

## Wir empfehlen

202	<i>Röttenbacher Krensuppe</i>	<i>Euro 3,80</i>
427	<i>Karpfen – Nuggets vom Filet mit gemischtem Salat, Chilli Dip u. Weißbrot</i>	<i>Euro 8,50</i>
442	<i>Gemischter Salat mit Knuspergarnelen, Chilli-Dip u. Weißbrot</i>	<i>Euro 8,50</i>
414	<i>Gemischter Salat mit Putenbruststreifen u. Weißbrot</i>	<i>Euro 8,50</i>

\* \* \* \* \*

420	<i>Frischer Norweger Lachs an Spinatsahnesoße mit Basmatireis und gemischtem Salat</i>	<i>Euro 14,20</i>
411	<i>Hausgemachte Gnocchis und Gemüseaultaschen an Spinatsahnesoße mit gemischtem Salat 4</i>	<i>Euro 8,50</i>
412	<i>Putenbrust vom Grill an Spinatsahnesoße dazu Gnocchis und gemischtem Salat 4</i>	<i>Euro 10,80</i>
418	<i>Fitness – Teller Putenbrust vom Grill mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat</i>	<i>Euro 10,80</i>
422	<i>Kalbschnitzel paniert mit gemischtem Salat</i>	<i>Euro 13,80</i>

### ***Hausgemachte Dessertspezialitäten:***

158	<i>Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>Euro 4,80</i>
159	<i>Panna Cotta mit Rotweinzwetschgen</i>	<i>Euro 5.--</i>
522	<i>Kaffeeparfait mit Sauerkirschen</i>	<i>Euro 5.—</i>

## Suppen

2	<i>Omlettsuppe</i> <sup>4</sup>	<i>Euro 2,80</i>
3	<i>Bouillon mit Ei</i> <sup>4</sup>	<i>Euro 2,20</i>
4	<i>Hausgemachte Steinpilzsuppe</i> <sup>4</sup>	<i>Euro 4,80</i>
404	<i>Fischsuppe nach „Art des Hauses“ (Saisonbedingt)</i> <sup>4</sup>	<i>Euro 5.–</i>
316	<i>Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskerne</i>	<i>Euro 3,80</i>

## Vorspeisen

403	<i>Pikante Karpfenpastete mit Weißbrot (Saisonbedingt)</i>	<i>Euro 6.–</i>
5	<i>Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Weißbrot</i> <sup>5,3,14</sup>	<i>Euro 7,50</i>
6	<i>Hausgeräucherter Norweger Lachs mit Sahnemeerrettich und Weißbrot</i> <sup>5,3,14</sup>	<i>Euro 8,50</i>
7	<i>Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln</i> <sup>2,14</sup>	<i>Euro 7,80</i>
11	<i>Knoblauchbrot</i>	<i>Euro 2,50</i>

# Fischspezialitäten

## Karpfen aus eigenen Weihern

Karpfen gebacken mit gemischtem Salat ( oder Pfefferkarpfen)		
	(100g Euro 2,20.--) + gem. Salat	nach Größe
Karpfen blau mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Sahnemeerrettich		
	(100g Euro 2,20) + Beilage	nach Größe
400 Karpfenfilet in feiner Dillrahmsoße mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat (nicht 100% grätenfrei)		Euro 12,80
406 Karpfenfilet in Curryrahmsoße mit Basmatireis und gemischtem Salat (nicht 100% grätenfrei)		Euro 12,80
407 Karpfenfilet gebacken mit gemischtem Salat (nicht 100%grätenfrei)		Euro 12,50
401 Räucherfischplatte von Karpfenfilet, Forellenfilet Räucherlachs und Karpfenpastete (nicht 100% grätenfrei)		Euro 13,80
Karpfenfilet geräuchert mit Weißbrot, Butter und Sahnemeerrettich		
	(100g Euro 3,--) (nicht 100% grätenfrei)	nach Größe
Waller blau vom Wurzelsud, mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Sahnemeerrettich (wenn möglich auf Vorbestellung)		
	(100g Euro 3,50 und Beilagen Euro 3,- pro Person)	

**!!! Diese Gerichte sind Saisonbedingt!!! Die Karpfensaison ist immer in den Monaten mit „R“**

---

Regenbogenforelle gebacken mit gemischtem Salat		
	(100g Euro 3,50)	nach Größe
Regenbogenforelle blau mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Sahnemeerrettich		
	(100g Euro 3,50)	nach Größe
Regenbogenforelle „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und Salat		
	(100g Euro 3,80) + gem.Salat	nach Größe
Hausgeräucherte Forelle filetiert, warm, mit Sahnemeerrettich, Butter und Weißbrot		
	(100g Euro 3,50) (nicht 100% grätenfrei)	nach Größe
402 Fischer Norweger Lachs mit Ofenkartoffel und Salat		Euro 14.00
420 Frischer Norweger Lachs an Spinatsahnesoße mit Basmatireis und gemischtem Salat (nicht 100% grätenfrei)		Euro 14,20
368 Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und Salat		Euro 14.00
	(nicht 100% grätenfrei)	

## *Gerichte vom Schweinefilet*

- 38 *Schweinelendchen in Rahmpfifferlingen,  
Kroketten und Salat* <sup>4</sup> Euro 13.00
- 508 *Pfefferlendchen in Rahmsoße mit Butterspätzle  
und Salat* <sup>4</sup> Euro 12,50
- 514 *Fuggerpfännchen – Schweinefilets mit Rahmchampignons  
auf Butterspätzle und Salat* <sup>2,4,7</sup> Euro 12,50
- 507 *Filetspitzen „ Stroganow Art “ mit Berner Rösti  
und Salat* <sup>4,7,14</sup> Euro 12,50
- 40 *Zigeunerspieß mit Pommes frites und Salat* <sup>4</sup> Euro 12,30  
(mit gedünsteten Zwiebelringe und Paprikaschoten)

## *Filet vom argent. Rind*

- 32 *Steak mit grünen Pfeffer dazu Ofenkartoffel und Salat* Euro 21,20
- 33 *Filetsteak mit Ofenkartoffel und Salat* Euro 21.--
- 34 *Pfefferrahmsteak mit Kroketten und Salat* <sup>4</sup> Euro 21,50

## *Roastbeef vom argent. Rind*

- 35 *Rumpsteak mit Ofenkartoffel und Salat* Euro 17,50
- 36 *Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Salat* Euro 18.00

*(Steaks ca. 250 g Rohgewicht)*

## *Grillgerichte vom Schwein*

509	<i>Holzfüllersteak mit einer Garnitur aus Speck, Zwiebeln und Champignons mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i> <sup>2,3,4</sup>	<i>Euro 10,50</i>
510	<i>Kräuterrahmsteak mit Knoblauchbrot und gemischtem Salat</i> <sup>4</sup>	<i>Eur 10,50</i>
515	<i>Zigeunersteak mit Basmatireis und Salat</i> <sup>4</sup>	<i>Euro 10,50</i>
31	<i>Gemischter Grillteller mit Pommes frites und gemischtem Salat</i> <sup>2,3</sup>	<i>Euro 12,50</i>

## *Pfannengerichte vom Schwein*

26	<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit gemischtem Salat</i>	<i>Euro 9,50</i>
27	<i>Rahmschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat</i> <sup>4</sup>	<i>Euro 10,-</i>
29	<i>Zigeunerschnitzel mit Pommes frites und Salat</i> <sup>4</sup>	<i>Euro 10,-</i>
30	<i>Cordon bleu mit Pommes frites und Salat</i> <sup>2,3</sup>	<i>Euro 10,90</i>

## *Beilagen pro Portion*

<i>Pommes frites</i>	<i>2,80 Euro</i>	<i>Salzkartoffeln</i>	<i>2,-- Euro</i>
<i>Basmatireis</i>	<i>2,50 Euro</i>	<i>Bratkartoffeln</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Kroketten</i>	<i>2,50 Euro</i>	<i>Macairekartoffeln</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Knoblauchbrot</i>	<i>2,80 Euro</i>	<i>Butterspätzle</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Ofenkartoffel</i>	<i>2,80 Euro</i>	<i>Beilagensalat</i>	<i>2,80 Euro</i>
<i>Port. Röstzwiebeln</i>	<i>3,- Euro</i>		

## *Für den kleinen Hunger*

499	<i>½ Schnitzel „Wiener Art“ mit gemischtem Salat</i>	<i>Euro 7,50</i>
489	<i>½ Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes ohne Salat</i>	<i>Euro 6,20</i>
498	<i>½ Rahmschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat<sub>4</sub></i>	<i>Euro 7,80</i>
497	<i>½ Zigeunerschnitzel mit Pommes frites und Salat<sub>4</sub></i>	<i>Euro 7,80</i>
495	<i>½ Fuggerpfännchen mit Butterspätzle und Salat<sub>2,4,7</sub></i>	<i>Euro 9,80</i>
494	<i>½ Pfefferlendchen mit Butterspätzle und Salat<sub>4</sub></i>	<i>Euro 9,80</i>
493	<i>½ Holzfällersteak mit Bratkartoffeln und Salat<sub>2,3,4</sub></i>	<i>Euro 8,50</i>
39	<i>½ Schweinelendchen in Rahmpfifferlingen mit Kroketten und Salat<sub>4</sub></i>	<i>Euro 10,50</i>

## *Vegetarische Gerichte*

519	<i>Gemüseschnitzel mit Sauce Remoulade und gemischtem Salat<sub>4,14</sub></i>	<i>Euro 7.--</i>
520	<i>Spätzle- Pilzpfanne mit Salat<sub>4</sub></i>	<i>Euro 8,50</i>
16	<i>3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus<sub>14,2</sub></i>	<i>Euro 5,50</i>
17	<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast<sub>7</sub></i>	<i>Euro 5,50</i>
411	<i>Hausgemachte Gnocchis und Gemüseaultaschen an Spinatsahnesoße, dazu gemischter Salat</i>	<i>Euro 8,30</i>

# *Kalte Speisen*

43	<i>Käsebrot</i>	<i>Euro 4,50</i>
46	<i>Kleine Käseauswahl</i>	<i>Euro 7.--</i>
47	<i>Schinkenbrot (rohen Schinken) 2</i>	<i>Euro 4,80</i>
50	<i>Wurstsalat mit Brot 2,4</i>	<i>Euro 5,50</i>
51	<i>Hausgemachte Sülze mit Brot 2,3,4</i>	<i>Euro 5,80</i>
52	<i>Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln 2,3,4</i>	<i>Euro 7,80</i>
53	<i>Hausplatte mit Brot und Gurke 2,4,14</i>	<i>Euro 7,50</i>
54	<i>Schinkenplatte (roher Schinken) mit Brot und Gurke 2,4,14</i>	<i>Euro 7,50</i>
7	<i>Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln 2,14</i>	<i>Euro 7,80</i>
56	<i>Salatteller mit Schinken, Käse, Ei und Zwiebeln 2</i>	<i>Euro 8,20</i>

## *Zusatzstoffe:*

*Farbstoff = 1, Konservierungsmittel = 2, Antioxidationsmittel = 3, Geschmacksverstärker = 4, geschwefelt = 5, geschwärzt=6, mit phosphat = 7, mit Milcheiweiß = 8, koffeinhaltig = 9, chininhaltig = 10, gewachst = 11, mit Taurin = 12, enthält eine Phenylalaninquelle = 13, mit Süßungsmittel = 14*