

**Unsere Empfehlung**

## **Vorspeisen & Suppen**

**Feurige Goulaschsuppe**  
mit Kräuterschmand – 8,50

**Klare Rinderkraftbrühe**  
mit Streifen von Gartengemüsen  
& Eistich – 8,50

**Linsensalat mit Lachs**  
Räucher - Lachs mit süß/sauren  
Tellerlinsen, dazu frisches  
Baguette – 15,80

**Lauwarmer Ziegenkäse** mit Honig-  
Orangen-Marinade gratiniert, an  
Rapunzelsalat mit Rotwein- und altem  
Balsamico-Karamell – 15,50

**Tatar – ca. 100g / 200g Fleisch**  
Frisch durchgedrehtes Tatar vom  
Mastbullen, klassisch serviert mit  
Eigelb, Paprika, Senf, gehackten  
Kapern, Zwiebeln und Sardellen,  
Brot & Butter – 17,80 / 22,90

**Ragout Fin**  
Feines Würzfleisch mit Käse  
überbacken, Baguette und  
Worcestersauce – 10,90

*Wir bitten um Ihr Verständnis,  
dass wir diese Vorspeise nur bis  
25° C Außentemperatur anbieten.*

## ***Knackige Salate***

### ***Chefsalat***

*Großer gemischter Salat mit Strauchtomaten, Gurke, verschiedenen Blattsalaten der Saison, Käse, Kochschinken und gekochtem Ei, dazu hausgemachtes Honig-Senf-Dressing – 18,50*

***Kleiner gemischter Salat  
mit Hausdressing – 7,80***

***Großer gemischter Salat  
mit Hausdressing – 13,90***

### ***Salat Kalbsleber***

*Blattsalate der Saison, Strauchtomaten, Gurken und kross gebratene Streifen von der Kalbsleber mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing – 20,50*

### ***Salat Hähnchen***

*Blattsalate der Saison, Strauchtomaten, Gurken, und kross gebratene Streifen von der Hähnchenbrust mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing – 20,50*

## **Gerichte aus der guten alten Zeit**

### **Wiener Kalbstafelspitz**

*Klassisch serviert: Im eigenen Sud mit feinen Streifen von Wurzelgemüse, dazu Speckbratkartoffeln<sup>1,8</sup> und frisch geriebener Meerrettich – 22,80*

### **Brandenburger Tafelspitz**

*mit Meerrettichsahnesauce und Salzkartoffeln – 22,80*

### **Stolzer Heinrich**

*Bratwurst in Biersauce mit Kartoffelstampf und Rotkohl<sup>6</sup> Originalgericht aus „Zilles Miljöh“ – 17,80*

### **½ knusprige Landente frisch aus dem Rohr**

*mit Apfelrotkohl<sup>6</sup>, kleinen handgedrehten Kartoffelklößen und Sauce – 29,90*

*Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir zur Gänsezeit keine Ente anbieten!*

### **Himmel & Erde**

*Eine schmackhafte Komposition aus Apfelkompott<sup>1,8</sup>, Kartoffelstampf und gebratener Blutwurst mit Speck<sup>1,8</sup> – 18,50*

### **„Blutwurst mit Sauerkraut“**

*Gebratene Blutwurst mit Speck<sup>1,8</sup>, dazu Sauerkraut und hausgemachter Kartoffelstampf – 18,50*

### **Kalbsleber Berliner Art**

*Zarte Kalbsleber in Butter gebraten, Apfel- und Zwiebelringe mit Kartoffelstampf serviert – 24,50*

### **Schweinebraten**

*klassisch serviert mit Bayrisch Kraut und hausgemachten Semmelknödeln – 20,80*

### **Rinderroulade**

*liebevoll gefüllt, wie bei Muttern, mit Zwiebel, Gurke<sup>1</sup> & Speck<sup>1,8</sup>, dazu Apfelrotkohl<sup>6</sup>, Salzkartoffeln und Sauce – 22,90*

### **Zanderfilet**

*an der Haut knusprig gebraten, auf Blattspinat mit Salzkartoffeln – 23,50*

### **Geschnetzeltes Züricher Art**

*Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce mit Basmatireis – 20,50*

### **Jeden Mittwoch\*: Eisbein**

*Frisch gepökelt Eisbein auf Erbspüree mit Sauerkraut und Salzkartoffeln – 20,90*

### **Eisbeinsülze**

*Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck<sup>1,8</sup> und Zwiebeln – 18,50*

### **Spare-Ribs**

*Knusprige Spare-Ribs mit rauchiger BBQ-Sauce, Backkartoffel mit Kräuterschmand und Cole Slaw – 22,90*

### **Jeden Freitag\*: Knusprige Haxe**

*Knusprige Schweinshaxe, frisch aus dem Rohr, dazu Bayrisch Kraut und handgedrehte Kartoffelklöße – 22,90*

**Unsere Empfehlung**

## **Die Lieblingsgerichte vom Lande**

### **Original Wiener Schnitzel vom Weidekalb**

vom mageren Kalbsrücken, paniert und in Butterschmalz goldbraun gebraten – 25,50

### **Cordon bleu vom Kalb**

Schnitzel vom mageren Kalbsrücken, gefüllt mit Käse und Schinken, paniert und in Butterschmalz goldbraun gebraten – 27,50

### **Beilagen zum Schnitzel & Cordon bleu**

*lauwarmer Märkischer Kartoffel-Gurken- Salat<sup>1</sup>. – 4,90*

*Pommes Frites – 4,90*

*Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck<sup>1,8</sup> – 5,90*

*Frische Champignons in Rahm – 4,90*

*Kaisergemüse – 4,90*

*Beilagensalat – 4,90*

*Preiselbeeren – 3,00*

### **Schnitzel Wiener Art**

vom mageren Schweinerücken, paniert und in Butterschmalz goldbraun gebraten – 19,90

### **Cordon bleu**

Mageres Schweineschnitzel, gefüllt mit Käse und Schinken, paniert und in Butterschmalz goldbraun gebraten – 21,90

**Unsere Empfehlung !**

## ***Nicht nur für Vegetarier***

### ***Champignon-Rahmpfanne***

*Frische Champignons in Rahm  
mit Frühlingszwiebeln und  
Basmatireis – 17,90*

### ***Gemüse-Rösti (vegan)***

*Rösti aus Kartoffeln, Möhren und  
Zucchini  
mit hausgemachtem Humus  
und Salatbouquet – 18,50*

### ***Ofenkartoffel***

*Ofenkartoffel mit Kräuterschmand  
und Salatvariation der Saison – 13,90*

*mit Räucher-Lachs-Streifen – 20,90*

### ***Allgäuer Käsespätzle***

*mit kräftigem Bergkäse , Röstzwiebeln  
und Beilagensalat – 19,90*

**Unsere Empfehlung !**

**Wiener Kaiserschmarrn**

*Karamellierter Kaiserschmarrn mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis und wahlweise Zwetschgenröster oder Apfelmus – 11,50*

**Der süße Abschluss**

**Heiße Liebe**

*Eiscreme, Bourbon-Vanille mit heißen Kirschen oder Himbeeren und Sahne – 10,90*

**Mousse au Chocolat – 9,50**

*(der Saison Hell/Dunkel)*

**Apfelstrudel**

*mit Bourbon-Vanilleeis (enthält Rosinen) – 9,90*

**Gemischtes Eis**

*3 Kugeln Eis nach Wahl – 6,60  
mit Schlagsahne – 7,90*

**Über das Dessert der Saison informiert gerne das Servicepersonal!**

**Wir bieten täglich verschiedene Kuchen frisch vom Blech an!**