



Speisekarte

Suppen

2	Omlettsuppe 4	Euro 3,--
3	Bouillon mit Ei 4	Euro 2,50
4	Hausgemachte Steinpizlsuppe 4	Euro 5,20
404	Fischsuppe nach „Art des Hauses“ 4 (Saisonbedingt)	Euro 5,20
202	Röttenbacher Krensuppe	Euro 4,--
316	Kürbiscremesüppchen mit ge- rösteten Kürbiskernen	Euro 4,--

Vorspeisen

403	Pikante Karpfenpastete mit Weißbrot (Saisonbedingt) (von über Buchenholz geräuchertem Karpfen- und Forellenfilet)	Euro 6,50
5	Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Weißbrot 5,3,14	Euro 7,50
6	Hausgeräucherter Norweger Lachs mit Sahnemeerrettich und Weißbrot 5,3,14	Euro 8,80
7	Matjesfilet „ Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln 2,14	Euro 8,--
11	Knoblauchbrot	Euro 3,--

Desserts

57	Vanilleeis mit heißen Himbeeren	Euro 4,50
161	Vanilleeis mit heißen Kirschen	Euro 4,50
58	Früchtebecher mit Eis und Sahne	Euro 4,50
59	Birne Helene	Euro 4,50
60	Gemischtes Eis mit Sahne	Euro 3,50
150	Gemischtes Eis ohne Sahne	Euro 3,--
61	Hausbecher (Eis, Obstsalat, Eierlikör, Sahne)	Euro 5,--
62	Eiskaffee oder Eisschokolade	Euro 3,80
63	Hausgemachte Butterwaffel mit Sauerkirschfüllung, Sahne und Vanilleeis	Euro 5,--
55	Hausgemachte Butterwaffel mit Nuss-Nougatcreme	Euro 5,--
151	Amarenabecher	Euro 4,80
152	Bananensplit	Euro 4,80
154	Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne	Euro 4,20
158	Hausgemachte Apfelkühle mit Vanilleeis und Sahne	Euro 5,--
522	Hausgemachtes Kaffeeparfait mit Sauerkirschen	Euro 5,50

Kalte Speisen

43	Käsebrot	Euro 4,50
46	Kleine Käseauswahl	Euro 7,--
47	Schinkenbrot (rohen Schinken) ²	Euro 5,--
50	Wurstsalat mit Brot ^{2,4}	Euro 6,50
51	Hausgemachte Sülze mit Brot ^{2,3,4}	Euro 6,50
	Hausgemachte Sülze mit Brat- kartoffeln ^{2,3,4}	Euro 8,--

53	Hausplatte mit Brot und Gurke 2,4,14	Euro 7,80
54	Schinkenplatte (roher Schinken) mit Brot und Gurke 2,4,14	Euro 7,80
7	Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln 2,14	Euro 8,--
56	Salatteller mit Schinken, Käse, Ei und Zwiebeln 2	Euro 8,80

Für den kleinen Hunger

489	½ Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes ohne Salat	Euro 6,50
499	½ Schnitzel „Wiener Art“ mit gemischtem Salat	Euro 7,80
498	½ Rahmschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat 4	Euro 8,50
497	½ Zigeunerschnitzel mit Pommes frites und Salat 4	Euro 8,50
495	½ Fuggerpfännchen mit Butterspätzle und Salat 2,4,7	Euro 10,30
494	½ Pfefferlendchen mit Butterspätzle und Salat 4	Euro 10,30
493	½ Holzfällersteak mit Bratkartoffeln und Salat 2,3,4	Euro 9,30
39	½ Schweinelendchen in Rampfifferlingen mit Kroketten und Salat 4	Euro 10,80

Vegetarische Gerichte

519	Gemüseschnitzel mit Sauce Remoulade und gemischtem Salat 4,14	Euro 7,50
520	Spätzle- Pilzpfanne mit Salat 4	Euro 9,--
16	3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 14,2	Euro 5,50
17	Gebackener Camenbert mit Preiselbeeren und Baguette	Euro 6,--
411	Hausgemachte Gnocchis mit Gemüse- maultaschen an Spinatsahnesoße, dazu gemischter Salat	Euro 9,--

Gerichte vom Schweinefilet

38	Schweinelendchen in Rahmpfifferlingen, Kroketten und Salat 4	Euro 13,80
508	Pfefferlendchen in Rahmsoße mit Butterspätzle und Salat 4	Euro 13,--
514	Fuggerpfännchen – Schweinefilets mit Rahmchampignons auf Butterspätzle und Salat 2,4,7	Euro 13,50
507	Filetspitzen „Stroganow Art“ mit Berner Rösti und Salat 4,7,14	Euro 13,30
40	Zigeunerspieß mit Pommes frites und Salat 4 (mit gedünsteten Zwiebelringen und Paprikaschoten)	Euro 13,--

Filet vom argent. Rind

32	Steak mit grünem Pfeffer, dazu Ofenkartoffel und Salat	Euro 22,70
33	Filetsteak mit Ofenkartoffel und Salat	Euro 22,50
34	Pfefferrahmsteak mit Kroketten und Salat 4	Euro 23,--

Roastbeef vom argent. Rind

35	Rumpsteak mit Ofenkartoffel und Salat	Euro 18,30
36	Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Salat	Euro 18,80

(Steaks ca. 250g Rohgewicht)

Grillgerichte vom Schwein

509	Holzfällersteak mit einer Garnitur aus Speck, Zwiebeln und Champignons mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat 2,3,4	Euro 12,--
510	Kräuterrahmsteak mit Knoblauchbrot und gemischtem Salat 4	Euro 11,80
515	Zigeunersteak mit Basmatireis und Salat4	Euro 11,80
31	Gemischter Grillteller mit Pommes frites und gemischtem Salat 2,3	Euro 13,80

Pfannengerichte vom Schwein

26	Schnitzel „Wiener Art“ mit gemischtem Salat	Euro 10,20
27	Rahmschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat 4	Euro 10,70
29	Zigeunerschnitzel mit Pommes frites und Salat 4	Euro 10,70
30	Cordon bleu mit Pommes frites und Salat 2,3	Euro 12,--

Beilagen pro Portion

Pommes frites	3,-- Euro
Salzkartoffeln	2,80 Euro
Basmatireis	3,-- Euro
Bratkartoffeln	3,-- Euro
Kroketten	3,-- Euro
Knoblauchbrot	3,-- Euro
Butterspätzle	3,-- Euro
Ofenkartoffel	3,-- Euro
Beilagensalat	3,-- Euro
Portion Röstzwiebeln	3,-- Euro
Berner Rösti	3,-- Euro
Portion Spätzle mit Soße	4,-- Euro

Fischspezialitäten

> Karpfen aus eigenen Weihern

(Pfeffer) Karpfen gebacken mit gemischtem Salat **nach Größe**
((100g = Euro 2,30) + gem. Salat)

(Blau) Karpfen mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Sahnemeerrettich **nach Größe**
((100g = Euro 2,30) + Beilage)

400 Karpfenfilet in feiner Dillrahmschote mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat (nicht 100% grätenfrei) Euro 13,50

406 Karpfenfilet in Curryrahmschote mit Basmatireis und gemischtem Salat (nicht 100% grätenfrei) Euro 13,50

407 Karpfenfilet gebacken mit gemischtem Salat (nicht 100% grätenfrei) Euro 13,20

401 Räucherfischplatte von Karpfenfilet, Forellenfilet, Räucherlachs und Karpfenpastete (nicht 100% grätenfrei) Euro 14,50

Karpfenfilet geräuchert mit Weißbrot, Butter und Sahnemeerrettich **nach Größe**
(nicht 100% grätenfrei)
(100g = Euro 3,50)

Waller blau vom Wurzelsud, mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Sahnemeerrettich **nach Größe**
(wenn möglich auf Vorbestellung)
(100g = Euro 3,50 & Beilagen Euro 3,-- pro Person)

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

Regenbogenforelle gebacken mit gemischtem Salat **nach Größe**

(100g = Euro 2,30) + gem. Salat

Regenbogenforelle blau mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Sahnemeerrettich **nach Größe**

(100g = Euro 3,20) + Beilage

Regenbogenforelle „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und Salat **nach Größe**

(100g = Euro 3,40) + gem. Salat

Hausgeräucherte Forelle filetiert, warm, mit Sahnemeerrettich, Butter und Weißbrot (nicht 100 % grätenfrei) **nach Größe**

(100g = Euro 3,20) + Beilage

402 Frischer Norweger Lachs mit Ofenkartoffel und Salat Euro 14,50

420 Frischer Norweger Lachs an Spinat-sahnesoße mit Basmatireis und gemischtem Salat (nicht 100% grätenfrei) Euro 14,80

368 Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und Salat (nicht 100% grätenfrei) Euro 14,80

Wir empfehlen

316	Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen 4	Euro 4,--
202	Röttenbacher Krensuppe	Euro 4,--
427	Gemischter Salat mit Nuggets vom Krapfenfilet, Chilli-Dip und Weißbrot	Euro 9,90
442	Gemischter Salat mit Knuspergarnelen, Chilli-Dip und Weißbrot	Euro 9,90
414	Gemischter Salat mit Putenbruststreifen und Weißbrot	Euro 9,90

411	Hausgemachte Gnocchis und Gemüse- maultaschen an Spinatsahnesoße mit gemischtem Salat 4	Euro 9,--
412	Putenbrust vom Grill an Spinatsahne- soße dazu Gnocchis und gemischtem Salat 4	Euro 12,--
418	Fitness-Teller Putenbrust vom Grill mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	Euro 12,--
422	Kalbschnitzel paniert mit gemischtem Salat	Euro 14,80

Hausgemachte Dessertspezialitäten

158	Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne	Euro 5,--
159	Panna Cotta mit Rotweinzwetschgen	Euro 5,50
522	Kaffeeparfait mit Sauerkirschen	Euro 5,50