



Mittagskarte

Lunch

Montag bis Freitag von 10.00 bis 16.00 Uhr
Kleine Portionen für den Mittag

Dienstag, 07.05.2024

Maibock 0,3l	4,10
--------------	------

Größere Portionen zum Mittagspreis

Bärlauch Spaghettini mit Kirschtomaten und Parmesan (C,D,H)	9,30
Wild garlic spaghetti with cherry tomatoes and parmesan cheese	
Bunter Salatteller in Joghurtdressing mit Backhendlstreifen (C,D,H)	9,20
Colorful salad plate in yogurt dressing with strips of fried chicken	

Kleine Gerichte zum kleinen Preis

SUPPE

Paprika-Lauchcremesuppe mit Croutons - in der Kaffeetasse (C,D)	1,90
Pepper leek cream soup with croutons	

HAUPTGERICHTE

Ochsenmaulsalat im Weckglas mit Bratkartoffeln (C,H,N,D)	9,30
Ox mouth salad with roasted potatoes	
Zucchini mit Auberginenpüree und frittiertem Rucola (C,N) vegan	8,80
Zucchini with eggplant puree and fried rocket	
Abgebräunter Leberkäs mit Biersoße und Kartoffel-Gurkensalat (N,D)	9,50
Browned meatloaf with beer sauce and potato cucumber salad	
Gemüselasagne auf Tomatensugo (C,H,N,D)	9,60
Vegetable lasagna on tomato sugo	
Rahmschnitzel vom Schwein mit Gemüse und Bärlauchnudeln (C,D,H)	9,90
Pork Schnitzel in cream sauce with vegetables and wild garlic noodles	
BBQ Flammkuchen mit Schmand, Pulled Pork und Coleslaw (C,D,4,J,M,D)	9,90
BBQ Tarte flambée with sour cream, pulled pork and coleslaw	

DESSERTS

Topfenstrudel mit Vanillesoße (C,D,H)	4,20
Curd strudel with vanilla strudel	



Mittagskarte

Lunch

Mittagsgerichte zum kleinen Preis
Montag- Freitag 10.00 - 16.00 Uhr

Servus liebe Gäste!

ab sofort bieten wir Ihnen Mittags (Mo.- Fr.) eine kleine Auswahlkarte an, da die Nachfrage nach kleineren Gerichten zu günstigeren Preisen in der Mittagszeit sehr hoch war.

Für den großen Hunger bieten wir zusätzlich jeden Tag zwei wechselnde große Gerichte unter 10,00€ auf der Mittagskarte an. Ansonsten können Sie selbstverständlich auch aus unserer Standardkarte auswählen.

Sollte hier noch nicht das richtige Schmankerl für Sie dabei sein, händigen wir gerne die aktuelle Tageskarte aus.

Bei Fragen ist die Familie Vogler und das Team gerne für Sie da! Über Tipp's und Anregungen sind wir Ihnen immer dankbar.

In diesem Sinne, herzliche Grüße, einen guten Appetit und prost!

Petra & Christian Vogler, Ihre Wirtsleute



Tageskarte

Daily specials

Maibock 0,3 l		4,10
<u>VORSPEISEN</u>		
Burrata auf Tomatencarpaccio mit Rucola, Balsamicoglace und Baguette (C,D)		9,40
Burrata on tomato carpaccio with rocket, balsamic cream and baguette		
Pikanter Süßkartoffelsalat mit Babyspinat, gerösteten Cashewkernen und Baguette (C,J)		9,80
Spicy sweet potato salad with baby spinach, roasted cashews and baguette		
Spargelsalat in Tomaten-Kräuter-Ei-Vinaigrette mit Bratkartoffeln (D,H)		15,80
Asparagus salad in tomato herb egg vinaigrette with roasted potatoes		
<u>SUPPEN</u>		
Bärlauchcremesuppe mit Croûtons und Sahne (C,D)		7,10
Wild garlic soup with croutons and cream		
Spargelcremesuppe mit Räucherlachs und Sahnehaube (C,D,L)		7,30
Cream of asparagus soup with smoked salmon and cream		
<u>HAUPTGERICHTE</u>		
Portion Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter (D,H)		16,30
Portion of asparagus with parsley potatoes, hollandaise sauce or melted butter		
wahlweise mit:		
gemischtem Schinken (7) mixed ham		7,20
kleinem Lachsfilet (C,L) salmon fillet		8,90
kleinem Wiener Schnitzel (C,D,H) schnitzel viennese style		11,30
kleinem Kalbsfilet (D) small veal fillet		12,40
Rinderbraten in Rotwein-Zwiebelsoße mit Tagesgemüse und Brez'nknödel(C,D,H,N)		16,90
Roast beef in red wine onion sauce with vegetables of the day and pretzel dumplings		
Braumeistersteak aus dem Schweinerücken mit Speckscheibe und gerösteten Knödelscheiben (C,D,H,N,7)		17,90
Steak of pork with bacon slices and roasted dumpling slices		
Kalbsfiletsteak mit Kräuterkruste, Tomatenschaum und Karottenbündel an Bärlauch Linguine (C,D,H,N)		19,90
Veal fillet steak with herb crust, tomato foam and carrot bunches with wild garlic linguine		
Züricher Geschnetzeltes mit glaciertem Gemüse und Kartoffelrösti (C,D,N)		20,90
Slices of veal "Zurich style" with glazed vegetables and hash browns		
<u>DESSERT</u>		
Schokomousse mit Sahnehaube und Beeren (C,D,H)		6,40
Chocolate mousse with cream topping and berries		
Erdbeer-Mangoragout mit Vanilleeis und Sahne (D)		7,20
Strawberry mango ragout with vanilla ice cream and cream		

A- Senf/-Erzeugnisse, B- Erdnüsse/-Erzeugnisse, C- Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse,
D- Milch/-Erzeugnisse einschließlich Laktose, E- Krebstiere/-Erzeugnisse, F- Schwefeldioxid/-Sulfite,
G- Lupine/-Erzeugnisse, H- Eier/-Erzeugnisse, I- Soja/-Erzeugnisse, J- Schalenfrüchte (Nüsse)/-Erzeugnisse,
K- Sesam/-Erzeugnisse, L- Fisch/-Erzeugnisse, M- Weichtiere/-Erzeugnisse, N- Sellerie/-Erzeugnisse, 1- Coffein haltig,
2- mit Farbstoff, 3- Chininhalig, 4- Geschmacksverstärker, 5- geschwefelt, 6- mit Phosphat, 7- Nitrit Pökelsalz