

Suppe

Hausgemachte Gulaschsuppe, deftig klein 6,20 groß 8,80
mit Paprika, Kartoffeln und Sahnehäubchen

Salate

Kleiner Beilagensalat 4,90

Großer gemischter Salat 12,50
mit Tomaten, Gurken, Peperoni, rote Zwiebeln, Obst und gerösteten Kernen

Großer gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen 17,20
Champignons, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Peperoni, rote Zwiebeln, Obst und gerösteten Kernen

Großer gemischter Salat mit Schweinefiletstreifen 18,20
in Cassissee karamellisiert, dazu frisch geriebener Grana Padano, Tomaten, Gurken, Peperoni, rote Zwiebeln, Obst und gerösteten Kernen

Großer gemischter Salat mit Roastbeefstreifen 19,90
mit Zwiebeln und Champignons, dazu frisch geriebener Grana Padano mit Tomaten, Gurken, Peperoni, roten Zwiebeln, Obst und gerösteten Kernen

Falafel Schafskäse Salat **Vegetarisch** 17,20
gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Peperoni, rote Zwiebeln und Oliven

*Zu allen Salaten reichen wir Brot, Honig-Rosmarin-Vinaigrette,
Dijonsenf-Dressing oder Balsamicoessig und Olivenöl*

Für Zwischendurch

Flammkuchen Serrano	15,90
<i>mit Käse überbacken, Serrano Schinken, Rucola und Parmesan</i>	
Flammkuchen <i>Vegetarisch</i>	15,90
<i>mit Peperoni, Oliven, Schafskäse und Rotzwiebeln</i>	
Knusprige Bratkartoffeln	13,20
<i>mit Speck und Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier und Gewürzgurke</i>	
Behnsens Currywurst	9,40
<i>mit gerösteten Zwiebeln, Krautsalat, Pommes und Mayo</i>	
Behnsens Currywurst mit Bratkartoffeln	10,90
<i>mit gerösteten Zwiebeln und Krautsalat</i>	

Nudelgerichte

Saltimbocca vom Schweinefilet	18,90
<i>an Tagliatelle in Champignon-Gorgonzola-Weißweinsauce</i>	
Ravioli Tirolesi gefüllt mit Ricotta-Waldpilz <i>Vegetarisch</i>	16,90
<i>in Olivenöl gebraten mit Kräuterseitlingen, Kirschtomaten und Schalotten</i>	
Ravioli gefüllt mit Tomate-Mozzarella <i>Vegetarisch</i>	16,90
<i>Kirschtomaten, Kapern, Olivenöl und Rucola</i>	

Zu allen Pasta-Speisen reichen wir frisch geriebenen Grana Padano

Klassische und Schnitzel Gerichte

Matjesfilet Hausfrauenart <i>dazu Bratkartoffeln und Gewürzgurken</i>	16,90
Hausgemachte Sauerfleisch-Sülze <i>mit Zwiebeln, Gewürzgurke, Remoulade, dazu Bratkartoffeln</i>	15,90
Bayrischer Leberkäse <i>in Scheiben gebraten mit Spiegelei auf Bratkartoffeln, Gewürzgurke</i>	15,50
Schweineschnitzel Wiener Art <i>aus dem Schweinerücken</i>	14,90
Holsteiner Art <i>mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Spiegelei</i>	16,90
Förster Art <i>mit Waldpilz-Zwiebel Rahmsauce</i>	16,10
Sambal <i>mit pikanter Sauce, frisches Markt-Gemüse mit Olivenöl verfeinert</i>	18,20
Bergsteiger <i>mit Champignons, Zwiebeln und Speck, dazu Sambal Sauce</i>	18,90

Zu unseren Schnitzeln reichen wir

einen kleinen Salat und Bratkartoffeln, Pommes, Kroketten oder Röstitaler

Kinder Gerichte

<i>Räuberteller</i>	0,00
<i>Leerer Teller, um bei Mama oder Papa zu räubern</i>	
<i>Kleines Schweineschnitzel mit Pommes</i>	9,50
<i>Nudeln mit Butter oder Grana Padano</i>	8,50
<i>Nudeln mit Förstersauce</i>	8,80
<i>Leberkäse mit Pommes</i>	9,50

Extra Beilagen

<i>Portion Röstitaler, Kroketten oder Pommes</i>	4,90
<i>Portion Bratkartoffeln</i>	5,90
<i>Extra Sauce oder Sambal Sauce</i>	2,00
<i>Förstersauce</i>	3,50

Süßes zum Abschluss

<i>Warme Waldbeeren-Grütze mit Vanilleeis und Sahne</i>	5,90
<i>Wiener Apfelstrudel an Vanilleeis und Sahne</i>	6,50
<i>Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Eis</i>	6,50
<i>Mövenpick Eis - Vanille, -Walnuss oder -Karamell 3,50 mit Sahne 4,10</i>	

Alkoholfreie Getränke

<i>Bad Pyrmonter Gourmet Mineralwasser</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,60</i>
<i>Bad Pyrmonter Gourmet Mineralwasser</i>	<i>0,75l</i>	<i>6,20</i>
<i>Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,50</i>
<i>Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,60</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,70</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,90</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,20</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,4l</i>	<i>5,50</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,20</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,4l</i>	<i>5,80</i>
<i>Rhabarbernektar</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,60</i>
<i>Rhabarbernektar</i>	<i>0,4l</i>	<i>6,20</i>
<i>Rhabarberschorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,20</i>
<i>Rhabarberschorle</i>	<i>0,4l</i>	<i>5,90</i>

Biere vom Fass

Gilde Ratskeller		0,3l	3,00
Gilde Ratskeller		0,4l	4,00
Alster		0,3l	3,00
Alster		0,4l	4,00
Bayreuther Hell		0,3l	3,80
Bayreuther Hell		0,4l	4,80
Maisel's Weizenbier		0,3l	3,30
Maisel's Weizenbier		0,5l	4,90
Franziskaner Weizenbier		0,3l	3,30
Franziskaner Weizenbier		0,5l	4,90

Flaschenbiere

Franziskaner Dunkel		0,5l	4,70
Franziskaner Alkoholfrei		0,5l	4,70
Maisel's Alkoholfrei		0,5l	4,70
Gilde free alkoholfrei		0,33l	3,00
Landbier Fränkisch Dunkel		0,5l	4,80
Maisel & Friends alkoholfrei		0,33l	3,80

Rotweine

Indio Montepulciano d'Abruzzo, trocken <i>aus 90 % Montepulciano und 10 % Cabernet Sauvignon vollmundig, reif und fruchtig</i>	0,1l	3,70	0,2l	6,70
Lemberger Trollinger aus Württemberg <i>trocken, fruchtig und kräftig</i>	0,1l	3,20	0,2l	6,20
Spätburgunder Kaiserstuhl <i>trocken, würzig und vollmundig</i>	0,1l	3,20	0,2l	6,20

Weißweine

Riesling aus der Pfalz, trocken <i>Schoppenwein, fruchtig, mündig und kräftig</i>	0,1l	3,20	0,2l	6,20
Grauer Burgunder <i>kraftvoll und mündig</i>	0,1l	3,20	0,2l	6,20
Weißer Burgunder, trocken <i>fruchtig und weich</i>	0,1l	3,20	0,2l	6,20
Weißweinschorle			0,2l	4,90

Roséwein

Spätburgunder trocken <i>saftig und fruchtig</i>	0,1l	3,20	0,2l	6,20
--	------	------	------	------

Alle Preise in Euro.

Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf Anfrage in gesonderter Karte.

Spirituosen

<i>Ouzo 12, Pilavas</i>		2,40
<i>Willi Hausmarke, Grappa, Sambucca, Jubi</i>		2,90
<i>Malteserkreuz, Linie Aquavit Meyer's Bitter, Schierker Feuerstein,</i>		2,70
<i>Jägermeister, Levester Kräuter, Levester Heidi, Ramazzotti, Aversa,</i>		2,70
<i>Fernet Branca, Kümmel, Fürst Bismarck, Baileys, Absol. Vodka, Korn</i>		2,70

Aperitif, Prosecco & Gemischtes

<i>Campari Soda, Campari Orange</i>		6,90
<i>Prosecco</i>	0,1l	3,60
<i>Scavi & Ray</i>	0,2l	7,80
<i>Vino Spumante Brut</i>	0,7l	26,00
<i>Aperol Spritz</i>		7,50
<i>Campari Spritz</i>		7,50
<i>Sarti Spritz</i>		7,50
<i>Sarti Lemon</i>		7,50
<i>Lillet Ginger Ale</i>		7,50