

## Unsere Empfehlung

**Rinderschmorsteak<sup>I,H,D</sup>**  
**mit Spitzkohl und Kartoffelstampf**  
Braised beef steak with white cabbage and mashed potatoes  
**15,90 €**

**Forelle Müllerin**  
**in Butter gebraten mit einem gemischten Salat<sup>H,J,4,3,1</sup>**  
**und Heidekartoffeln**  
Trout meunière fried in butter with a mixed salad and heath potatoes  
**15,90 €**

\*\*\*\*\*

## Vorspeisen/Starters

Rindercarpaccio  
mit Pinienkernen, Parmesan<sup>D</sup> und Olivenöl, dazu Baguette<sup>M</sup> **10,50 €**  
Beef carpaccio with pine nuts, parmesan cheese and olive oil, French bread

Bunter Salat<sup>H,J,4,3,1</sup> mit gebratenen Champignons und Baguette<sup>M</sup> **5,90 €**  
Mixed salad with fried mushrooms and baguette

Spargel mit gebackenem Ei und Orangen-Vanille-Buttersoße **8,50 €**  
Asparagus with baked egg and orange-vanilla-butter sauce

## Suppe/Soup

Frühlings-Lauchsuppe<sup>D</sup> mit Räucherlachsstreifen **5,50 €**  
Spring-leek-soup with smoked salmon stripes

## Fischgericht/Fish

Gebratenes Doradenfilet  
mit Gemüsestreifen in Rieslingsoße<sup>D</sup>, dazu Heidekartoffeln **15,90 €**  
Fried Seabream fillet with vegetable stripes in white wine sauce, heath potatoes

## Fleischgerichte / Meat dishes

Schnitzel <sup>C,M</sup> mit Champignons in Schnittlauchrahm <sup>D,M</sup> , dazu Pommes frites und einen gemischten Salat <sup>H,J,4,3,1</sup> Pork escalope with mushrooms in creamed sauce with chives, French fries and a mixed salad	12,90 €
Schweinerückensteak Tiroler Art mit Bacon, Tomatenscheiben, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln <sup>2</sup> , dazu ein gemischter Salat <sup>H,J,4,3,1</sup> Saddle of pork steak with bacon, tomatoes, roasted onions, fried potatoes and a salad	15,90 €
Maishähnchenbrust auf Rahmspinat mit Penne <sup>M</sup> Chicken breast with creamed spinach and penne noodles	15,50 €
Geschmorte Heidschnuckenkeule Champignonsoße <sup>I,H,M</sup> , Spitzkohl <sup>D</sup> , Kartoffel-Buchweizenkroketten <sup>M,C</sup> Preiselbeeren <sup>M</sup> Braised leg from heath sheep, mushroom sauce, white cabbage, cranberries and potato-buckwheat-croquettes	19,90 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter <sup>M,H,B,9</sup> , Schmorzwiebeln <sup>D</sup> und Grilltomate Rumpsteak with herbed butter, braised onions and a grilled tomato	17,90 €
dazu Pommes frites with French fries	2,00 €
dazu Bratkartoffeln <sup>2</sup> with fried potatoes	3,50 €
dazu ein Salatteller <sup>H,J,3,1</sup> with a mixed salad	4,00 €

## Vegetarisch/vegetarian

Lauch-Quiche	8,50 €
Flammkuchen Käse-Lauch <sup>D,L,M</sup> „Flammkuchen“ with cheese and leek	8,50 €
Waldpilzrisotto mit einem gemischten Salat <sup>H,J,4,3,1</sup> Mushroom risotto with a mixed salad	10,50 €

## Tellergerichte /Served on a plate

Flammkuchen Elsässer Art <sup>D,L,M,2,9</sup> mit Zwiebeln, Rauchfleisch und Schinken <sup>2,9</sup> “Flammkuchen” Alsatian style with onions, smoked ham and bacon	8,50 €
Bauernfrühstück <sup>C,2,9</sup> Kartoffelomelette mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke <sup>H,J,3,4</sup> Farmer’s breakfast potato omelette with bacon, onions and gherkin	8,50 €
Strammer Max <sup>2,9</sup> Gewürfelter Schinken und Spiegelei auf einer kleinen Scheibe Vollkornbrot <sup>M,D</sup> “Strammer Max” ham and fried egg served on dark bread	5,00 €
Penne <sup>M</sup> mit Spinat in Rahm und Parmesan <sup>D</sup> Penne noodles with creamed spinach and parmesan cheese	6,90 €
Zwei gebackene Camembert <sup>M,C</sup> mit Preiselbeeren, <sup>M</sup> Toast <sup>M,D,9</sup> und Butter	7,50 €
Currywurst <sup>J,I,L,M,1,2,3,9,1</sup> mit Pommes frites und Salatgarnitur <sup>J,H,1,3</sup> Grilled sausage with curry and ketchup, French fries and and a salad garnish	7,50 €

## Dessert

Schaperkrug Schleckerei

Vanilleeis<sup>D,9</sup> mit Schlagsahne, Eierlikör und Borkenschokolade<sup>9</sup>

Vanilla ice-cream with eggnog and whipped cream, decorated with chocolate

5,30 €

Karamellbecher

Vanilleeis<sup>D,9</sup> mit hausgemachter Karamellsoße<sup>D</sup>, Krokant<sup>F</sup> und Sahne

Vanilla ice cream with homemade caramel sauce, whipped cream and brittle

5,30 €

Kirschen aus dem Fegefeuer

mit Vanilleeis<sup>D,9</sup>, flambierten Kirschen<sup>M,9</sup> und Schlagsahne

Vanilla ice-cream with cherry-flambé and whipped cream

5,30 €

Warmer Schokoladenkuchen<sup>M,F,C,D,9</sup> mit hausgemachtem Mango-Chili-Sorbet

Warm chocolate cake with mango-chili sorbet

6,00 €

Zitronensorbet mit Wodka

Lemon sorbet with wodka

3,50 €

## Unsere Mövenpick-Eissorten

Stellen Sie ihren Eisbecher selbst zusammen!

Create your own ice-cream coupe!

Vanille<sup>D,9</sup>

Schokolade<sup>D,9,3</sup>

Erdbeere<sup>D,9,3</sup>

Walnuss<sup>D</sup>

Espresso Krokant<sup>D,F,9</sup>

Mandelmilch-Schwarzkirsche<sup>D,F,9</sup>

Weißer Schokolade-Orange<sup>D,L</sup>

Waldfrucht-Panna cotta

Hausgemachtes Mango-Chili-Sorbet

1 Kugel 1,10 €

Portion Sahne

0,60 €

Seit Dezember 2014 sind wir laut LMIV dazu verpflichtet, allergene Stoffe und Zusatzstoffe zu kennzeichnen.

Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie dazu noch Fragen haben!

### Allergene:

A	Erdnuss
B	Fisch
C	Hühnerei
D	Laktose-Milch
E	Lupinen
F	Nuss
G	Schalentier,-Krustentier, Weichtier
H	Schwefeldioxid-Sulfit
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesam
L	Soja
M	Weizen-Gluten

### Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff oder konserviert
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Phosphat
9	mit Süßungsmittel