

Herzlich willkommen im



Ihnen das Gefühl zu geben, nach Hause zu kommen,
zur Familie zu kommen, das ist es, was Sie bei uns erfahren.

Unsere Tradition seit 1891 und
die Offenheit für Modernes ist der Grund für unseren
Slogan ...mehr als traditionelle Küche.

Über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien auslösen
können, informieren wir Sie gern persönlich.

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag ab 17 Uhr

Samstag & Sonntag ab 12 Uhr

warme Küche bis 21 Uhr

Montag ist unser Ruhetag.

Klaus-Dieter und Heike Runte, Frauke Runte
und Ivonne Wagner

Hausgemachte Suppen

Schneereiner Hochzeitssuppe

mit Klößen, Eierstich und Blumenkohl

6,50 €

Zwiebelsuppe

mit Parmesan überbacken

6,50 €

Oma Elses Erbsensuppe

mit Fleisch, Rauchenden, Kartoffelwürfeln
und Petersilie

6,50 €

Vegetarische/Vegane Suppen

glutenfrei

Süßkartoffelsuppe

vegan/laktosefrei

6,50 €

Tomatensuppe mit Sahne und Curry

vegetarisch, auf Wunsch vegan/laktosefrei

6,50 €

Salate

Kleiner gemischter Salat 6,50 €

Großer gemischter Salat 11,50€

Chefsalat

mit hausgemachten Salaten nach Oma Elses Rezepten. Gurkensalat, Bohnensalat, Tomaten, Krautsalat, Blattsalat mit Joghurtdressing, dazu Thunfisch, hausgemachte Kräuterbutter und Baguette

15,00 €

Salatvariation

Blattsalate, Tomaten, Krautsalat, Gurken, Paprika mit Joghurtdressing oder Aceto-Balsamico-Dressing

dazu gebratene Hähnchenbrust,

Champignons mit Speck und Zwiebeln, hausgemachte Kräuterbutter und Baguette

16,00 €

gebratenes Lachsfilet und Garnelenspieß

mit Kräuterquark

18,50 €

Wildschwein-Burger

Der Herbst-Winter Burger

hausgebackenes Burgerbrötchen

200g Wildschweinhack, saftig gebraten und mit Blauschimmelkäse

überbacken, knuspriger Speck,

Preiselbeersenf, Feldsalat, Radicchio, Rotkohl, Weißkohl,

gebratene Champignons und Birne, dazu gibt es Kartoffelecken

mit Sour Cream

21,50 €

Der Cheesi Burger

hausgebackenes Burgerbrötchen,

200g Wildschweinhack, saftig gebraten,

Sour Cream, Blattsalate, Tomaten, Gewürzgurken

knuspriger Speck, doppelt Cheddar, rauchige Burgersoße und rote Zwiebeln,

dazu gibt es Pommes mit Ketchup und Mayo

21,50 €

Der Brie Burger

hausgebackenes Burgerbrötchen,

200g Wildschweinhack, saftig gebraten und mit Brie überbacken, knusprigem

Speck, Preiselbeersenf, Blattsalaten, Birnenspalten und karamellisierten

Walnüssen, dazu gibt es Süßkartoffelpommes mit Trüffelmayo

21,50 €

Der Vegetarische

hausgebackenes Burgerbrötchen, gebackener Camembert,

Sour Cream, Blattsalate, Tomaten,

Preiselbeersenf und karamellierte Walnüsse,

dazu gibt es Süßkartoffelpommes mit Guacamole

19,50 €

Geflügel

Hähnchenbrust

mit Zitronen-Hollandaise, gebackener Banane, Reis
und gemischtem Salat

21,80 €

Hähnchenbrust überbacken

mit Ananas und Käse, dazu eine Salatvariation mit
Joghurt-Dressing

20,50 €

Vegetarisch

Kartoffelecken mit Kräuterquark

dazu Salatvariation mit Joghurtdressing

12,00 €

Gemüseteller

buntes Gemüse mit Kräuterrührei
Zitronen-Hollandaise und Rösti

18,50 €

Tomate-Mozzarella-Baguette

mit hausgemachtem grünem Pesto
und buntem Salat

14,00 €

Omas Lieblingsrezepte



Rinderschmorbraten

mit Kartoffeln und gemischtem Salatteller

20,50 €

Gemischter Braten

Rinderschmorbraten und Schweinebraten,
buntes Gemüse und Kartoffeln

20,50 €

Schweinebraten

mit Rotkohl und Kartoffeln

19,50 €

Rinderrouladen

mit Rotkohl und Kartoffeln

21,50 €

Hühnerfrikassee

mit Reis und gemischtem Salat

19,50 €

Fisch

Schollenfilet

mit Zitrone und hausgemachtem Kartoffelsalat
nach Oma Elses Rezept

17,00 €

Matjesfilet mit Soße nach Hausfrauenart,
Bratkartoffeln und gemischtem Salat

20,50 €

Gebratenes Forellenfilet

mit Dijon-Senf-Soße, Bratkartoffeln,
dazu unser gemischter Salatteller

20,50 €

Schollenfilet

mit Buttersoße, Kartoffeln und Gurkensalat

20,50 €

Gebratenes Zanderfilet

mit Mandeln paniert, Buttersoße, Kartoffeln,
dazu Blattsalate mit Joghurtdressing

23,50 €

Rumpsteaks

mit gebratenen Zwiebeln,

hausgemachter Kräuterbutter, Rösti
und gemischtem Salat

200g 29,50 € / 300g 35,50 €

mit Speckbohnen,

hausgemachter Kräuterbutter
und Bratkartoffeln

200g 29,50 € / 300g 35,50 €

mit Champignons,

Pommes Frites
und gemischtem Salat

200g 29,50 € / 300g 35,50 €

mit grünem Pfeffer,

hausgemachter Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und gemischtem Salat

200g 29,50 € / 300g 35,50 €

besondere Wünsche

Champignonrahmsoße 4,00 €

Pfefferrahmsoße 4,00 €

Hausgemachte Kräuterbutter 2,80 €

Gebratene Zwiebeln oder Champignons 3,50 €

Schnitzel

Schweineschnitzel

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

14,00 €

Zwiebelschnitzel

mit Pommes Frites und gemischtem Salat

20,50 €

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße,

Pommes Frites und gemischtem Salat

20,50 €

Schweineschnitzel Zigeuner Art

mit Pommes Frites und gemischtem Salat

20,50 €

Schweineschnitzel á la Meyer

mit Spiegelei von unseren eigenen Hühnern, Röstzwiebeln,
Bratkartoffeln und gemischtem Salat

20,50 €

Cordon Bleu

Schweineschnitzel mit Kochschinken ^{1,4}
und Käse gefüllt, Zitronen-Hollandaise,
Gemüse und Krokette

21,80 €

Für unsere kleinen Gäste

Schweineschnitzel mit Gemüse und Pommes, Ketchup oder Mayo	10,20 €
Hausgemachte Hähnchen Nuggets mit Pommes und Ketchup oder Mayo	9,80 €
Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup oder Mayo	7,90 €
Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße und Parmesan	7,00 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	6,50 €
Pfannkuchen mit Apfelmus, Zimt und Zucker	6,50 €

Hamburger & Co

Portion Pommes 3,50 €

Hamburger

Patty aus 98% Rindfleisch 4,90 €

Cheeseburger

Patty aus 98% Rindfleisch 5,30 €

Currywurst ^{1,2,3,4,10}

mit Baguette 7,80 €

Currywurst ^{1,2,3,4,10}

mit Pommes Frites 10,50 €

Hausgemachtes halbes Hähnchen

mit Baguette 9,20 €

oder mit Pommes Frites 11,50 €

Belegte Baguettes

Salami, Schinken oder Thunfisch

- mit Käse und Remoulade 7,50 €

- mit Käse, Remoulade,
Salat, Tomaten und Gurken 8,20 €

Rustikales

Bratkartoffeln mit drei Spiegeleiern und Gewürzgurke	12,80 €
Bauernfrühstück mit Schinkenwürfeln 1,3 und Gewürzgurke	13,50 €
Strammer Max Schinkenbrot 1,3 mit zwei Spiegeleiern	13,50 €
Toast Hawaii mit gekochtem Schinken, 1,4 Ananas und Käse überbacken	10,50 €
Gebackener Camembert mit dunklem Brot und Preiselbeeren	10,50 €

Die Eier sind von unseren eigenen Hühnern

Dessert

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen

oder Schokoladensoße, Sahne und Waffel

7,90 €

Schwarzwaldbecher

2 Kugeln Vanille- und 2 Kugeln Schokoladeneis

mit Kirschen, Schwarzwälder Kirschwasser, Sahne und Waffel

9,00 €

Bananensplit

3 Kugeln Vanilleeis, Banane, Schokoladensoße, gehobelte

Mandeln, Sahne und Waffel

9,00 €

Walnussbecher

3 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Vanilleeis, Sahne,

Eierlikör und Waffel

9,00 €

Hausgemachter Pfannkuchen

mit Apfelmus, Zimt und Zucker

6,50 €

Gemischter Eisbecher

individuell und nach Wunsch zum selbst Zusammenstellen

je Kugel

2,10 €

Sahne

0,80 €

Alkoholfreie Getränke

Sinalco Orangenlimonade

0,3l. 2,90 €

Sinalco Zitronenlimonade

0,3l. 2,90 €

Coca Cola light, Flasche ^{5,6,7,8,1}

0,33l. 3,50 €

Coca Cola / Coca Cola Zero ^{5,6}

0,3l. 2,90 €

0,5l. 4,90 €

Spezi ^{5,6}

0,3l. 2,90 €

0,5l. 4,90 €

Bitter Lemon ^{4,9}

0,2l. 3,50 €

Vilsa Mineralwasser, Flasche

Medium oder Naturelle

0,25l. 2,30 €

0,75l. 5,30 €

Lütts Landlust, Flasche

Rhabarber, Streuobst, Rote Früchte,

Holunder-Blüte, Holunder-Blüte

0,33l. 3,90 €

Orangensaft oder Apfelsaft

0,2l. 2,70 €

Apfelschorle

0,2l. 2,70 €

0,3l. 3,70 €

0,5l. 4,80 €

Biere vom Fass

Hasseröder Pils

0,2l.	2,10 €
0,3l	3,00 €
0,5l.	5,00 €

Barre Pils

0,3l.	3,40 €
0,5l.	5,70 €

Franziskaner Kellerbier

0,2l. im Krug	2,50 €
0,3l. im Glas	3,40 €
0,5l. im Krug	5,70 €

Alster

0,3l.	3,00 €
0,5l.	5,00 €

Biere aus der Flasche

Erdinger Weizen

hell, dunkel oder alkoholfrei

0,5l.	4,90 €
-------	--------

Beck's blue, alkoholfrei

0,33l	3,90 €
-------	--------

Krombacher Radler, alkoholfrei

0,33l.	3,90 €
--------	--------

Vita Malz

0,33l.	3,50 €
--------	--------

Heißgetränke

Pott Kaffee	2,80 €
Großer Milchkaffee	4,20 €
Espresso	2,40 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,20 €
Glas Tee	2,80 €
Earl Grey, Darjeeling, Kräuter, Rooibos-Vanille, Früchte, Grüner Tee, Pfefferminz und Kamille	
Pott Kakao mit Sahne	3,30 €
Heiße Zitrone	3,30 €
Glühwein von Duprès	4,90 €
Grog	5,20 €

Spirituosen 2cl

Kräuter

Kümmerling	35%	2,40 €
Jägermeister	35%	2,80 €
Meyer´s Bittern	38%	2,80 €
Fernet Branca	42%	2,80 €
Averna	30%	3,20 €
Moorbock	35%	2,80 €
Stichpimpuli Bockforcelorum	35%	3,20 €

Liköre

Kirsch/Wodka 5	15%	2,30 €
Baileys	17%	3,20 €
Eierlikör	28%	2,30 €
Calvados	40%	2,80 €

Obstler

Schwarzwälder Kirschwasser	45%	3,20 €
Williams Birne	40%	3,20 €
Schwarzwälder Himbeergeist	45%	3,20 €
Hausschnaps Marille	34%	3,20 €

Spirituosen 2cl

Mackenstädter Korn 32%	2,00 €
Mackenstädter Doppelkorn 38%	2,30 €
Steinhäger 38%	2,30 €
Wodka Grasovka 40%	2,80 €
Malteserkreuz Aquavit 40%	2,90 €
Jubiläums Aquavit 42%	2,90 €
Linie Aquavit 41,5%	3,20 €
Rumverschnitt 40%	2,30 €
Ouzo 12 38%	2,80 €

Longdrinks 4cl/ 0,2l.

Jack Daniels 40% / Cola 5,6	6,90 €
Jim Beam 40% / Cola 5,6	5,90 €
Weinbrand 38% / Cola 5,6	5,90 €
Bacardi 37,5% / Cola 5,6	5,90 €
Wodka 40% / Orangensaft	5,90 €
Pernod 38% / Cola 5,6	5,90 €

Fußnoten:

1 Konservierungsstoffe 2 Currybockwurst
3 Nitritpökelsalz 4 Antioxidationsmittel 5 Farbstoffe 6 koffeinhaltig 7 mit Süßungsmittel
8 enthält Phenylalaninquelle 9 chininhaltig 10 mit Phosphat

Alle Preise der Speisekarte sind in Euro und inkl. der gesetzlichen MwSt