebraten mit mediterranem Gemüse, Parmesanspäne und Rucolanest</i>		
<i>- gerne auch mit ½ Dutzend gegrillten Riesengarnelen</i> <small>10, J</small>	€ur	6,00
<i>Cordon bleu von der Rhöner Hähnchenbrust</i> <small>10, I, F</small>	€ur	21,20
<i>gefüllt mit Bergkäse und Geflügelschinken und Kartoffelrösti</i>		
<i>Holzfällerschnitzel</i> <small>10, I, A, F</small>	€ur	19,20
<i>vom Schwein mit einer Speck-Champignons-Zwiebel-Soße und Kartoffelrösti</i>		
<i>Gekochtes Tafelspitz</i> <small>10, I, A, F</small>	€ur	19,30
<i>auf einer Meerrettichsoße mit Schnittlauchkartoffeln</i>		
<i>pfiffiges Schweineschnitzel</i> <small>10, I, A, F</small>	€ur	20,50
<i>auf frischen Pfifferlingen in Rahm mit Pommes frites</i>		
<i>Zanderfilet in Butter gebraten</i> <small>10, A, I, K,</small>	€ur	20,50
<i>mit Schnittlauchkartoffeln</i>		
<i>Klassisches Wiener Kalbsschnitzel</i> <small>10, I, A, F</small>	€ur	22,50
<i>mit Kroketten</i>		
<i>Rhöner Lachsforellenfilet</i> <small>10, A, I, K,</small>	€ur	22,80
<i>auf der Haut gegrillt mit gebratenen Salatherzen und Kräuter-Ofenkartoffeln</i>		
<i>Zartes Rumpsteak vom Angusrind</i>	€ur	25,70
<i>mit Kräuterbutter und Kartoffelrösti</i> <small>10, A,</small>		

Kindergerichte

„Hexe Lilli“ Nudeln mit Bratensoße <small>I, A,</small>	€ur 4,00
Eine Schale Süßkartoffel-Pommes <small>I, A,</small> mit einem scharfen Tomaten-Paprika-Dip	€ur 6,50
„Bibi Blocksberg“ eine Bratwurst mit Pommes frites <small>A,</small>	€ur 6,80
„Felix der Hase“ kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites <small>A, I.</small>	€ur 11,80

Dessert

„Kleines Rhönerlei“ <small>10, C, M, F, 2, 8</small> Eine Kugel Schokoladeneis mit Rhöner Eierlikör und Sahne	€ur 5,30
„Süßer Kuss“ <small>10, C, M, F, 2, 8</small> Tasse Café Creme mit einer Kugel Walnusseis und Sahne	€ur 5,30
Gemischtes Eis <small>10, C, M, F, 2</small> mit Sahne	€ur 6,80

Informationen

Angaben der Zusatzstoffe

1. Konservierungsstoffe ; 2. Farbstoffe ; 3. Antioxidationsmittel
4. Süßungsmittel ; 5. mit Phosphat, 6. geschwefelt ;
7. chininhaltig ; 8. koffeinhaltig ; 9. mit Geschmacksverstärker
10. Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)
Bei Umbestellungen können die Angaben abweichen

Angaben der Allergene

A: Sellerie; B: Weichtiere; C: Schalenfrüchte; D: Sesam; E: Soja; F: Eier
G: Schwefeldioxid/ Sulfite; H: Senf; I: Gluten ; J: Krebstiere; K: Fisch
L: Lupine; M: Erdnüsse
Bei Umbestellungen können die Angaben abweichen