

Steaks und Kurzgebratenes

- | | | |
|------------------------------|------|--------|
| 25. Argentinisches Hüftsteak | 200g | 14.50€ |
| 26. Argentinisches Hüftsteak | 300g | 18.50€ |

dazu reichen wir selbstgemachte Kräuterbutter und einen Salatteller

Beilagen

- | | |
|--|--------|
| 27. Ofenkartoffel mit Kräuterquark | 3.50€ |
| 28. Kartoffelecken mit Kräuterquark | 3.50€ |
| 29. Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | 3.00€ |
| 30. Pommes oder Kroketten | 2.50€ |
| 31. Zwiebelstreifen in Kräuterbutter gebraten | 2.00€ |
| 32. Grüne Pfeffersoße mit Cognac und Sahne | 2.00€ |
| 33. Holzfällersteak
2 Nackensteaks mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln ^(2,5)
und selbstgemachtem Krautsalat | 13.50€ |
| 34. Putensteak auf grüner Pfeffersoße, Kroketten und Salatteller | 14.50€ |
| 35. Schweinefiletmedaillons,
auf frischen Rahmchampignons ⁽⁴⁾ , Kroketten und Salatteller | 14.50€ |

Für Süßschnäbel

- | | |
|--|-------|
| 36. Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße ⁽⁴⁾ oder Vanilleeis | 4.50€ |
| 37. Germknödel mit Vanillesoße ⁽⁴⁾ und Mohn | 4.90€ |
| 38. Eisbecher, 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne | 5.90€ |
| 39. Kaiserschmarrn auf Vanillesoße ⁽⁴⁾ mit Puderzucker | 5.90€ |

1= koffeinhaltig, 2=mit Konservierungsstoff, 3=chininhaltig, 4=mit Farbstoff, 5=Antioxidationsmittel, 6=enthält eine Phenylalaninquelle, 7= mit Geschmacksverstärker