

# Speisekarte

## Vorspeisen

### Vorspeisen & Salate

**Soljanka** <sup>1, 3, 6, 7</sup> 2,50 €  
F; G; H; I; J

**Hochzeitssuppe** 2,40 €

A;C;F;G;I;J

**Würzfleisch** 2,90 €

A;F;H;I

**Kleiner Rohkostteller** 2,40 €

A;G;I;J

**Gemischter Salat** klein 4,10 €  
groß 5,40 €

(Salat, Gurken, Tomaten,  
Dressing, Schafskäse, Mais)

G;J  
**Gemischter Salat mit Pute** klein 4,90 €

(wie kleiner Salat zusätzlich mit  
Putenstreifen)

G;H;J

**Fitnesssteller** 6,80 €

(Salat, Rohkost, Putenstreifen,  
Dressing, Mais, Schafskäse)  
A;G;H;I;J

## **Fitnesssteller ohne Fleisch**

5,80 €

(Salat, Rohkost, Dressing, Mais  
und Schafskäse)

A;G;I;J

## **Gemischter großer Salat mit Thunfisch**

8,20€

(Salat, Gurken, Tomaten,  
Dressing, Schafskäse, Mais)

A;G;J;I

## **Pfannen- gerichte**

**Das sollten sie unbedingt probieren**

## **Steakteller nach Art des Hauses**

16,40 €

(Steaks vom Känguru und Schwein)

A;G;H

## **Schweinemedallions mit grüner Pfeffersoße**

11,80 €

A;G;H

## **Steak „Zum runden Eck“**

10,90 €

(Schweinesteak überbacken mit Ei, Salami, Zwiebeln, Gurke, Apfel,  
Käse)

A:C;G;H

**Steak „Zum Auerochsen“** 10,70 €  
(Schweinesteak überbacken mit Zunge, Champignon, Erbsen, Käse)

A;G;H

**Lammhüftsteak mit Rosmarinsoße** 15,70 €

A;G;H;J

**Kängurufiletsteak** 15,40 €

G;H

### **Frühlingsteller**

(gemischter Salat mit einer Ofenkartoffel oder Wedges)

A;G;H;J

- \* mit ausschließlich Geflügelfleisch 13,20 €
- \* mit ausschließlich Schweinefleisch 13,20 €
- \* Fleisch gemischt Geflügel, Känguru und Schwein 13,90 €

Unsere Steaks (außer Schwein) und Leber werden fachlich Medium gebraten.

Wir reichen zu all unseren Gerichten Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes frites und verschiedene Rohkostsalate, die auf Wunsch auch separat bestellt werden können. Für eine Ofenkartoffel oder Wedges erlauben wir uns einen Preiszuschlag von je 1,90 € (Ausnahme die Frühlingsteller) zu berechnen.

## **Deftiges aus der Pfanne**

**Thüringer Rostbrätel mit Rohkost- und Gurkensalat** 9,90 €

(Schweinenackensteak mit Zwiebeln)

A;F;G;H;J

**Leber mit Zwiebelringen, Rohkost- und Gurkensalat** 8,90 €

A;F;G;H;J

**Schnitzel mit Rohkost- und Gurkensalat** 9,40 €

A;C;F;G;H;J

**Schnitzel mit Ei, Rohkost- und Gurkensalat** 9,90 €

A;C;F;G;H;J

**Schnitzel mit Blumenkohl** 10,20 €

A;C;F;G;H;J

**Schnitzel mit Champignon; Rohkost- und Gurkensalat** 10,50 €

A;C;F;G;H;J

**Schnitzel Italienische Art mit Rohkost- und Gurkensalat** 10,90 €

(überbacken mit Mozzarella und Tomate )

A;C;F;G;H;J

**Steak our four mit Rohkost- und Gurkensalat** 11,90 €

(Schweinesteak überbacken mit Würzfleisch und Käse)

A;C;F;G;H;J

**Steak Karlsbader Art mit Rohkost- und Gurkensalat** 10,50 €

(Schweinesteak überbacken mit Schinken, Ananas und Käse)

A:C:F;G:H;J

**Hähnchensteak Italienische Art mit Rohkost- und Gurkensalat**

10,40 €

(überbacken mit Mozzarella und Tomate )

A:C:F;G:H;J

**Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter mit Rohkost- und Gurkensalat  
200g**

15,80 €

A:C:F;G:H;J

Unsere Steaks (außer Schwein) und Leber werden fachlich Medium gebraten.

Wir reichen zu all unseren Gerichten Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes und verschiedene Rohkostsalate, die auf Wunsch auch separat bestellt werden können. Für eine Ofenkartoffel oder Wedges als Beilage erlauben wir uns einen Preisaufschlag von je 1,90 € zu berechnen.

## **Fisch und Vegetarisch**

### **Für Fischliebhaber**

**Zanderfilet in Butter gebraten**

11,80 €

A:C;D;G;F;I

Weitere Fischangebote sind tagesabhängig.

Unsere Kellner beraten sie gern dazu.

# Alles ohne Fleisch

		5,60 €
<b>Gemüseschnitzel</b>		
<b>Gebratener Hirtenkäse</b>		6,10 €
A:C;G		
<b>Gebratener Hirtenkäse auf gemischtem Salat</b>		8,10 €
A:C;G;J		
<b>Pasta mit Gemüse in Sahnesoße</b>		7,10 €
A:C;G;I		
<b>Ofenkartoffel mit gemischtem Salat</b>		7,20 €
G;J		

# für unsere kleinen Gäste

<b>Fischstäbchen mit Salatbeilage</b>	3 Stück	4,40 €
	5 Stück	5,40 €
<b>Chicken Nuggets</b>	3 Stück	5,40 €
<b>Pasta mit Tomatensoße</b>		4,90 €

A;C

**Kleines Schnitzel**

6,20 €

A;C;F;G;H

**Zwischen- druch**

**Für so mal zwischendurch**

**Bockwurst**<sup>1,3,6,7</sup>

mit Brot 2,80 €

mit Kartoffelsalat 6,10 €

**Bratwurst**<sup>3,4,6,7</sup>

mit Brot 2,90 €

mit Kartoffelsalat 6,20 €

**1 Paar Wiener**<sup>1,3,6,7</sup>

mit Brot 3,80 €

mit Kartoffelsalat 7,00 €

**Bauernfrühstück**

6,70 €

**Portion Kartoffelsalat**<sup>1,3,6,7</sup>

3,20 €

A;G;J

**Portion Pommes frites**

2,90 €

**Portion Kroketten**

2,90 €

**Portion Bratkartoffeln**

3,30 €

H

Alle Wurstwaren beziehen wir von der Fleischerei nebenan.

## Getränke

# Getränke

<b>Biere vom Fass</b>		0,3 l	0,5 l
<b>Hasseröder Pils</b>		2,30 €	3,10 €
<b>Radler, Potsdamer, Diesel</b>		2,30 €	3,10 €
<b>Flaschenbiere</b>			
<b>Becks, alkoholfrei</b>		0,33 l	2,60 €
<b>Berliner Weiße</b>		0,33 l	2,60 €
<b>Franziskaner Hefeweizen</b>		0,5 l	3,30 €
<b>Franziskaner Hefe alkoholfrei</b>		0,5 l	3,30 €
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>		0,5 l	3,30 €
<b>Neuzeller Schwarzbier</b>		0,5 l	3,30 €
<b>Alkoholfreie Getränke</b>	0,2 l	0,3 l	0,5 l
<b>Cola <sup>2,3,5</sup>, Fanta <sup>2,3,5</sup>, Sprite <sup>2,3,5</sup></b>	1,40 €	1,80 €	2,20 €
<b>Mineralwasser</b>	1,40 €	1,80 €	2,00 €
<b>Fassbrause <sup>2,3,5</sup> (Himbeergeschmack)</b>	1,20 €	1,40 €	2,10 €
<b>Apfelsaft/Orangensaft</b>	1,70 €	2,00 €	2,70 €
<b>Kirschsaff/Bananensaft</b>	1,80 €	2,10 €	2,80 €
<b>Tonic</b>		0,25 l	1,90 €
<b>Ginger Ale</b>		0,25 l	1,90 €
<b>Stilles Wasser</b>		0,25 l	1,80 €
<b>Flasche Wasser</b>		0,7 l	4,30 €
<b>warme Getränke</b>			
<b>Tasse Kaffee</b>			1,90 €
<b>Tasse Kaffee groß</b>			2,20 €
<b>Espresso</b>			2,10 €
<b>Cappuccino</b>			2,90 €
<b>Latte Macchiato</b>			3,20 €
<b>Heiße Schokolade /Kakao</b>			3,10 €
<b>Tee nach Angebot</b>			1,80 €



Heiße Zitrone		2,60 €
Grog mit 4cl Rum		3,60 €
Glühwein	0,2l	2,90 €

## Spirituosen

# Spirituosen

Goldkrone	2 cl	1,40 €
Mariacron	2 cl	2,20 €
Sellendorfer Korn	2 cl	1,40 €
Wodka Gorbatschow	2 cl	2,80 €
Jägermeister	2 cl	2,20 €
Sellendorfer Kräuter	2 cl	1,40 €
Fernet Branka	2 cl	2,20 €
Malteser Kreuz	2 cl	2,20 €
Wilthener Bitter	2 cl	1,50 €
Ramazotti	4 cl	3,10 €
Underberg (Fläschchen)		2,40 €
Johnny Walker	4 cl	3,50 €
Jim Beam	4 cl	3,50 €
	2 cl	2,20 €
Ouzo 12		
Obstler	2 cl	2,20 €

Nordhäuser Birne	2 cl	2,40 €
Frucht und Sahneliköre		1,40 €
	2 cl	
(Saure Kirsche, Pfeffi, Saurer Apfel)		
Mixgetränke		5,40 €
(wie Cola- Whisky , Campari-Orange, Gin-Tonic)		

## Unsere Eisauswahl

### unsere Eisauswahl

**Kugel**

**Vanilleeis**

E,G,2,7

**Kugel**

**Schokoladen Eis**

C,E,F;H

**Kugel**

**Erdbeer Eis**

G,E

**Portion Heiße Kirschen**

**Portion Heiße Himbeeren**

**Frische Früchte nach  
Angebot der Saison**

**Portion Sahne**

**Eierlikör**

**C**

Bitte stellen Sie sich Ihr Eis nach Wunsch selbst zusammen!!

## **Weinkarte**

# **Weinkarte**

Weißwein

**Riesling, trocken**

**Flasche 1,0 l  
Glas 0,2 l**

Pfalz QbA, Winzergenossenschaft Weinbiet

Elegant und fruchtbetont präsentiert sich dieser pfälzer Riesling. Im Mund spritzig-frisch mit feiner Säure, dazu ein feiner Duft nach Pfirsich, Aprikosen und knackigen Äpfeln. Der Riesling harmoniert besonders gut zu leichten Gerichten, gekochtem Fleisch mit hellen Saucen oder Geflügel.

**Pinot Grigio Vicenza, trocken**

**Flasche 0,75 l**

Italien, DOC Vicenza, Torre dei Vescovi

**Glas 0,2 l**

Dieser Pinot Grigio funkelt strohgelb im Glas, ist ausdrucksstark, mit Aromen von Pfirsich und Birnen sowie leichten floralen Nuancen. Er ist sehr harmonisch, ausgewogen und lang anhaltend. Der Wein ist als Speisenbegleiter zu weißem Fleisch und Gerichten auf Gemüsebasis bestens geeignet.

**Kerner, halbtrocken**

**Flasche 1,0 l  
Glas 0,2 l**

Pfalz QbA, Winzergenossenschaft Weinbiet

Aromatisch und fruchtig ist sein Geschmack, dazu ein ausgeprägtes Bouquet, das an saftige Birnen denken lässt, versehen mit etwas Orangenzesten und einem dezenten Muskatton. Ein vielseitiger Begleiter: zu feinwürzigen Vorspeisen, Gemüsegerichten, sommerlichen Salaten, Geflügel und Kalbfleisch, sowie zu Spargelgerichten.

**Bacchus, lieblich**

**Flasche 1,0 l  
Glas 0,2 l**

Rheinhessen QbA, Weingut Ernst Bretz

Der Bacchus zeigt sich im Glas mit einem glänzenden, mittleren goldgelben Ton. Er ist unglaublich fruchtig, mit Aromen von Pfirsich, Aprikosen, etwas Mango, Maracuja sowie, einen feinen Muskatton. Genießen Sie diesen tollen Wein zu Desserts oder zur gedeckten Kaffee-Tafel.

Rosé

**Marqués de Castilla Rosado, trocken**

**Flasche 0,75 l  
Glas 0,2 l**

Spanien, D.O. La Mancha, Cristo de la Vega

Frisch und aromatisch-fruchtig mit kräftigen Noten von Himbeeren und Kirschen. Ein toller Rosé, der Lust auf ein zweites Glas macht, nicht zu trocken, sehr harmonisch. Wunderbar zu herzhaften Salaten, zu sommerlichen Grillgerichten mit Geflügel.

Rotwein

**Dornfelder, trocken**

**Flasche 1,0 l**  
**Glas 0,2 l**

Rheinhessen QbA, Weingut Ernst Bretz

Tiefdunkelrot, kräftig und voller Frucht nach Kirschen, Holunder und Brombeeren. Er ist gehaltvoll, geschmeidig und harmonisch und passt hervorragend zu Gegrilltem, zu geschmorter Lammkeule und auch zu intensiven Wildgerichten.

**Marqués de Castilla Crianza, trocken**

**Flasche 0,75 l**  
**Glas 0,2 l**

Mancha, Cristo de la Vega

Ein körperreicher Rotwein, ausgesprochen elegant, köstlich intensiver Duft nach Waldfrüchten, Cassis, Kirschen und Brombeeren, dazu angenehme Vanillenoten und Anklänge von Rauch und Lakritz, die durch die 6 monatige Reifung im Barrique entstehen. Voll und rund am Gaumen, sehr gut eingebundene Tannine, im Abgang nachhaltig und samtig. Ideal zu gegrilltem, dunklen Fleisch.

**Rheinischer Rotwein, halbtrocken**

**Flasche 1,0 l**  
**Glas 0,2 l**

Rheinhessen QbA, Weingut Ernst Bretz

Dieser Wein stellt ein ideales Cuveé aus Portugieser und Dornfelder dar. Es ist ein samtig-weicher, nicht so schwerer Rotwein mit zurückhaltender Säure mit Aromen von Himbeeren und Johannisbeeren. Ein idealer Begleiter zum Dessert .

Sekt

**Schloss Herrenfels, trocken**

**0,75 l**

**Schloss Herrenfels, halbtrocken**

**Piccolo trocken oder halbtrocken**

**0,2 l**

Alle Weine und Sekte enthalten Eiweiße und Schwefel

## **Allergene und Zusatzstoffe**

# Allergene und Zusatzstoffe

Bitte beachten Sie folgende Nummerierungen und Kennzeichnungen in unserer Speisekarte

1	mit Konservierungsstoffen
2	mit Farbstoffen
3	mit Antioxidationsmitteln
4	mit Geschmacksverstärkern
5	mit Süßstoffen
6	Stabilisator
7	Lactose
A	Gluten
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fische
E	Erdnüsse
F	Sojabohne
G	Milch (einschließlich Lactose)
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid und Sulfite
M	Lupinen
N	Weichtiere