

## 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*

### **„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*

### **Gebratene 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.*