

## Vorspeisen

**Kleine Salatvariation € 4,80**

**Mozzarella mit Tomate, frischem Basilikumpesto und Olivenöl € 5,80**

**Rucolasalat in Basilikumölvinaigrette und frischem Parmesan € 5,10**

**Frischer Feldsalat in Basilikumölvinaigrette und gebratenen Speckwürfeln € 5,10**

**Frischer Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse in Honig und Walnusskrokant €7,20**

**Gebratene Jakobsmuscheln mit frischem Feldsalat und gebratenen Speckwürfeln €8,40**

**Frischer Wakame Algensalat mit gebratenen Jakobsmuscheln €8,30**

## Hauptgerichte

### Unsere besonderen Empfehlungen

**Schweinelendchen im Speckmantel in Calvadosrahm und frischen Spätzle € 15,80**

**Geschmorte Ochsenbacken in Rotweinsauce mit frischen Spätzle € 16,30**

**Kalbstafilespitz mit frischer Frankfurter grüner Sauce  
und Petersilienkartoffeln €16,40**

**Hühnerbrustfilet „Italia“ auf Rucola in  
Waldbeerensauce mit frischem Parmesan  
€ 12,80**

**„Frankfurter Schnitzel“ Schweineschnitzel mit frischer  
Frankfurter grüner Sauce und Bratkartoffeln  
€ 12,90**

### **Unsere Klassiker**

**„Adlerschnitzel“ mit Schmorzwiebeln, Sauce  
Hollandaise, hausgemachter Kräuterbutter und  
Bratkartoffeln € 13,40**

**Cordon Bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln  
€ 13,20**

**Schweineschnitzel in Champignonrahm und Pommes  
Frites € 10,90**

**Schweineschnitzel in Calvadosrahm mit frischen Spätzle  
€ 12,60**

**Limburger „Edelsäcker“ Schweinerücken gefüllt mit  
Dörrfleisch, Gurke und Sauerkraut, dazu Bratkartoffeln  
€ 14,40**

**Hausgemachte Sülze mit Sauce Remoulade und  
Bratkartoffeln € 9,60**

## Unsere Steakspezialitäten

**„Steak und Salat“ Rumpsteak und ein Fitnesssalat  
€ 19,00**

**Rumpsteak mit frischen Champignons, Sauce  
Hollandaise und Bratkartoffeln € 19,90**

**„Steak Frites“ Rumpsteak in geschrotetem Pfeffer  
gebraten, mit Sauce Bernaise und Pommes Frites  
€ 19,20**

**Rumpsteak mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln  
€ 19,10**

**Schweinerückensteak „Braumeister“ mit  
Schmorzwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter und  
Bratkartoffeln € 14,60**

**Schweinerückensteak „Forstmeister“ in  
Champignonrahm und Pommes Frites  
€ 12,90**

## Fisch und Pasta

**Schwarze Tagliatelle in Hummerbutter mit Sahne und  
Riesling und frischem Parmesan  
€ 12,90**

**Schwarze Tortelloni mit Lachsfüllung in Hummerbutter  
und frischem Parmesan  
€ 13,30**

**St. Pierre in der Käsekruste auf Butterspaghetti  
€ 15,70**

**Lachsfilet auf schwarzen Tagliatelle in Hummerbutter  
und frischem Parmesan**

**€ 17,80**

**Unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und  
Bedienungsgeld. Wir akzeptieren nur deutsche EC-Karten mit  
PIN. Keine Kreditkarten!**

### **Leichter Genuss**

**Salat der Saison „Florentine“ mit gebratener  
Hühnerbrust und Ananas** **€ 9,80**

**Frischer Feldsalat mit gebratenen Speckwürfeln auf  
Kalbstafelspitzcarpaccio mit frischer Frankfurter  
grüner Sauce** **€ 13,60**

**Gebratene Hühnerbrust auf Tagliatelle in pikantem  
Calvadosrahm** **€ 11,80**

**Gratiniertes Marktgemüse mit Kartoffeln und Sauce  
Hollandaise** **€ 10,80**

**Spiegelei mit Bratkartoffeln und Salat** **€ 8,80**

**Bratkartoffeln und Salat** **€ 7,80**

**Für unsere kleinen Gäste**

<b>Kinderschnitzel mit Pommes Frites</b>	<b>€ 5,20</b>
<b>Kinderjägerschnitzel mit Pommes Frites</b>	<b>€ 5,60</b>
<b>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</b>	<b>€ 4,60</b>
<b>Nudeln mit Bratensauce</b>	<b>€ 4,00</b>

### Desserts

<b>Hausgemachte Rote Grütze mit frischem Rahm</b>	<b>€ 4,60</b>
<b>Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis und Schlagsahne</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Creme Brûlée</b>	<b>€ 4,80</b>

### Warme Getränke

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Tasse Cappuchino</b>	<b>€ 2,40</b>
<b>Espresso</b>	<b>€ 1,90</b>
<b>Glas Tee (Schwarz, Grün, Minze, Früchte, Kamille)</b>	<b>€ 2,00</b>

### Alkoholfreie Getränke

<b>Coca Cola 0,2l</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Coca Cola light 0,2l</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Fanta/Spezi/Sprite 0,2l</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Apfelsaftschorle naturtrüb 0,2l</b>	<b>€ 2,00</b>

<b>Apfelsaft naturtrüb 0,2l</b>	<b>€ 2,20</b>
<b>Orangensaft 0,2l</b>	<b>€ 2,40</b>
<b>Bitter Lemon 0,2l</b>	<b>€ 2,20</b>
<b>Coca Cola 0,4l</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Coca Cola light 0,4l</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Fanta/Spezi/Sprite 0,4l</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Apfelsaftschorle naturtrüb 0,4l</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Apfelsaft naturtrüb 0,4l</b>	<b>€ 4,20</b>
<b>Orangensaft 0,4l</b>	<b>€ 4,40</b>
<b>Bitter Lemon 0,4l</b>	<b>€ 4,20</b>
<b>Selters La Culinaria 0,25l</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Selters La Culinaria 0,75l</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Fachinger Wasser "medium"</b>	<b>€ 4,00</b>

### Aperitif

<b>Sherry cream, medium, dry 5cl</b>	<b>€ 3,80</b>
<b>Martini weiß, rot, dry 5cl</b>	<b>€ 3,80</b>
<b>Campari Soda</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Campari Orange</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Prosecco mit Aperol 0,1l</b>	<b>€ 4,60</b>
<b>Prosecco mit Limoncello 0,1l</b>	<b>€ 4,60</b>

### Prosecco

<b>Glas 0,1l</b>	<b>€ 3,80</b>
<b>Flasche 0,75l</b>	<b>€ 24,00</b>

### Unsere Biere vom Faß

<b>Radeberger Pils</b>	<b>0,3l</b>	<b>€ 2,40</b>
<b>Radeberger Pils</b>	<b>0,5l</b>	<b>€ 4,00</b>

<b>Krusovice schwarz</b>	<b>0,3l</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Sion Kölsch</b>	<b>0,3l</b>	<b>€ 2,40</b>
<b>Naturtrübes Kellerbier</b>	<b>0,3l</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Radler</b>	<b>0,3l</b>	<b>€ 2,40</b>
<b>Radler</b>	<b>0,5l</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Schußbier</b>	<b>0,3l</b>	<b>€ 2,40</b>
<b>Schußbier</b>	<b>0,5l</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Schöffelhofer Hefe hell</b>	<b>0,5l</b>	<b>€ 3,70</b>
<b>Schöffelhofer Hefe hell</b>	<b>0,3l</b>	<b>€ 2,40</b>

### Unsere Flaschenbiere

<b>Schöffelhofer Kristall/Hefe dkl.</b>	<b>0,5l</b>	<b>€ 3,70</b>
<b>Schöffelhofer Hefe alk.frei</b>	<b>0,5l</b>	<b>€ 3,70</b>
<b>Clausthaler alk.frei</b>	<b>0,33l</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Malzbier</b>	<b>0,33l</b>	<b>€ 2,50</b>

### Trester

<b>Grappa</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Grappa special</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 4,00</b>

### Single Malt Whiskeys

<b>Glen Grant</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Glenfiddich</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Scapa</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Laphroig</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Glenfarclas</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 3,50</b>

<b>Bowmore</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Royal Loch Nagar</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>GlenDronach</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Glenlivet</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Glenmoranje</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Speyburn</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 3,50</b>

### Obstbrände

<b>Kirsch</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 4,30</b>
<b>Himbeer</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 4,30</b>
<b>Williams</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 4,30</b>
<b>Mirabelle</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 4,30</b>
<b>Calvados</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 4,30</b>
<b>Obstler</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 3,60</b>

### Schnäpse

<b>Korn</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Wachholder</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 2,30</b>
<b>Malteser</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 3,20</b>
<b>Jubi Aquavit</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 4,40</b>
<b>Linie Aquavit</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 4,40</b>
<b>Underberg</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 3,70</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 3,70</b>
<b>Averna</b>	<b>2cl</b>	<b>€ 3,70</b>

### Unsere Weinkarte

#### Offene Weine weiß

**Oestricher Doosberg**  
**Weingut Josef Spreitzer**  
**Rheingau Riesling halbtrocken 0,2l € 5,20**

**Hallgartener Mehrhölzchen**  
**Weingut Josef Spreitzer**  
**Rheingau Riesling trocken 0,2l € 5,20**

**Brogsitter Edition**  
**Rheinhessen**  
**Weißburgunder trocken 0,2l € 5,20**

**Concha y Toro**  
**Chardonnay/Sauvignon blanc**  
**Central Valley Chile trocken 0,2l € 5,20**

### Offene Weine rosé

**Concha y Toro**  
**Rosé**  
**Central Valley Chile trocken 0,2l € 5,30**

**Portugieser Rosé**  
**Rheinhessen feinherb 0,2l € 5,30**

### Offene Weine rot

**Ingelheimer Kaiserpfalz**  
**Portugieser halbtrocken 0,2l € 5,00**

**Côte du Rhône trocken 0,2l € 5,80**

## **Montepulciano D'abruzzo**

**Trocken** 0,2l € 5,70

## **Concha y Toro**

**Cabernet Sauvignon/Merlot**

**Central Valley Chile trocken** 0,2l € 5,80

**Weinschorle weiß** 0,2l € 3,80

**Weinschorle rot** 0,2l € 4,20

## **Apfelwein Heil naturtrüb**

**Pur, süß, sauer** 0,25l € 2,20

## **Apfelwein Heil naturtüb**

**Pur, süß, sauer** 0,5l € 4,40

## **Flaschen Weißweine**

### **Giacosa Fratelli**

**Roero Arneis**

**-Piemont-**

**Dieser strohfarbene, delikate und frische Weißwein mit einem Bouquet von Honig, Früchten und Kräutern und einem herrlichen würzigen und saftigen Geschmack ist eine regionale Spezialität des Piemont. In der Nase die typisch fruchtig floralen Aromen der Arneis Traube, frisch aber dennoch fast samtig, im Abgang angenehm nachhaltig. In Italien auch als „Weißer Barolo“ bekannt**

**0,75ltr.**

**€ 24,80**

**Alois Lageder**

**Chardonnay**

**Alto Adige D.O.C.**

**Ein Chardonnay mit duftigem Aroma und Geschmacksnoten von reifen Südfrüchten. Ausgewogener mittelkräftiger Körper und sauberer Geschmack. Der behutsame Umgang mit den natürlichen Ressourcen ist ebenso Ausdruck der**

**Lebensphilosophie von Alois Lageder wie der naturnahe  
umweltschonende Weinbau.**

**0,75 ltr.**

**€ 26,70**

**Joachim Heger  
Weißburgunder Q „Sonett“  
Baden**

**Joachim Heger gehört zu den besten Weinmachern  
Deutschlands. Seine Weine sind seit Jahren nur in limitierten  
Mengen zu haben. Intensiv und fruchtig mit geschmacklicher  
Fülle von Äpfeln, Aprikosen und Mirabellen.**

**0,75ltr.**

**€ 25,70**

**Fritz Haag  
Riesling –trocken-  
Mosel**

**Wenn man von deutschen hochkarätigen Rieslingen spricht, ist  
Haag und seine Spitzenlagen in Brauneberg immer lobend  
erwähnt. Fünf Trauben im „Gault Millau“. Leicht würziger  
Duft nach Äpfeln und Aprikosen, mineralisch mit eleganter  
Struktur.**

**0,75ltr.**

**€ 26,40**

**Franz Künstler  
Hochheimer Hölle  
Riesling –trocken-  
Rheingau**

**Ein sehr opulenter Riesling von der berühmten Lage  
Hochheimer Hölle mit einer für den Rheingau typischen  
kernigen Säure. Duft nach Grapefruit, Passionsfrucht und  
Aprikose mit pikanter Würze und feinem Finish.**

**0,75ltr.**

**€ 28,20**

**Weingut Josef Spreitzer  
Oestricher Rosengarten  
Riesling Großes Gewächs  
Rheingau**

**Hellgelbe Farbe mit leicht goldenen Reflexen. In der Nase schon sehr zugänglich, gelbe Früchte wie Apfel und Pfirsich dominieren. Am Gaumen präsent, saftig und sehr charmant. Im Hintergrund wird die mineralische Struktur deutlich. Sehr langer Nachhall dieses trockenen Weines mit frischer belebender Art. Macht Appetit auf mehr!!**

**0,75ltr.**

**€ 37,50**

**Tenuta Roveglia  
Lugana „Limne“**

**Eine Erfolgsgeschichte vom Gardasee: der Lugana „Limne“ kommt aus der „Premier Cru“-Zone des Anbaugebietes mit erfrischenden Zitrusnoten.**

**0,75ltr.**

**€ 24,80**

**Flaschen Rotweine**

**Markus Schneider  
Tur Tur  
Cuvée aus Merlot und Syrah  
Pfalz**

**Markus Schneider hat seinen Rotwein „Tur Tur“ benannt nach dem kleinen Riesen aus der Kinderserie Jim Knopf. Ihm ist hier eine wunderbare Cuvée aus Merlot und Syrah gelungen.**

**Konzentrierte Aromen von Waldfrüchten, Schokolade und Tabak. Ein komplexer vollmundiger Nachhall.**

**0,75ltr.**

**€ 31,80**

**Markus Schneider**  
**Ursprung QbA**  
**Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot**  
**Pfalz**

**Körperreich, aber nicht schwer: die Pfälzer Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot hat sich zum Kult entwickelt.**

**0,75ltr.**

**€ 26,80**

**Planeta**  
**La Segreta Rosso**  
**Cuvée aus Nero d'Avola, Merlot und Syrah**  
**Sizilien**

**Der Name Planeta steht für außergewöhnliche Weine dreier junger sizilianischer Weinenthusiasten. Der Wein wird teilweise in Barriques ausgebaut, was ihm eine samtige Vanillenote verleiht. Dicht und komplex auch im langen Finish.**

**0,75ltr.**

**€ 25,70**

**Allegrini**  
**Vino Rosso**  
**Belpasso**

**Dicht, seidig und vollmundig, wie man es gerne hat:  
Der Klassiker aus dem Veneto vom „Weingut des Jahres 2016“  
(Gambero Rosso).**

**0,75ltr.**

**€ 27,80**

**Tenuta dell' Ornellaia**

**Le Volte**  
**Cuvée aus Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon**  
**Toscana**

**Le Volte ist eine mit größter Sorgfalt hergestellte Cuvée, die in sich die besten Terroirs der Toscana vereint. Dabei paart sie eine außergewöhnliche Ausdruckskraft von opulenter Fülle mit einer wunderbar komplexen Struktur.**

**0,75ltr.**

**€ 33,80**