

AUS KESSEL UND TERRINE

Hausgemachte Kartoffel- /Tomaten- / Kräutercremesuppe (1/b/c/d/e/g) € 4,00

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

„Überbackener Schafskäse“ c) € 8,80

mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, überbacken mit Baguette (a/h)

Gebackener Camembert (a/b/c) mit Preiselbeeren, frittiertes Petersilie und Salatbeilage (b/c/d/e/g) € 8,00

„Gemüseschnitzel“ (a) mit Champignon-Zwiebelgemüse, € 10,50
Kroketten (10/a) und ein Salatteller (b/c/d/e/g)

Backkartoffel mit Sour-Cream (1 (b/c/d/e/g) und Salatbeilage (b/c/d/e/g) € 6,00

SALATVARIATIONEN

Gemischter Salatteller mit Dressing (b/c/d/e/g) € 4,80

Salatplatte „Schlemmersalat“ (b/c/d/e/g) Frische Salate der Saison mit gebratenen € 9,80
Putenbruststreifen und Baguette (a/h)

KLEINIGKEITEN UND RUSTIKALES

„Bauernomelette“ (b) Rührei mit Bratkartoffeln (2/6), Gewürzgurke (4) € 8,80
und Salatbeilage (b/c/d/e/g)

„Riesen-Currybockwurst“ (1/2/12) mit Curry-Ketchup Sauce (e) € 7,50
Pommes frites und Salatbeilage (b/c/d/e/g)

Toast „Ratskeller“ zwei Schweinemedailles auf Toast (a/c) mit € 10,50
Champignonrahmsauce (1/b/c/d/e/g) und Salatbeilage (b/c/d/e/g)

„Calenberger Pfannenschlag“ mit Gewürzgurke (4) und Salzkartoffeln € 8,20

STEAKS

„Feuerspieß“ mit Huftsteak & Schweinemedailles am Spieß, Sauce € 17,50
Sambal (b/c/d) (scharf), Pommes frites und ein Salatteller (b/c/d/e/g)

200g argentinisches Rumpsteak „Madagaskar“ mit Pfeffer-Sahnesauce (1/c) € 18,50
Bohnenbündchen (2/6) und Kroketten (10/a)

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1- mit Geschmacksverstärker 2- mit Nitritpökelsalz 3 -
geschwärzt 4- mit Süßungsmittel 5- gewachst 6- mit Antioxidationsmittel 7- enthält eine Phenylalanin-Quelle
8- chininhaltig 9- koffeinhaltig 10- mit Farbstoffen 11- mit Konservierungsstoffen 12 mit Phosphat Hauptallergene
a- Gluten b- Ei c- Milch d- Sellerie e- Senf f- Fisch g- Soja h- Sesam i- Krebstiere

SCHNITZELGERICHTE

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ (a/b) mit Tagesgemüse, Sauce Hollandaise (b/c/d) und Pommes frites	€ 10,50
„Gourmet Schnitzel“ (a/b) Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahmsauce (1(b/c/d/e/g), Kroketten (10/a) und ein bunter Salatteller (b/c/d/e/g)	€ 12,50
„Schlemmerschnitzel“ Paniertes Schweineschnitzel (a/b) mit Champignons in Rahm (1(b/c/d/e/g) & Käse überbacken, Tagesgemüse mit Sc. Hollandaise (b/c/d) und Pommes frites	€ 13,50
„Früchteliesel“ Paniertes Schweineschnitzel (a/b) mit gebackener Banane, Sauce Hollandaise (b/c/d), Pommes frites und ein Salatteller (b/c/d/e/g)	€ 13,00
Paniertes Schweineschnitzel „Bauern Art“ (a/b) mit Grillspeck, (2/6) Spiegelei, (b) Bohnenbündchen (2/6) und Bratkartoffeln (2/6)	€ 14,50

AUS FLUSS UND MEER

Paniertes Rotbarschfilet (a/b/f) mit Sauce Remoulade, (11/b/c), Salzkartoffeln und eine Salatbeilage (b/c/d/e/g)	€ 11,50
„Gebratenes Lachsfilet“ (f) an Kräuterrahm (1/c) mit frischem Tagesgemüse, Sauce Hollandaise (/b/c/d) und Butterreis	€ 17,80
Zanderfilet in Eihülle gebraten (f/c) dazu Butterkartoffeln & Salatteller (b/c/d/e/g)	€ 17,80

IN DER PFANNE SERVIERT

„Vegetarische Pfanne“ mit Gemüse, Salzkartoffeln, Sc. Hollandaise (b/c/d) und Käse überbacken	€ 10,50
„Tiroler Käsepfanne“ Geschnetzeltes vom Schwein mit Speck (2/6), Zwiebeln und Champignons in Sahnesauce (1(b/c/d/e/g) mit Käse überbacken, Röstitaler und ein Salatteller (b/c/d/e/g)	€ 12,00
„Fuhrmannspfanne“ zwei Schweineschnitzel (a/b) auf Bratkartoffeln (2/6) mit Champignon Rahmsauce (1(b/c/d/e/g), dazu Tagesgemüse mit Sc. Hollandaise (b/c/d)	€ 13,50
„Ratsherrenpfanne“ Drei Schweinemedallions mit Sc. Hollandaise (b/c/d), Tagesgemüse und Pommes frites	€ 15,00
„Grillpfanne“ Drei verschiedene Steaks vom Rind, Schwein und Geflügel mit Grillspeck (2/6), Kräuterbutter (c), Speckbohnen (2/6) und Pommes frites	€ 15,50
„Acapulco Pfanne“ 200g argentinisches Rumpsteak mit Palmenmark, Sauce Sambal (b/c/d), Bratkartoffeln (2/6) und ein Salatteller (b/c/d/e/g)	€ 17,50