

# Speisekarte

## Suppen

210	<b>Klare Geflügelsuppe</b> <i>mit Brandteigknöpfe</i>	3,20 €
209	<b>Leichtes Karotten-Kokossüppchen</b> <i>mit Gemüsestreifen</i>	3,50 €
212	<b>Feine Gurkensuppe</b> <i>mit Pfifferlingen</i>	3,50 €

## Vorspeisen & Zwischengerichte

200	<b>Matjessalat</b> <i>mit Kräuterdip und Brot</i>	4,90 €
201	<b>Ziegenkäse im Speckmantel</b> <i>gegrillt, auf Salat, dazu Toast</i>	4,80 €
234	<b>Feines Würzfleisch</b> <i>im Näpfchen überbacken, dazu Toast</i>	4,40 €
216	<i>Ein halbes Dutzend</i> <b>Gratinierte Weinbergschnecken</b> <i>im Häusel, dazu Toast</i>	5,80 €
2351	<b>Garnelenpfännchen mit Knoblauch</b> <i>und Baguette</i>	8,90 €
2352	<b>Geräucherte Lachsscheiben</b> <i>auf Rösti mit Kräuterschmand</i>	8,70 €
211	<b>Rahmcamembert - gegrillt -</b> <i>auf Pumpernickel, mit Preiselbeeren</i>	4,80 €



# Salatvariationen

228	<b>Kleiner Blattsalat</b> <i>mit Hausdressing</i>	2,00 €
227	<b>Bunter marktfrischer Salat</b> <i>mit Joghurt-Kräuter-Dressing</i>	3,90 €
229	<b>Tomate &amp; Mozzarella vom Büffel</b> <i>mit frischen Basilikum, an einer Kräuter-Vinaigrette</i>	4,90 €
225	<b>Bunter marktfrischer Salat</b> <i>mit geraspeltem Schafskäse, Oliven und Joghurt-Kräuter-Dressing</i>	4,40 €
208	<b>Großer Salatteller "Esmeralda"</b> <i>mit Ananas, Käsewürfeln und Putenfilet-Streifen</i>	8,90 €
226	<b>„Roberts Salatkiste“</b> <i>Hähnchenstreifen, Tomaten und Champignons geschmort mit Parmesanspänen auf frischen Blattsalaten</i>	8,90 €
214	<b>Salatteller "Art des Hauses"</b> <i>mit Schnitzelstreifen und geschmorten Champignons</i>	8,90 €
213	<b>Salatschüssel "Oslo"</b> <i>mit Räucherlachsrollchen</i>	7,90 €
203	<i>Auf Wunsch reichen wir zu allen Salaten ...</i> <b>Stangenbaguette</b>	1,00 €

# Für unsere kleinen Gäste

237	<b>Memmo-Schnitzel</b> <i>Hähnchenschnitzel mit buntem Gemüse und Kartoffeln</i>	4,50 €
238	<b>Hexenkessel</b> <i>Nudelauflauf mit buntem Gemüse</i>	3,90 €
239	<b>Mäuseteller</b> <i>Putensteak mit Kartoffelecken und Kräuterquark</i>	4,40 €
240	<b>Goldtaler</b> <i>Möhren-Kartoffelpuffer mit Apfelkompott</i>	3,90 €
241	<b>Piratenschmaus</b> <i>Fischstäbchenschmaus mit Kartoffelbrei</i>	4,40 €
242	<b>Nudelvulkan</b> <i>Nudeln mit Tomatensoße</i>	3,90 €



# Vegetarisches & für Kalorienbewusste

## **Großer Salatteller nach "Art des Hauses"**

*mit frischen Champignons, Paprikastreifen, Tomate und Blattsalat  
an einem Kräuter-Senf-Dressing, mit...*

205	Schweinerückensteak	10,70 €
206	Rumpsteak	14,80 €
207	Rinderfilet	15,80 €
2081	gegrilltem Lachsfilet	12,80 €
203	<i>Auf Wunsch reichen wir dazu...</i> Stangenbaguette	1,00 €
	<b>Feines Omelett</b> <i>gefüllt mit...</i>	8,90 €
219	Waldpilzen	
2192	Würzfleisch	
204	<b>Penne mit Ofenkäse</b> <i>und cremigem Blattspinat</i>	9,90 €
233	<b>Spaghetti</b> <i>mit Pesto und Spinat, mit Käse gratiniert</i>	7,90 €
288	<b>Vollkornspätzle</b> <i>mit Almkäse und Schnittlauch</i>	7,90 €
289	<b>Gebackener Halloumi</b> <i>mit Gemüsenudeln</i>	8,90 €
230	<b>Kartoffelnocken mit Pesto</b> <i>dazu getrocknete Tomaten und Büffelmozzarella</i>	8,90 €
220	<b>Gemüsepfanne</b> <i>aus dem Wok, mit Gnocchis</i>	7,90 €
222	<b>Kartoffel-Pilz-Rösti</b> <i>an einem Gemüsebukett, dazu Kräuterdipp</i>	8,50 €
223	<b>Lachs-Kartoffel-Gratin</b> <i>mit Blattspinat</i>	9,90 €



# Geflügeltes

250	<b>Putenschnitzel "Tiroler Art"</b> <i>mit Tomaten-Hollandaise und Basilikum-Gnocchis</i>	9,90 €
224	<b>Hähnchenbruststreifen auf Butterrösti</b> <i>mit Champignonrahm und Käse überbacken</i>	9,80 €
303	<b>Hähnchenbrustfilet "Philadelphia"</b> <i>- Hähnchenbrust mit Frischkäse gefüllt - dazu Romanescoröschen und Kartoffelkroketten</i>	10,50 €
251	<b>Honigglacierte Entenbrust</b> <i>rosa gebraten, mit bunter Pfeffersoße und Kartoffelbällchen</i>	13,50 €
265	<b>Hähnchenragout „Indisch“</b> <i>im Curryrahm mit Ingwerreis</i>	10,90 €
341	<b>Zarte Putensteaks</b> <i>auf Bandnudeln mit Zitrone, Basilikum und Parmesan</i>	9,80 €

# Fischgerichte aus Flüssen und Seen

307	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> <i>mit Sauce Hollandaise *1, Pommes Frites und frischen Blattsalaten</i>	6,90 €
218	<b>Victoriabarschfilet</b> - <i>in einer Kräuterkruste gebraten - an einem Duett aus grünen und weißen Nudeln, mit einer Sauce Choron, dazu frischer Blattsalat *1</i>	9,60 €
338	<b>Zanderfilet</b> - <i>gegrillt - an Sauce Hollandaise mit Blumenkohlröschen, dazu Petersilienkartoffeln</i>	13,90 €
312	<b>Norwegisches Lachsfilet</b> <i>auf Gemüsebandnudeln mit Orangen-Dillsauce</i>	12,90 €
302	<b>Forelle "Müllerin"</b> - <i>grätenfrei - an zerlassener Butter, mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln</i>	9,90 €
304	<b>Gedünstetes Rotbarschfilet</b> <i>mit zerlassener Butter, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln</i>	8,90 €
217	<b>Black-Tiger-Scampis</b> - <i>gebraten - aus dem Wok, mit grünen Nudeln</i>	14,90 €
275	<b>Steinbutt auf Reibekuchen</b> <i>- gebraten, mit Shrimps, Champignons &amp; Tomaten</i>	13,80 €
221	<b>Steinbeißerfilet</b> <i>mit Sesam-Blattspinat und Kartoffelpüree</i>	9,50 €



# Wildgerichte

273	<b>Gebratenes Wildhasenfilet</b> <i>an einem Gemüsebukett, mit Rahmchampignons und Kartoffelbällchen</i>	13,90 €
272	<b>Zarte Hirschkalbsmedaillons</b> <i>an geschmorten Champignons und Gnocchis, dazu Holundersoße</i>	15,80 €
256	<b>Hirschkalbsbraten</b> <i>in Burgundersoße, an einer Preiselbeerbirne, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße</i>	10,90 €
274	<b>Perlhuhnbrüstchen an Honigjus</b> <i>auf Rotkohl und kleinen Bratkartoffeln</i>	11,80 €

# Hauseigene Gerichte mit 17-jähriger Tradition

306	<b>“Kutscherschmaus”</b> <i>zwei kleine Kasselersteaks, Speckbohnen und Röstkartoffeln</i>	9,90 €
253	<b>Schweinerückensteak “Holzfäller Art”</b> <i>mit Speckscheibe und hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und verschiedene Salate</i>	10,90 €
254	<b>Pilztopf nach “Art des Hauses”</b> <i>Schweinefilet auf Nudeln mit Rahmchampignons, dazu ein kleiner Blattsalat *1</i>	11,90 €
261	<b>Sauerbraten nach “Mutter’s Art”</b> <i>mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen</i>	8,90 €
308	<b>Gepökelte Rinderzunge</b> <i>mit zerlassener Butter, dazu Mandelbrokkoli und Kartoffelbällchen</i>	9,60 €
305	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> <i>mit Gemüseallerlei und Kartoffelbällchen</i>	8,90 €
316	<b>“Wernesgrüner Rostbrätel”</b> <i>mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln, dazu frischer Blattsalat</i>	9,50 €
195	<b>Hausgemachte Sülze</b> <i>mit Remoulade und Röstkartoffeln</i>	6,80 €
252	<b>Schweinerückensteak mit Rahmchampignons</b> <i>dazu Kartoffelbällchen und ein kleiner Blattsalat</i>	10,50 €
319	<b>Schweinerückensteak “Zigeuner Art”</b> <i>mit Pommes Frites und einem kleinen Blattsalat *2</i>	9,50 €
317	<b>Schweinesteak mit Würzfleisch überbacken</b> <i>dazu Pommes Frites und ein kleiner Blattsalat</i>	10,90 €



# Spezialitäten des Hauses

- Schweinemedallions** **10,90 €**  
*auf grünen Nudeln, mit...*
- 313 einer Sauce aus buntem Pfeffer**
- 3131 "Xaver"** - mit *Crème fraîche, Senf und Meerrettich überbacken*  
*...dazu jeweils ein kleiner Blattsalat*
- 269 Rumpsteak "Xaver"** **14,90 €**  
*mit Crème fraîche, Senf und Meerrettich überbacken,*  
*dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Blattsalat*
- 263 Schweinerückensteak "Gärtnerin"** **10,90 €**  
*mit Gemüseallerlei und Käsesoße überbacken,*  
*dazu Champignons und Kartoffeln*
- 259 Rinderfilet "Rustikal"** **15,90 €**  
*mit Speckscheibe und hausgemachter Kräuterbutter,*  
*dazu Pommes Frites und verschiedene Salate*
- 266 Jägerpfännchen** mit Waldpilzrahm **15,80 €**  
- *Perlhuhnbrustfilet, Hirschkalbsmedallions -*  
*an Preiselbeerbirne und Kartoffelbällchen*
- 262 "Kleine Schweinerei"** **11,80 €**  
*kleines Schweinesteak, Kasselersteak, Grillwurst und Grillspeck*  
*mit Champignons à la crème, an Gemüse- und Kartoffelallerlei*
- 315 Kalbssteak** mit hausgemachter Kräuterbutter **14,80 €**  
*dazu frisches Gemüse vom Markt und Kartoffel-Pilz-Rösti*
- 255 Kalbssteak** mit Waldpilzrahm **14,90 €**  
*dazu Kartoffelkroketten und ein kleiner Blattsalat*
- 258 Rumpsteak** - in der gusseisernen Pfanne serviert - **14,90 €**  
*mit hausgemachter Kräuterbutter,*  
*dazu Bratkartoffeln und Gemüsebukett*
- 257 Rumpsteak** mit Sauce Bernaise <sup>\*1</sup> **14,90 €**  
*auf Speckbohnen und Kartoffelgratin*
- 260 Rinderfilet** an einer bunten Pfeffersoße **15,90 €**  
*mit Grilltomate und Kartoffelbällchen*
- 280 Schweinesteak** **10,80 €**  
*mit Tomaten, Röstzwiebeln und Emmentaler überbacken,*  
*dazu Bratkartoffeln*
- für 2 Personen -*
- 270 "Brett für Zwei"** **26,90 €**  
*- eine Überraschung für zwei, die sich gegenüber sitzen -*
- 271 "Spießiges für Unentschlossene"** **32,80 €**  
*Butterfisch, Victoriabarsch- und Lachsfilet,*  
*Schweinemedallions, Hähnchenbrust und Kasseler,*  
*dazu Gemüse- und Kartoffelvariationen*



# Kleine Leckerei'n & Brotzeit

231	<b>Schweinefilet auf Toast</b> <i>mit Kräuterbutter, an verschiedenen Salaten</i>	6,90 €
197	<b>“Hausmacher Brett”</b> <i>- Knacker, Blut- und Leberwurst - mit Essiggemüse, dazu Butter und Brot *2</i>	7,60 €
198	<b>Echter Serano Schinken</b> <i>dazu Butter und Brot</i>	7,80 €
199	<b>Buntes Salami - Käsebrett</b> <i>dazu Butter und Brot</i>	7,80 €
190	<b>Rinderzunge - gepökelt -</b> <i>mit Sahnemeerrettich, Gurke und Brot *2</i>	6,90 €
194	<b>Schweizer Wurstsalat</b> <i>mit Käse, Kräuter-Senf-Dressing, dazu Butter und Brot</i>	5,90 €
290	<b>Warmes Eckchen</b> <i>warmer Schweinebraten auf Graubrot, dazu Soße und Salatgarnitur</i>	6,80 €
291	<b>Belegtes Brot mit Braten</b> <i>mit Meerrettich und Gewürzgurken *2</i>	4,90 €
284	<b>Belegtes Käsebrot</b> <i>mit Zwiebelringen</i>	4,90 €
283	<b>Belegtes Schinken-Brot</b>	4,90 €

**Wie wäre es jetzt nach dem guten Essen mit einem erholsamen  
und interessanten Verdauungsspaziergang?**

Besuchen Sie doch unsere Alpakafarm direkt am  
“Goldenen Stern”

und lernen Sie die sanftmütigen Tiere aus Südamerika kennen,  
die mit ihrer Neugier und ihrer intelligenten und beruhigenden  
Art nicht nur Kinderherzen höher schlagen lassen.

Hier können Sie sich nicht nur über diese  
sympathischen Tiere informieren, sondern sogar  
mit ihnen auf Wanderung gehen.

Oder versuchen Sie sich beim Filzen der Alpaka-Fasern  
und stellen Sie selbst tolle Sachen daraus her.

Im Eingangsbereich finden Sie zudem einige handgefertigte Alpaka-  
Wollprodukte von unseren Tieren zum Anschauen oder Erwerb.

\*\*\*\*\*

