

Suppen *Soups*

Rinderkraftbrühe Royal – 5,50 €

mit Eierstich / Mettbällchen / Nudeln / Karottenblumen
20. *Consommé royale*

Tomatencremesuppe – 5,30 €

(laktosefrei und vegan möglich, glutenfrei) mit Sahnehäubchen
26. *Tomato soup with creme*

Fischgerichte *Fish*

Mildgeräucherter Lachs – 11,50 €

mit Sauerrahm / 3 kleine Kartoffelrösti
34. *Mildly smoked salmon with crème fraiche and potatoes rösti*

Matjesfilet mit Zwiebelringen – 11,50 € - kleine Portion (small) 9,50 €

dazu Speckbohnen / Salzkartoffeln (gluten-, laktosefrei)
50. *Herring filet with onions, beans with bacon, potatoes*

Matjesfilet Hausfrauen Art – 11,50 € - kleine Portion (small) 9,50 €

mit Äpfeln / Gewürzgurke / Zwiebeln in Mayonnaise / Salzkartoffeln
51. *Herring filet in mayonnaise sauce with onions, apple, gherkins, potatoes*

Mehliertes Buntbarschfilet - 18,10 € - kleine Portion (small) 15,80 €

in Zitronen-Kapernbutter gebraten / Spaghettikartoffeln / einen Salat vom Buffet
52. *Fried fish in lemon-capers-butter, parsley potatoes, salad from buffet* (glutenfrei möglich)

Spezialitäten des Hauses

Grillplatte nach Art des Hauses - 20,10 €

Rumpsteak / Schweinrückensteak / Schweinefilet am Spieß / Nürnberger Rostbratwurst
gebratener Bauchspeck / Pommes frites / Knoblauchsauce / Salat vom Buffet
79. *Grilled platter of the house (beef and pork steak, filet brochette, grilled sausage
and bacon), french fries, garlic sauce, salad from buffet*

Steakplatte „scharfe Ecke“ - 21,50 €

Hähnchenbrust / Schweinerückensteak / Rumpsteak / Pfeffersauce / Gemüse / Gratin
91. *Steakplatter „scharfe Ecke“ with vegetable, pepper sauce, potatoes gratin*

Hausgemachtes Sauerfleisch - 12,50 € - kleine Portion (small) 10,90 €

Röstkartoffeln / Remouladensauce
76. *Pickled meat with roasted potatoes, remoulade sauce*



Für den kleinen Hunger *For the little hunger*

Bert - 8,80 €

Gebratene Hähnchenbrust mit Soße / Möhren / Basmatireis
56. *Breast of poultry, carrots, rice*

Ernie - 8,80 €

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Soße, Möhren / pommes frites
59. *small pork Schnitzel with carrots, french fries*

Wild isst man bei uns, direkt beim Jäger *Specialties of game*

Wildgulasch - 18,50 €

mit Champignons in Rotweinsauce / Kartoffelkroketten / Salat vom Buffet
150. *Goulash of game with champignons in red wine sauce with potatoes croquettes and salad*

Geschmorte Hasenkeule - 20,10 €

Pimentsauce / Preiselbeerpfirsich / Apfelrotkohl / Kartoffelrösti
151. *Stewed leg of rabbit, pimento sauce, peach with cranberries, red cabbage, potatoes rösti*

Hirschkalbsbraten Hubertusart - 28,00 € - kleine Portion (small) 25,70 €

Pimentsauce / Waldpilze / Williamsbirne mit Preiselbeeren / Rotkohl / Kartoffelkroketten
80. *Roast of deer, pimento sauce, mushrooms, pear Williams with cranberries, red cabbage, croquettes*

Braten von der Rehkeule - 28,00 € - kleine Portion (small) 25,70 €

Rotweinsauce / Preiselbeerpfirsich / Waldpilze / buntes Gemüse / Kartoffelgratin
158. *Roast of roe, red wine sauce, peach with cranberries, mushrooms, vegetable and potatoes gratin*

Wildschweinbraten Försterin Art - 28,00 € - kleine Portion (small) 25,70 €

Preiselbeersauce / Waldpilzen / Apfelrotkohl / Kartoffelrösti
152. *Roast of wild boar coated with cranberry sauce, mushrooms, red cabbage, potatoes rösti*

Wildrückenmedaillons - 29,30 € - kleine Portion (small) 26,80 €

(rosa gebraten) Pimentsauce / Apfelrotkohl / Waldpilze / Williamsbirne mit Preiselbeeren / Kartoffelgratin
155. *Medaillons of game, pimento sauce, red cabbage, mushrooms, pear Williams with cranberries, gratin*

Wildrücken - 21,10 € - kleine Portion (small) 18,60 €

(rosa gebraten) auf bunten Blattsalaten / Vinaigrette / Baguette / Kräuterbutter
156. *Salad with medaillons of game, medium, baguette, butter of herbs*

Gerichte vom Schwein *Pork*

Currywurst - 8,50 €

mit Gewürzketchup / Currypulver / pommes frites

57. *Frilled curried sausages with french fries*

Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art - 16,80 € - kleine Portion (small) 14,80 €

Pommes frites / einen Salat vom Buffet

60. *Pork schnitzel with french fries and salad from buffet*

Ketchup oder Mayonnaise à 0,70 €

Paniertes Schweineschnitzel Jäger Art - 18,20 € - kleine Portion (small) 16,20 €

Champignons in Rahm / Pommes frites / einen Salat vom Buffet

61. *Pork schnitzel with champignons a la creme, french fries, salad from buffet*

Paniertes Schweineschnitzel Balkan Art - 18,20 € - kleine Portion (small) 16,20 €

pikante Paprikasauce mit Gewürzgurken und Zwiebeln /

Pommes frites / einen Salat vom Buffet

62. *Pork schnitzel „balkan style“ french fries, salad from buffet*

16,50 € - kleine Portion (small) 14,50 €

„Räuberspieß“ - 17,20 € - kleine Portion (small) 15,20 €

Schweinerücken und Räucherspeck am Spieß / pikante Paprikasauce
mit Gewürzgurken und Zwiebeln / Basmatireis / Salat vom Buffet

77. *„Räuberspieß“ pork steaks and smoked bacon with spicy paprika sauce, rice, salad from buffet*

„Ratsherrenpfanne“ - 20,10 € - kleine Portion (small) 18,10 €

3 Filets vom Schwein mit Champignons in Rahm / buntes Gemüse / Röstkartoffeln

63. *filets with champignons, vegetable and roasted potatoes*

Geschnetzeltes vom Schweinefilet Zürcher Art-18,20 € - kleine Portion (small) 16,20 €

Champignon-Sahnesauce / Kartoffelrösti / einen Salat vom Buffet

78. *Ragout of pork filet with champignons in cream sauce, potatoes rösti, salad from buffet*

Gerichte vom Geflügel *Chicken*

Gebratenen Hähnchenbruststreifen - 14,30 € - kleine Portion (small) 12,30 €

auf bunten Blattsalaten / Vinaigrette / Baguette / Kräuterbutter

166. *Salad with chicken breast, baguette, butter of herbs*

Hähnchengeschnetzeltes - 18,50 € - kleine Portion (small) 16,50 €

pochierter Pfirsich in Curry-Sesamsauce / Basmatireis

140. *Ragout of chicken with peach in curry sauce, rice*

Hähnchenbrust - 19,90 € - kleine Portion (small) 17,90 €

Pfeffersauce / Marktgemüse / Kartoffelgratin

141. *chicken breast, pepper sauce, vegetable, potato gratin*

Spezialitäten des Hauses

Grillplatte nach Art des Hauses - 20,10 €

Rumpsteak / Schweinrückensteak / Schweinefilet am Spieß / Nürnberger Rostbratwurst
gebratener Bauchspeck / Pommes frites / Knoblauchsauce / Salat vom Buffet

79. *Grilled platter of the house (beef and pork steak, filet brochette, grilled sausage
and bacon), french fries, garlic sauce, salad from buffet*

Steakplatte „scharfe Ecke“ - 21,50 €

Hähnchenbrust / Schweinerückensteak / Rumpsteak / Pfeffersauce / Gemüse / Gratin

91. *Steakplatter „scharfe Ecke“ with vegetable, pepper sauce, potatoes gratin*

Hausgemachtes Sauerfleisch - 12,50 € - kleine Portion (small) 10,90 €

Röstkartoffeln / Remouladensauce

76. *Pickled meat with roasted potatoes, remoulade sauce*

Gerichte vom Geflügel *Chicken*

Gebratenen Hähnchenbruststreifen - 14,30 € - kleine Portion (small) 12,30 €

auf bunten Blattsalaten / Vinaigrette / Baguette / Kräuterbutter

166. *Salad with chicken breast, baguette, butter of herbs*

Hähnchengeschnetzeltes - 18,50 € - kleine Portion (small) 16,50 €

pochierter Pfirsich in Curry-Sesamsauce / Basmatireis

140. *Ragout of chicken with peach in curry sauce, rice*

Hähnchenbrust - 19,90 € - kleine Portion (small) 17,90 €

Pfeffersauce / Marktgemüse / Kartoffelgratin

141. *chicken breast, pepper sauce, vegetable, potato gratin*

Gerichte vom Rind *point steak Beef (à ca. 190g)*

Rumpsteak -Café de Paris- 23,50 € - kleine Portion (small) 21,50 €

Kräuterbutter / Pommes frites / einen Salat vom Buffet

70. *Point Steak, butter of herbs, french fries, salad from buffet*

Holzfäller Rumpsteak - 25,50 € - kleine Portion (small) 23,50 €

frittierte Röstzwiebeln / Knoblauchbutter / Pommes frites / Salat vom Buffet

72. *Point steak, roasted onions, garlic butter, french fries, salad from buffet*

Rumpsteak -Madagaskar- 25,50 € - kleine Portion (small) 23,50 €

pikante Sauce mit grünem Pfeffer / Bohnen mit Speckstippe / Kartoffelgratin

74. *Point steak Madagascar, spicy sauce of green peppercorns, beans with bacon, potatoes gratin*

Vegetarisch *Vegetariern*

Gemüseomelette aus 3 Eiern - 10,30 €

Baguette / Kräuterbutter

49. *Omelette with vegetables, baguette, butter of herbs*

Vitaminteller - großer Salat -11,20 € - kleine Portion (small) 9,50 €

Vinaigrette / gekochtes Ei / Käsestreifen / Baguette / Kräuterbutter

88. *Big salad, vinaigrette, egg, cheese, baguette, butter of herbs*

Panierter, gebackener Fetakäse aus Kuhmilch - 13,00 € - kleine Portion (small) 10,50 €

Knoblauchsauce / Baguette / Kräuterbutter / Salat vom Buffet

102. *Baked feta with salad from buffet, garlic sauce, baguette, butter of herbs*

Brokkoli-Nussrösti (vegan) - 11,70 €

pikanter Paprikasauce mit Gewürzgurken und Zwiebeln / Gemüse / Basmatireis

1100. *Broccoli-nut-rösti, paprika sauce, vegetable, rice*

Dessert

Affogato - Heißer Espresso mit einer versunkenen Kugel Vanilleeis **3,70 €**

Hausbecher - Eiscreme Vanille und Schokolade / Sahne / Eierlikör **6,30 €**

Coupe Dänemark - Eiscreme Vanille / warmer Schokoladensauce / Sahne **6,30 €**

Eisschokolade - Eiscreme Schokolade / Kakao / Sahne **3,60 €**

Sanfter Engel - Orangensaft / Vanilleeis **3,60 €**

Schwarzwaldbecher - Vanilleeis / warme Schattenmorellen / Sahne **6,30 €**

Gemischtes Eis mit Sahne - drei Kugeln gemischtes Eis **4,30 €**

Hausgemachte Rote Grütze - Mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne **4,50 €**

Windbeutel - Kirschen oder Eierlikör / Sahne **4,50 €**

Allergien?

sprechen Sie uns bitte an und lassen Sie sich die Liste für Allergene und Zusatzstoffe geben.
Viele Gerichte sind in abgeänderter Form z.B. gluten-/laktosefrei möglich

*Verschenken Sie unseren beliebten
Verzehrgutschein. Bitte sprechen Sie uns an.*