



*Wir freuen uns Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.
Montag, Dienstag und Freitag sowie Samstag, Sonntag und Feiertags
bieten wir Ihnen in der Zeit von 12:00 Uhr bis 14.15 Uhr
und ab 18:00 Uhr bis 21.00 Uhr warme und kalte Speisen an.
Nachmittags ab 15.30 Uhr haben wir eine kleine Karte für Sie zusammengestellt.*

*Wählen Sie nun aus unseren Gerichten, die natürlich alle frisch für Sie zubereitet werden.
Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns einfach an um Ihre Speisen
entsprechend zubereiten zu können.*

Ihre Familien Stuhldreier/ Zens und Mitarbeiter

*Bei Anmeldungen ab 10 Personen, erlauben wir uns Ihnen dann einen Auszug aus unserer Speisekarte in einer
"kleinen Karte" zu servieren.*

Unsere Aperitif-Empfehlungen

Aperol - spritz

Prosecco mit Eiswürfeln,
ein Spritzer Aperol und Soda, dazu eine Orangenscheibe
€ 5,00

Prosecco - cassis

Glas Prosecco mit hausgemachtem Cassis-Likör
€ 5,50

Rosato Mio

Glas Prosecco mit „Ramazotti Apiritivo Rosato“
dazu Eiswürfel und Basilikumblättchen
€ 6,00

Gin Tonic

mit der Spirituose Gin und dem chininhaltigen Tonic Water, dazu Limetten und Eiwürfel
€ 6,00

Lillet Wild Berry

Französischer Aperitif Lillet blanc und Schweppes Russian Wild Berry
dazu Eiswürfel und frische Beeren
€ 6,50

Vorspeisen

Riesengarnelen in Olivenöl
mit Kräutern
und Knoblauch,
dazu hausgebackenes Baguettebrot
€ 12,00

Manchego – Käse
im nussigem Kräuter-Knoblauchmantel gebacken
an Blattsalaten in Cranberryvinaigrette
€ 13,50

Heimischer Hirschschinken
an Carpaccio von der Roten Bete mit Kürbiskern- Krokant
mit frischem Meerrettich
€ 13,50

Salate

Gemischter Salatteller
€ 4,50

Große Salatplatte
mit knusprig gebratener Hähnchenbrust
€ 13,00
(kleine Portion € 11,50)

Salatvariation
mit mildgeräuchertem Lachs
und Kräutergarnelen
€ 14,50
(kleine Portion € 12,50)

Suppen

"Gahleener Hochzeitssuppe"
€ 5,00

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit Karamelläpfeln € 6,00

Fischgerichte

Heringstopf „Hausfrauen Art“

mit Bratkartoffeln

€ 10,50

Riesengarnelen mit frischen Champignons und Kirschtomaten

auf Pesto- Nudeln

€ 21,50

Filet vom Loup de Mer an getrüffeltem Selleriepüree

mit geschmorten Austernpilzen und Rotweinbutter

dazu Schneekartoffeln

€ 23,50

Dorschfilet im Eimantel gebraten

an Remouladensauce, mit Bratkartoffeln

oder

mit Dillsauce und Salzkartoffeln

dazu jeweils ein gemischter Salat

€ 22,50

Fleischgerichte

Medaillons vom Schweinefilet mit einer Kürbiskern-Käse-Kruste

an Pfifferling- Holundersauce
dazu Gemüse des Tages und
Kartoffel- Krapfen
€ 20,50

Heimischer Wildgulasch mit geschmorten Austernpilzen

dazu Rahmwirsing und Servietten- Knödel
€ 21,50

Rumpsteak

mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat

200g € 22,00

250g € 25,50

Wiener Schnitzel

Zwei Kalbschnitzel mit
Pommes- Frites und einem gemischten Salat
€ 21,50

Kotelett

mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und Salatgarnitur
€ 13,50

Unsere Schnitzel

„Krüstchen“

Schnitzel mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln
und eine Salatgarnitur
€ 14,00

Schnitzel "Försterin"

Schnitzel mit geschmorten Pilzen in Kräuterrahmsauce,
dazu Pommes Frites und ein gemischter Salatteller
€ 15,50

"Bauernschmaus"

Schnitzel mit Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln
und gemischter Salatteller
€ 15,00

Für unsere kleinen Gäste

"Pumuckels Leibgericht"

Bockwurst mit Pommes-Frites
€ 6,50

"Piraten Schmaus"

Iglo Fischstäbchen mit Pommes-Frites
und gemischtem Salat
€ 7,00

"Miss Piggi"

Schnitzel mit frischen Wiesenchampignons
in Rahmsauce, dazu Pommes Frites
€ 8,50

Eine Kleinigkeit

Gebackener Camembert

mit heißen Früchten und Preiselbeersahne
Toast und Butter
€ 9,00

Bockwurst

mit hausgemachtem Kartoffelsalat
€ 8,00

Mettwurst auf Bauernbrot

dazu hausgemachter Kartoffelsalat
€ 8,50

"Strammer Max"

Roher Schinken mit zwei Spiegeleiern,
auf Bauernbrot,
dazu hausgemachter Kartoffelsalat
€ 9,50