

# Speisenkarte

## Suppen

Markkdöbchensuppe

4.40

Gulaschsuppe

4.80

Kürbissuppe (saisonal)

4.40

## Salate

Italienischer Salat

mit Schinken, Käse und Ei <sup>1,2,7,8</sup>

9.20

Griechischer Bauernsalat

mit Feta und Oliven <sup>6,8</sup>

9.20

Salat „Nizza“

mit Thunfisch, Sardellen, Kapern und Ei <sup>6,8</sup>

9.50

## Kleine Gerichte

Wurstsalat <sup>2,7</sup>

7.90

Russische Eier <sup>1,2,3,7</sup>

8.90

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Toast

8.90

Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln,  
Knoblauch und kaltgepresstem Olivenöl <sup>1,3,5,6,8</sup>

8.90

Rindfleischsalat

mit Wedges

9.50

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und kleinem Salat <sup>8</sup>

9.50

## Fleischgerichte

### Schwein

#### Hubertspfanne

Schweinelendchen

mit Rahmchampignons  
mit Spätzle und Salat

17.90

Schnitzel

8.40

Jägerschnitzel

8.90

Zigeunerschnitzel

8.90

Rahmschnitzel 8

8.90

Cordon Bleu <sup>1,2,7,8</sup>

9.90

### Rind

Rumpsteak mit Kräuterbutter 8

14.80

Rumpsteak mit Zwiebeln

14.80

Pfeffersteak

14.80

### Wild

Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne

und Spätzle

(saisonal)

15.50

## Beilagen

Pommes Frites

2.40

Spätzle

2.40

Kroketten

2.60

Wedges

3.60

Beilagensalat vom Buffet

4.20

Sauce

extra

1,-

## Dessert

Gemischtes Eis <sup>1</sup>

4.40

Gemischtes Eis mit Sahne <sup>1,8</sup>

4.90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren <sup>1,8</sup>

5.90

## Zusatzstoffe

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