

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, Donnerstag & Freitag ab 17 Uhr

Samstag & Sonntag ab 12 Uhr

warme Küche bis 21 Uhr

Montag & Mittwoch 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
mit hausgemachter Kräuterbutter und Baguette 13,50 €

Salatvariation mit Hähnchenbrust
Blattsalate, Tomaten, Krautsalat, Gurken, Paprika
mit Joghurtdressing oder Aceto-Balsamico-Dressing
dazu gebratene Hähnchenbruststreifen und Champignons,
hausgemachte Kräuterbutter und Baguette 16,00 €

Salatvariation mit Fisch
Blattsalate, Tomaten, Krautsalat, Gurken, Paprika
mit Joghurtdressing oder Aceto-Balsamico-Dressing
dazu gebratenes Lachsfilet und Garnelenspieß
mit Kräuterquark und Baguette 18,50 €

Rustikales

Bratkartoffeln mit drei Spiegeleiern (von eigenen Hühnern)
und Gewürzgurke 14,50 €

Bauernfrühstück (Eier von eigenen Hühnern)
mit Schinkenwürfeln 1,3 und Gewürzgurke 14,50 €

Gebackener Camembert
mit dunklem Brot und Preiselbeeren 11,50 €

Wildschwein-Burger

Doppel Cheddar

Burgerbrötchen mit Sesam, 200g Wildschweinhack überbacken mit doppelt Cheddar, Ketchup, Blattsalate, Tomaten, Gurkenrelish, knuspriger Speck, gebratene Zwiebeln und rauchige Burger-Soße
dazu gibt es Kartoffelecken mit Sour Cream

21,50 €

Camembert und Preiselbeer

Burgerbrötchen mit Sesam, 200g Wildschweinhack überbacken mit Camembert, Blattsalate, knusprigem Speck, Birne, Preiselbeeren und Walnüssen dazu Süßkartoffelpommes und Ketchup

21,50 €

Vegetarisch und Vegan

Der Vegane

Burgerbrötchen mit Chiasamen, Patty auf Erbsenbasis überbacken mit Mozzarella, Joghurt-Frischkäse-Dip, Blattsalate, Tomaten mit Knoblauch und Basilikum und unserem hausgemachtem Tomatenketchup dazu gibt es eine Salatbeilage mit Balsamico-Dressing

19,50 €

Der Vegetarische

hausgebackenes Burgerbrötchen, gebackener Camembert, Sour Cream, Blattsalate, Tomaten, Preiselbeersenf und Walnüsse, dazu gibt es Süßkartoffelpommes mit Ketchup und Mayo

19,50 €

Hier ist alles hausgemacht und hausgebacken.

Die Wildschweine werden in unserer Region von den Jägern unseres Vertrauens geschossen und auf dem Biohof Peters in Großenheidorn verarbeitet.

Geflügel

Hähnchenbrust

mit Zitronen-Hollandaise, buntem Gemüse und Kroketten

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 €

Fisch

Schollenfilet

mit Zitrone und hausgemachtem Kartoffelsalat
nach Oma Elses Rezept

18,50 €

Matjesfilet mit Soße nach Hausfrauenart

Bratkartoffeln und gemischtem Salat

20,50 €

Gebratenes Forellenfilet

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

20,50 €

Gebratenes Zanderfilet

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

23,50 €

Omas Lieblingsrezepte



Rinderschmorbraten

mit Kartoffeln und gemischtem Salatteller

21,50 €

Schweinebraten

mit Rotkohl und Kartoffeln

20,50 €

Rinderrouladen

mit Rotkohl und Kartoffeln

22,50 €

Gemischter Braten

Rinderschmorbraten und Schweinebraten,
buntes Gemüse und Kartoffeln

22,50 €

Herbst & Winter Saison

Suppen -vegan-

Kürbis-Karotten-Suppe 6,50 €

Erbsensuppe von grünen Erbsen und Kichererbsen 6,50 €

Grünkohl und Hirsch

Grünkohl

mit Kasseler, Bregenwurst, Bratkartoffeln und Senf 20,50 €

Hirschbraten

Wachholdersoße, Pfifferlinge, Preiselbeerbirne
Rotkohl und Kroketten 26,50 €



Schnitzel

Schweineschnitzel

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

15,00 €

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 €

Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße

und Parmesan

7,00 €

Pfannkuchen

mit Apfelmus, Zimt und Zucker

6,50 €

Hamburger & Co

Portion Pommes	3,50 €
Hamburger, mit Brioche Brötchen (NEU !) Gewürzketchup, Blattsalate, Patty aus 98% Rindfleisch, Gewürzgurke, Remoulade und Röstzwiebeln	5,50 €
Cheeseburger, mit Brioche Brötchen (NEU !) Gewürzketchup, Blattsalate , Patty aus 98% Rindfleisch, Gewürzgurke, Remoulade und Röstzwiebeln	5,80 €
Currywurst ^{1,2,3,4,10} mit Pommes Frites	10,50 €
Hausgemachtes halbes Hähnchen mit Pommes Frites	11,50 €
Mayo und Ketchup	je 0,50 €

Belegte Baguettes

Salami, Schinken oder Thunfisch	
- mit Käse und Remoulade	7,50 €
- mit Käse, Remoulade, Salat, Tomaten und Gurken	8,20 €

Dessert

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen

Sahne und Waffel

7,90 €

Walnussbecher

3 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Vanilleeis, Sahne,
Eierlikör und Waffe

9,00 €

Hausgemachter Pfannkuchen

mit Apfelmus, Zimt und Zucker

6,50 €

Gemischter Eisbecher

Erdbeere, Vanille, Schokolade und Walnuss

Individuell und nach Wunsch zum selbst Zusammenstellen

je Kugel 2,10 €

Portion Sahne 0,80 €

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 €

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 €
--------	--------

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

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 €