



## Speisekarte für Karfreitag


### Vorspeisen




 **Rindfleischsuppe** mit Pfannkucheneinlage 6,90 €

Knuspervorspeise **Karpfenflossen** 7,80 € 

 **Bärlauchsuppe** mit frischen Bärlauchstreifen 6,50 €

**Knoblauchbrot** mit hausgemachter Knoblauchbutter 5,50 € 

 **Gemischter Salatteller** wahlweise mit Hausdressing oder  
Himbeerdressing 5,60 €

### Traditionelle Fischklassiker zum Karfreitag

**Karpfen** gebacken mit **Kartoffelsalat** und **gemischtem Salat** n. Gr.




**Karpfenfilet** gebacken mit **Kartoffelsalat** 18,50 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch die Variation **pfefferscharf**.

Noch ein Hinweis: Auch mit großer Sorgfalt bei der Filetierung kann es vorkommen, dass eine Gräte  
im Filet verbleibt.

### Die krautige Müllerin

**Bärlauchforelle** in Butter gebratene Forelle mit **Bärlauchfüllung**  
und **Mandelscheiben** dazu **Butter** und **Salzkartoffel** n. Gr. 

**Wildlachsfilet** in Kräuter- Parmesan Kruste auf Zitronen-Butter sauce und Zweierlei  
von Tagliatelli 20,00 €

 **Matjes hausfrauenart** in Sahnesoße mit Salzkartoffel 18,90 €

 **Zanderfilet** gebraten mit **Wurzelgemüwestreifen**, **Salzkartoffel** und  
**marktfrischen Salaten** 23,90 €

## Fleischgerichte

**Pfannenschnitzel** traditionell mit **Pommes** und marktfrischem  
**Beilagensalat** 18,50 €



2

**Jägerschnitzel** mit **Champignonrahmsoße** dazu **Pommes**  
marktfrischem **Beilagensalat** 19,90 €

2

als paniertes **Jägerschnitzel** Aufpreis 2,00 €

**Schweizer Schnitzel** mit **Käse gefüllt** mit **Pommes** und **Salatteller**  
19,80 €

## Bratengerichte

**Rinderroulade** in feiner **Rahmsoße** mit **Gemüse** ihrer Wahl und **Kloß**<sup>1,2</sup>  
19,50 €

## Salat

V

**Frühlingsalat**

**Salat** Wildkräutern an **Himbeerdressing** und **Parmesanflocken**

Wahlweise mit **Karpfenchips**

Oder **Hähnchenfilet** in Pankopanade

17,90 €

## **Fleischlose Gerichte**



**Blumenkohl-Käse-Medaillon** mit Salatbouquet und Joghurtsoße 13,50 €



**Gemüseschnitzel** mit **veganer Mayo**, **Pommes** und marktfrischen

**Beilagensalat** 13,50 €

Frischer „Zieberlaskäs“ mit **Zwiebel**, **Butter** und **Salzkartoffel** 11,50 €



**Zucchini-Baggers** mit **veganer Majo** und **Salatbouquet** 14,50 €

## **Zum Dessert**

**Hausgemachter Rumtopf**

Mit **Vanilleiscreme** und **Sahne** 8,80 €

als kleine Portion 6,90 €



**Heiße Liebe**

**Vanilleiscremé** mit **heißen Himbeeren** und **Sahne** 7,90 €

als kleine Portion 5,90 €

**Ostertipp: Eierlikörbecher** Vanilleeis mit hausgemachten Eierlikör  
(Haselnussgeist aus unserer Brennerei) 6,00 €

**Gemischter Eisbecher mit Sahne**

Vanilleiscremé, Schokoeiscremé, Erdbeereiscremé 7,20 €

**Kleines Eis mit Früchten**

Eine **Kugel Eiscreme** Ihrer Wahl mit **frischer Frucht** 5,90 €

**Affogato classico**

Eine **Kugel Vanilleeis** im **Espresso** 4,80 €

Portion **Sahne extra** 0,80 €