

### Vorspeise

Preise

**Ziegenkäse im Speckmantel** an Frühlingsalat mit Balsamicodressing<sup>(\*8,10)</sup> 10,90 €

✓ **Möhrenrohkostsalat** mit Apfel-Zitrone-Joghurtdressing und karamellisierten Walnüssen<sup>(\*7,8)</sup> 10,90 €

### Suppe

**Frühlingsuppe** mit Schinkenschöberln<sup>(\*1,9,3)</sup> 7,50 €

### Alte Schule „Klassiker“

„**Wittgensteiner Krüstchen**“ Schnitzel aus dem Schweinelachs mit Waldpilzen in Rahm, Spiegelei, Pommes frites und Salat<sup>(\*3,7)</sup> 17,90 €

**Maispouardenbrust** auf Ratatouillegemüse und Polentaschnitte<sup>(\*8,7)</sup> 19,50 €

**Schweinefilet** auf gebratenem Frühlingsgemüse, leichter Tomaten-Pfeffersauce und Bandnudeln<sup>(\*3,9)</sup> 21,50 €

### Vom Holzkohlegrill mit Original Walpersdorfer Holzkohle

✓ **„Vegetarischer Kidneybohnen Burger“**, leicht scharf mit Tomaten, Gurken und Schafskäse überbacken<sup>(\*3,1,7,8)</sup> 15,90 €

„**Alte Schule BBQ Burger**“ mit 200gr. saftigem Rindfleisch vom Weideochsen, mit Cheddar, Spiegelei, Speck, roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Salat, hausgemachter Sauce<sup>(\*3,1,10)</sup> 16,90 €

### Beilagen zum Burger:

Steakhouse-Pommes frites mit hausgemachtem Dip<sup>(\*10,3)</sup> 2,90 €

Süßkartoffel-Pommes frites mit hausgemachtem Dip<sup>(\*10,3)</sup> 2,90 €

**Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak** mit geschmorten Zwiebeln auf einem großen Salatteller mit Bratkartoffeln<sup>(\*9,10)</sup> 23,90 €

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die verwendeten Allergene. Bitte sprechen Sie uns an!



### Salat, Fisch & Vegetarisch

Preise

<b>Frischer Frühlingssalat</b> mit verschiedenen Rohkostsalaten und <sup>(*1,10,9)</sup>	11,90 €
- im Smoker hausgeräuchertem <b>Lachs</b>	14,90 €
- panierten <b>Austernpilzen</b> und Kräutercreme	16,90 €
- gebratenen <b>Garnelen</b> in Knoblauch-Limetten-Koriander	18,90 €
- im Smoker hausgeräuchertem <b>Rumpsteak</b> <sup>(nur medium möglich)</sup>	19,90 €

<b>Tagliarini</b> mit Rinderstreifen, Knoblauch, Frühlingskräuter und kleinen Tomaten	17,90 €
---	---------

### Wild

<b>Wittgensteiner Hirschgulasch</b> mit Serviettenknödel und Apfelkompott <sup>(*1,9)</sup>	19,90 €
„ <b>Försterpfanne</b> “ Schnitzel aus der Rehkeule in der Haselnusskruste mit Waldpilzen in Rahm und dazu Kartoffel-Strudel <sup>(*8,7,1)</sup>	22,90 €

### Dessert

<b>Luftiges Limettenmousse</b> mit Erdbeer-Sorbet, fein ausgarniert <sup>(*8,3,7)</sup>	7,50 €
<b>Früchtebecher</b> mit hausgemachtem Erdbeer- und Limettensorbet, frischen Früchten der Saison und Erdbeersauce <sup>(*8)</sup>	7,50 €

Schauen Sie doch für Ihre Dessert-Auswahl einmal an der Theke vorbei, unsere Vitrine bietet einige süße Leckereien!


### Käseempfehlung / Dessertwein

<b>Internationale Käseauswahl</b> serviert mit Brot und Dip	
kleine Portion	7,90 EUR (als Vorspeise oder Dessert)
große Portion	11,90 EUR (als Hauptgang)

2015 Tokaji Szamorodni Édes Sweet, Süßwein aus Ungarn 5cl = 3,90 €

Rebsorte: Furmint und die Trinktemperatur ist 8°C

Strahlendes Gelb. Im Aroma fein, würzig nach Aprikosen, Rosinen und Anklänge von Mandeln. Perfekter Begleiter zu Dessert und Käse

 = vegetarische Gerichte

**Guten Appetit!**

