

Tageskarte

„Hugo“
Prosecco mit Holundersirup
Soda/Minze/Zitrone €4.90

&

„Rosi“
Prosecco mit Preiselbeersirup
Soda/Preiselbeeren/Zitrone €4.90
Pink Bliss 4.90
Prosecco / Grapefruit / Limette/

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot ALO 5.90

Getrübte Entenleberpastete an Zupfsalaten 9.80
Zwiebelmarmelade / Baguette

„COTTAGE BURGER“ 13.50
Hausgemachter 200g Beef Patty im Burgerbrot mit Salat /Tomate /Jalapenos/gebratenem Speck
JackDaniels Barbecuesauce / Chillidip / Steakfries (+ Cheddar + € 1.00)

„Garnelensalat“ 17.90
Gebratene Garnelen auf Blattsalaten mit Kirschtomaten / Balsamicodressing
Baguette

Rinderfiletspitzen in Pfefferrahmsauce / Reis / Blattsalat ALGO 22.50

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

Germknödel mit Vanillesauce oder Mohn und Butter 6.00

mit Liebe gebacken:
Apfelstrudel mit Eis und Sahne ACG €4.90
Apfelstrudel mit Vanillesauce ACG €4.50 Schokoladetorte ACG 3.30
Eierlikörschokosahnetorte 3.30

Klein aber fein:
Cremiges Tiramisu ACG 4.90
2 Kugeln Kokoseis auf Mangocreame A 4.20

HAXNABEND am FREITAG ab 18.00 Uhr

Reservieren sie sich eine knusprig gegrillte
Schweinschaxe (½ hintere Stelze)
mit Semmelknödel, Kartoffeln und Sauerkraut 15.50
oder ein ½ Grillhendl mit Pommes frites oder Reis 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 !!