

## Tageskarte

„Hugo“ & „Rosi“  
Prosecco mit Holundersirup Soda/Minze/Zitrone 4.90  
Prosecco mit Preiselbeersirup Soda/Preiselbeeren/Zitrone 4.90  
„Pink Bliss“ 4.90  
Prosecco mit rosa Grapefruitsirup/Grapefruitstückchen /Soda /Minze/Zitrone

Neu : pago: Guave-Banane-Ananas 0.2l 2.80 1/8 *Weißburgunder Reserve Falkenstein* 3.30

Pikante Gulaschsuppe mit Bauernbrot AL 5.90

„COTTAGE BURGER“ 13.90  
200g hausgemachter Beefpatty im Burgerbrot A  
Salat/ Tomate/ Jalapenos/ Speck/ JackDanielsbarbecuedip/Chillidip / Steakfries

350g *Tomahawksteak* vom Landschwein 21.50  
gebratener Zwiebel und Speck / Röstkartoffel und Trüffelbutter

Rinderfiletspitzen in Pfefferrahmsauce mit Kartoffelkroketten / Blattsalat ACL 22.50

US BEEF: 250g Flanksteak 27.90  
tranchiertes Steak aus der Rinderflanke / Pfannengemüse / Steakfries / Kräuterbutter G

Germknödel mit Vanillesauce oder Mohn und Butter ACG 6.00

*mit Liebe gebacken:* Apfelstrudel mit Eis und Sahne ACG €4.90  
Apfelstrudel mit Vanillesauce ACG €4.70 Topfenstrudel mit Vanillesauce ACG 4.70  
Schokoladetorte ACG 3.30

*Klein aber fein:* Panna cotta auf Himbeersauce mit frischen Beeren G 4.70  
2Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne ACG 4.90  
2 Kugeln Zitroneneis mit Limoncello 4.50 2 Kugeln Mangoeisparfait auf Mangopürree 4.50  
Cremiges Tiramisu 4.90

### **HAXNABEND AM FREITAG ab 18.00 Uhr auf Vorbestellung**

Schweinshaxe (½ hintere Stelze ) mit Semmelknödel, Kartoffeln und Sauerkraut 15.90

Oder ein ½ Grillhendl mit Pommes frites oder gemischtem Salat 12.90



**lich gmiatlich guat**

Wir kochen von 11.30 Uhr bis 21.15Uhr

A-Gluten B-Krebstiere C-Ei D-Fisch E-Erdnüsse F-Soja G-Milch H-Schalenfrüchte L-Sellerie

M-Senf N-Sesam O-Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

**!! Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden !!**