

## Unsere Schmankerl

<b>Warmes Knoblauchbrot</b>	3,50 €
<b>Hausgebeizter Lachs</b> Dillsenfsoße   bunte Salate (als Vorspeise)	13,00 €
<b>Hausgebeizter Lachs</b> Dillsenfsoße   Rösti   Blattsalat	22,50 €
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> Honig   Salat   Balsamico als Vorspeise	19,50 € 12,00 €
<b>Steinpilzravioli</b> Zitronen Rosmarinbutter   Getrocknete Tomate   Blattsalat Balsamico als Vorspeise	19,00 € 13,00 €
<b>Ofenkartoffel</b> Kräuterquark   bunter Salat	16,50 €
<b>Kröstchen „Kleine Schweiz“</b> Zwei kleine Schweineschnitzel   Toast   Schinken   Spiegelei   Salatgarnitur	19,00 €

### Unser Schlüsselmenü

Vorspeisenvariation  
"Kleine Schweiz"

\*\*\*

Surf ´n´Turf von der Allgäuer Färse  
BBQ Sauce | Spicy Majo  
Parmesanfritten | Bunte Blattsalate

\*\*\*

Überraschungsdessert

**48,00 €**

## Unsere Klassiker

**Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon bleu“** 22,00 €  
Eifelschwein | Pomm Fritz | Salat

**Geschnetzeltes (von Schwein, Pute und Rind)** 25,00 €  
Pilzrahmsosse | Kartoffelrösti | Bunte Blattsalate

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** 31,00 €  
Pomm Fritz | Bunte Blattsalate

**Angus Rumpsteak** 33,00 €  
Kräuterbutter | Pomm Fritz | Bunte Blattsalate

**„Düsseldorfer Senfrostbraten“** 34,00 €  
Bratkartoffeln | Bunte Blattsalate  
Rumpsteak mit Senf-Zwiebel-Creme und Käse überbacken

**Unser Schlüsselgericht vom Eifelschwein** 23,00 €  
Schweinerückensteak | Pfeffersoße | Kartoffelrösti | Salat

**Für den großen Hunger** je 10,00 €  
schneiden wir Ihnen auch Männersteaks (plus 100g)

Zu allen Dauerbrennern reichen wir bunte Blattsalate, es sei denn Sie wünschen unser Tagesgemüse.  
Beilagenänderungen in Bratkartoffeln & Süßkartoffelfritten werden mit 0,50 Euro, in Ofenkartoffel /  
Kräuterquark mit 1,00 Euro berechnet.

## Gutes Fleisch aus Deutschen Landen

### Rindfleisch aus dem Allgäu von der Simmentaler Färse

**Das Rumpsteak** 200 g 36,50 €  
mit kleinem Fettrand 300 g 47,00 €

**Das Rinderfiletsteak** 200 g 42,00 €  
300 g 52,50 €

**Das Rib Eye Steak** 270 g 41,00 €  
aus dem Entrecote (mit typischem Fettauge | etwas durchwachsen) 400 g 52,50 €

**Das Schweinekotlett** 450 g 32,00 €  
Fettrand | vom Thüringer Duroc

Als Beilage zu allen Steaks reichen wir Barbecuesoße, Spicy Mayo, Pomm Fritz & Grünzeug.

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!  
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!

## Unsere Salatteller

<b>Kleiner Salatteller</b> als Beilage	4,50 €
<b>Mittelgroßer Salatteller</b>	8,00 €
<b>„Fitnesssteller“</b> Rinderhüftsteak (160 g)   Kräuterbutter an bunten Salaten in Joghurtdressing	24,00 €
<b>Großer Salatteller „Quer Beet“</b>	14,50 €
Mit Schinken und Käse	18,50 €
Mit gebratenen Putenbruststreifen	18,50 €
Mit gebratenen Pilzen	18,50 €
„Planted Chicken“ Vegane Streifen auf Erbsenprotein Basis	19,50 €
<b>Großer Blattsalat &amp; gebackenes Kräuter-Knobi-Brot</b>	
& Gebratene Riesengarnelen am Spieß (5 x 8/12er)	29,50 €
& Rinderfilet „Allgäuer Färse“ am Spieß (200 g)	42,00 €
& Rinderfilet „Allgäuer Färse“ (150 g) + Riesengarnelen (2 x 8/12er) am Spieß	42,00 €
& Gebratene Schweinefilets „Eifelschwein“ (200 g) am Spieß	29,50 €

Die Salate servieren wir mit unserem Joghurtdressing, es sei denn Sie wünschen Balsamicodressing.

Unsere Salatdressings können Sie auch für Zuhause erwerben In der „Halb-Liter-Flasche“ für 9,50€ schmeckt es dann auch Zuhause, wie in der „Kleinen Schweiz“.

## Endlich wieder da: Unsere Pinsa

**Luftiger Sauerteig, knusprig & herzhaft belegt zum Teilen oder alleine genießen**

<b>„Elsäßer Art“</b>	15,00 €
Schmand   Speck   Rote Zwiebel   Lauchzwiebeln	
<b>„Saisonal“</b>	16,00 €
Den Belag erfahren Sie bei der Bedienung	

## Unser Wochenblatt

### Vorweg:

**Schwäbische Flädlesuppe** 7,00 €

**Maiscremesuppe** 8,00 €

Gebratene Riesengarnele

**Gebratene Riesengarnelen (5 x 8/12er)** 15,50 €

Paprika Chili Majo | Wakame Algensalat

### Und dann:

**Medaillons vom Schweinefilet** 29,50 €

Thymianjus | Kürbisrisotto | Blattsalat Balsamico

**Gebratenes Lachsfilet** 32,00 €

Tomatenbutter | Kartoffel - Fenchelpüree | Blattsalat Balsamico

**Heimischer Hirschkeulenbraten | Wacholderjus** 28,00 €

Bohnenröllchen | Kartoffelklöße

**Gebratenes Kalbsentrecôte ( 300g ) | Café de Paris Butter** 41,50 €

Spicy Majo | Parmesanfritten | Bunte Blattsalate

### Veggie:

**Kleine Schweizer CousCous Burger** 21,00 €

Spicy Majo | Süßkartoffelfritten | Blattsalat Balsamico

**Unsere bunte Gnocchipfanne | Pesto** 21,00 €

Parmesan | kl. Blattsalat Balsamico

### Zum Abschluss:

**Tante Mopsi's Schokoladenpudding** 8,00 €

Mandelcrumble | Hausgemachtes Eierliköreis

**Unser Zwetschgenröster** 8,00 €

Mandelcrumble | Vanilleeis

**Cantuccini Creme** 8,00 €

Himbeermark

# Unsere Getrankkarte

## Warme Getränke

Kaffee   Tee	Tasse   Glas	2,50 €
Schokolade	Becher	3,00 €
Schokolade   Sahne	Becher	3,20 €
Chociatto	Becher	3,20 €
Cappuccino   Milchkaffee	Tasse	3,00 €
Latte Macchiato	Glas	3,00 €
Espresso	Tasse	2,50 €
Espresso Macchiato	Tasse	2,70 €
Doppel Espresso	Tasse	4,50 €
Doppel Espresso Macchiato	Tasse	4,70 €
 Hafermilch statt Kuhmilch		+ 0,50 €
<b>Alkoholfreie Getranke*</b>		
Mineralwasser	0,25 L	2,90 €
Mit oder ohne	0,75 L	6,60 €
Coca Cola   Zero	0,25 L	2,90 €
Zitronen-   Orangen-limonade	0,25 L	2,90 €
Apfelschorle klar	0,25 L	2,90 €
Schweppes	0,2 L	3,40 €
Dalbecks Obstsäfte	0,2 L	3,40 €
Dalbecks Fruchtschorlen	0,25 L	3,10 €
Rhabarber   Johannisbeer   Kirsche   Apfel   Orange	0,5 L	6,20 €

\*In manchen Getränken können Farbstoffe enthalten sein

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!  
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!

# Unsere Getränkekarte

## Biere

König Pils	0,25 L	3,10 €
	0,5 L	6,20 €
Schlüssel Alt	0,25 L	3,10 €
	0,5 L	6,20 €
Flötzinger Bräu Rosenheim Helles	0,25 L	3,10 €
	0,5 L	6,20 €
Grevensteiner	0,3 L	3,70 €
	0,5 L	6,20 €
König Pils Alkoholfrei	0,33 L	3,50 €
Malz Bier	0,33 L	3,50 €
Radler Alkoholfrei	0,33 L	3,50 €
Weihenstephan Hefeweizen	0,5 L	5,20 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5 L	5,20 €

Sollten Sie andere Wünsche haben sprechen Sie uns bitte darauf an.  
Einige Digestifs entnehmen Sie bitte unserer Digestifkarte.

## Lust | Genuss | Tradition

Man muss mit Spaß bei der Arbeit sein, andernfalls schmeckt es der Gast, sagte mal ein Chef zu mir. Den Spruch habe ich nicht vergessen und versuche das so weiter zu geben.

Bei uns werden Suppen und Soßen traditionell angesetzt, aus Knochen, Röstgemüse und allem was dazu gehört. Fertigsuppen oder Soßen gibt es bei uns nicht. Unsere Schmorbraten werden schonend im Ofen gegart. Die Zutaten beziehen wir am liebsten regional: Unser Schweinefleisch kommt von der Regionalmarke „Eifel“. Das Färsenfleisch, für die schmackhaften Steaks, aus Bayern. Wild gerne heimisch, aber auch aus der Eifel (Adenau und Kyllburg) und auch vom Niederrhein. Forellen und Kartoffeln vom Schreibers Hof in „Meiersberg“. Spargel von Familie Wiemer im „Kuhlendahl“. Erdbeeren von Familie Faßbeck aus „Nord Erbach“. Die Eier von Familie Grünendahl vom „Hamershof“.

Dafür stehen wir:

**Jonas & Frank Wiehoff**

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!  
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!

# Unsere Weinempfehlung

## Offene Weißweine

**“Unser Lieblingswein 2024”** 0,2 l 7,30 €  
Aktionen mit wechselnden Weingütern  
Finden Sie auf den Tischaufstellern

**Müller Thurgau & Riesling** 0,2 l 6,30 €  
Qualitätswein Trocken | Rheinhessen  
Direkt vom Winzer | Fr. Deutschmann frisch | nicht zu sauer | leicht | spritzig

**Weißburgunder | Qualitätswein | Trocken** 0,2 l 6,90 €  
Villa Wolf | Pfalz  
Quitte und Pfirsich betören die Nase | Cremiges Spiel im Gaumen.  
Dezente Säure | feiner Mineralität. | angenehm | süffig

**Grauburgunder | Stefan Rinklin** 0,2 l 6,90 €  
Qualitätswein Trocken | Baden  
angenehme Säure | sehr harmonisch  
Aromen von reifen gelben Früchten | Pfirsich | Stachelbeere

## Offener Rosé

**Spätburgunder Rosé** 0,2 l 7,30 €  
Qualitätswein Trocken | Winzergenossenschaft Mayschoß | Ahr  
Intensiv | betörend | trocken | kräftige Roséfarbe | angenehmer Begleiter

## Offene Rotweine

**Portugieser Rotwein** 0,2 l 6,90 €  
Qualitätswein | mild | Rheinhessen  
Direkt vom Winzer | Fr. Deutschmann | leicht | unkomplizierter Winzerrotwein

**Spätburgunder Nikolaus N.** 0,2 l 7,30 €  
Qualitätswein Trocken | Winzergenossenschaft Mayschoß | Ahr  
Voller Körper | Waldbeeren

**Kräftige Rotweine aus Italien oder Spanien** 0,2 l 7,30 €  
Finden Sie wechselweise im Angebot

In unserer Flaschenweinkarte finden Sie noch ein paar andere gute Tropfen.  
Die Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Ober.

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!  
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!