



## Menü 1

### VORSPEISE

#### ➤ Gemischter Salat (M, L)

Frischer Blatt-Salat der Saison mariniert mit feinem Kräutersendressing  
und hausgemachte Salate nach Saison

### Hauptgang

#### ➤ Gegrilltes Rinder-Kachelsteak (A,C,G,M, L)

Auf geschmolzenen Zwiebeln in Bratensoße und Kräuterbutter dazu reichen wir Kräuter-Kartoffeln

Zu jedem Menü gibt es ein 0,25l Tafelwasser

Das Menü ist nicht zum Teilen

Preis pro Person

**35,--€**

---

## Menü 2

### VORSPEISE

#### ➤ Gemischter Salat (M, L)

Frischer Blatt-Salat der Saison mariniert mit feinem Kräutersendressing  
und hausgemachte Salate nach Saison

### Hauptgang

#### ➤ Hausgemachte Bunte-Nudeln mit Gemüse (A,C,G, L)

In Tomatensuggo

Zu jedem Menü gibt es ein 0,25l Tafelwasser

Das Menü ist nicht zum Teilen, Preis pro Person

**30,--€**

---

### Schmankerlteller (A,C,G,L,N)

Zartes Schweinekachelsteak, Buntes Gemüse, Tomaten Suggo, Sauerrahm und Kräuterkartoffeln  
25,90 €

---

### Wurstsalat „Höllbräukeller Art“ (A,C,G,L,N)

In Essig und Öl mit Zwiebeln und Fermentiertem Gemüse

Dazu reichen wir hausgebackene Semmel

14,50 €

Schweizer (mit Käse)

15,90

---

### Lust auf ein Dessert

Fragen sie unser Service Personal sie geben Ihnen Info über unser Tagesaktuelles Dessert

---

**Unsere Hausweineempfehlung Quittenweinlikör 4 cl 2€**

---