



Mittagskarte

Lunch

Montag bis Freitag von 10.00 bis 16.00 Uhr

Kleine Portionen für den Mittag

Dienstag, 23.04.2024

Größere Portionen zum Mittagspreis

Hackbraten in Biersoße mit Tagesgemüse und Spätzle (C,D,H)	9,90
Meatloaf in beer sauce with daily vegetables and spaetzle	
Linsengemüse mit Petersilienkartoffeln und frittiertem Rucola (N) vegan	
Lentil vegetables with parsley potatoes and fried rocket	9,20

Kleine Gerichte zum kleinen Preis

SUPPE

Brätspätzlesuppe - in der Kaffeetasse (N,D)	1,90
Soup with meat spaetzle	

HAUPTGERICHTE

Graupen Gemüsesalat mit Rucola und Balsamicocreme (N)	8,80
Barley vegetable salad with rocket and balsamic creme	
Schweizer Wurstsalat vom Leberkäs mit Emmentaler, Essiggurke, Zwiebeln und Hausbrot (C,D)	9,50
Swiss sausage salad with meatloaf, cheese, pickles, onions and bread	
Bärlauchrisotto mit Kirschtomaten und Parmesan (C,D)	9,90
Wild garlic risotto with cherry tomatoes and parmesan cheese	
BBQ Flammkuchen mit Schmand, Hähnchen und Coleslaw (C,D,4J,M,I)	9,90
BBQ Tarte flambée with sour cream, chicken and coleslaw	
Schweineschnitzel in Champignon-Specksoße mit Gemüse und Butterreis (C,N,7)	9,90
Escalope of pork in mushroom bacon sauce with vegetables and buttered rice	

DESSERTS

Käsekuchen mit Fruchtsoße (C,D,H)	3,80
Cheese cake with fruit sauce	
Obstkuchen mit Schlagsahne (C,D,H)	4,20
Fruit cake with cream	



Mittagskarte

Lunch

Mittagsgerichte zum kleinen Preis
Montag- Freitag 10.00 - 16.00 Uhr

Servus liebe Gäste!

ab sofort bieten wir Ihnen Mittags (Mo.- Fr.) eine kleine Auswahlkarte an, da die Nachfrage nach kleineren Gerichten zu günstigeren Preisen in der Mittagszeit sehr hoch war.

Für den großen Hunger bieten wir zusätzlich jeden Tag zwei wechselnde große Gerichte unter 10,00€ auf der Mittagskarte an. Ansonsten können Sie selbstverständlich auch aus unserer Standardkarte auswählen.

Sollte hier noch nicht das richtige Schmankerl für Sie dabei sein, händigen wir gerne die aktuelle Tageskarte aus.

Bei Fragen ist die Familie Vogler und das Team gerne für Sie da! Über Tipp's und Anregungen sind wir Ihnen immer dankbar.

In diesem Sinne, herzliche Grüße, einen guten Appetit und prost!

Petra & Christian Vogler, Ihre Wirtsleute



Tageskarte

Daily specials

VORSPEISEN

	€
Flammkuchen mit Schmand, Rauchforelle, Kren und Frühlingslauch (C,D,L)	12,60
Pretzel Tarte flambée with sour cream, smoked trout and spring onions	
Bratensülze mit Salatbouquet, Zwiebeln, Essiggurken und Bratkartoffeln (N,D,H)	13,80
Aspic of roast with salad bouquet, onions, pickles and fried potatoes	
Spargelsalat in Tomaten-Kräuter-Ei-Vinaigrette mit Bratkartoffeln (D,H)	15,80
Asparagus salad in tomato herb egg vinaigrette with roasted potatoes	

SUPPEN

Bärlauchcremesuppe mit Croûtons und Sahne (C,D)	7,10
Wild garlic soup with croutons and cream	
Spargelcremesuppe mit Räucherlachs und Sahnehaube (C,D,L)	7,30
Cream of asparagus soup with smoked salmon and cream	

HAUPTGERICHTE

Gemüse Soja Bratlinge auf buntem Salatteller in Hausdressing mit Croutons und Pilzen (H,N)	12,90
Vegetable soy patty on mixed salad with homemade vinaigrette, croutons and mushrooms	
Portion Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter (D,H)	16,30
Portion of asparagus with parsley potatoes, hollandaise sauce or melted butter	
wahlweise mit:	
gemischtem Schinken (7) mixed ham	7,20
kleinem Lachsfilet (C,L) salmon fillet	8,90
kleinem Wiener Schnitzel (C,D,H) schnitzel viennese style	11,30
kleinem Rinderfilet (D) small beef fillet	11,90
gebackenem Sojaschnitzel (C,N) soy patty	5,20
Braumeistersteak aus dem Schweinerücken mit Speckscheibe und gerösteten Knödelscheiben (C,D,H,N,7)	17,90
Steak of pork with bacon slices and roasted dumpling slices	
Tafelspitz in Meerrettichsoße mit glaciertem Gemüse und Dampfkartoffeln (C,D,N)	18,80
Boiled beef in horseradish sauce with glazed vegetables and steamed potatoes	
Zanderfilet auf cremigen Spargelragout mit Petersilienkartoffeln (C,D,L)	21,60
Pike perch fillet on creamy asparagus ragout with parsley potatoes	
Rib Eye Steak auf gebratenem Spargel mit Herzoginkartoffeln und Kräuterbutter (D,N)	27,80
Rib-Eye steak on green asparagus with potatoes and herb butter	

DESSERTS

Schokomousse mit Sahnehaube und Beeren (C,D,H)	6,40
Chocolate mousse with cream topping and berries	