Unsere Schmankerl

Warmes Knoblauchbrot 3,50 €

Hausgebeizter Lachs 13,00 €
Dillsenfsoße | bunte Salate (als Vorspeise)

Hausgebeizter Lachs 22,50 €
Dillsenfsoße | Rösti | Blattsalat

Gratinierter Ziegenkäse 19,50 €
Honig | Salat | Balsamico
als Vorspeise 12,00 €

Kürbisravioli 19,00 €
Zitronen Rosmarinbutter | Getrocknete Tomate | Blattsalat Balsamico
als Vorspeise 13,00 €

Ofenkartoffel 16,50 €
Kräuterquark | bunter Salat

Krüstchen „Kleine Schweiz” 19,00 €
Zwei kleine Schweineschnitzel | Toast | Schinken | Spiegelei | Salatgarnitur

Unser Schlüsselmenü

Vorspeisenvariation
“Kleine Schweiz”

***

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

***

Überraschungsdessert

48,00 €

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

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

Kleiner Salatteller 4,50 €
als Beilage

Mittelgroßer Salatteller 8,00 €

„Fitnessteller“ 24,00 €
Rinderhüftsteak (160 g) | Kräuterbutter an bunten Salaten in Joghurtdressing

Großer Salatteller „Quer Beet“ 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 €
Großer Blattsalat & gebackenes Kräuter-Knobi-Brot
& 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 €

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“ 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

"Elsäßer" 15,00 €
Schmand | Speck | Rote Zwiebeln | Frühlingslauch

"Veggie" 16,00 €
Den Belag erfahren Sie bei der Bedienung

Spargel vom Kuhlendahler Spargelhof

Portion frischer Stangenspargel 23,00 €
Drillinge | Butter
Rührei + 6,00 €
Eine gemischte Schinkenbeilage + 8,50 €
Ein Schweineschnitzel + 7,00 €
Ein Wiener Schnitzel (Kalbsrücken) + 12,00 €
Gebratenes Fischfilet (ca. 130g) + 15,50 €
Kalbsentrecôte (ca. 200g) + 19,50 €

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

Unser Wochenblatt

Vorweg:

Schwäbische Flädlesuppe 7,00 €

Kuhlendahler Spargelcremesuppe 8,00 €

Burrata | Der cremige Büffelmozzarella 14,50 €
Balsamico Möhren I Graubrotchips

Und dann:

Kleine Schweizer Backhendl “Fair Mast” 25,50 €
Zitronenmajo | Tiroler Schlutzkrapfen | Wurzelgemüse

Gebratenes Lachsfilet 32,00 €
Tomatenbutter | Bärlauchrisotto | Blattsalat Balsamico

Geschmorte Lammhaxe | Rotweinjus 28,00 €
Süßkartoffelpüree | Speckbohnen

Gebratenes Kalbsentrecôte (300g) | Café de Paris Butter 41,50 €
Spicy Majo | Parmesanfritten | Bunte Blattsalate

Veggie:

“Planted Chicken” | Bärlauchrisotto 21,00 €
Ofentomaten | Blattsalat Balsamico

Unsere bunte Gnocchipfanne | Pesto 21,00 €
Parmesan | kl. Blattsalat Balsamico

Zum Abschluss:

Lauwarmer Schokobrownie 8,00 €
Beerenkompott | Hausgemachtes Fruchteis

Hausgemachtes Rhabarberkompott 8,00 €
Mandelcrumble | Vanilleeis

Creme Brulée von der Tonkabohne 8,00 €
Himbeersorbet

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

Unsere Getränkekarte

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 €

Alkoholfreie Getränke*

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 €
“Almdudler” Das österreichische Original	0,35 L	4,40 €
Dalbecks Obstsäfte | Schweppes	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” **Aktionen mit wechselnden Weingütern** Finden Sie auf den Tischaufstellern	0,2 l	7,30 €
Müller Thurgau & Riesling **Qualitätswein Trocken | Rheinhessen** Direkt vom Winzer | Fr. Deutschmann frisch | nicht zu sauer | leicht | spritzig	0,2 l	6,30 €
Weißburgunder | Qualitätswein | Trocken **Villa Wolf | Pfalz** Quitte und Pfirsich betören die Nase | Cremiges Spiel im Gaumen. Dezente Säure | feiner Mineralität. | angenehm | süffig	0,2 l	6,90 €
Grauburgunder | Stefan Rinklin **Qualitätswein Trocken | Baden** angenehme Säure | sehr harmonisch Aromen von reifen gelben Früchten | Pfirsich | Stachelbeere	0,2 l	6,90 €

Offener Rosé

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

Offene Rotweine

Portugieser Rotwein **Qualitätswein | mild | Rheinhessen** Direkt vom Winzer | Fr. Deutschmann | leicht | unkomplizierter Winzerrotwein	0,2 l	6,90 €
Spätburgunder Nikolaus N. **Qualitätswein Trocken | Winzergenossenschaft Mayschoß | Ahr** Voller Körper | Waldbeeren	0,2 l	7,30 €
Kräftige Rotweine aus Italien oder Spanien Finden Sie wechselweise im Angebot	0,2 l	7,30 €

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!