



# Mittagskarte

## -Vorspeisen-

*Suppe* nach Tagesangebot 4,80

*Portion Champignons*  
mit Zwiebeln in Butter gebraten, dazu Brot 5,80

*Kleiner Salatteller*  
aus verschiedenen Rohkostsalaten 5,80

*Räucherlachs-Matjes-Tatar*  
(mit Meerrettich, saurer Gurke und Paprika)  
auf knusprigem Kartoffelpuffer 5,90



*-Seniorengerichte auf Anfrage-*

## *Mittagskarte -Hauptgerichte-*

*Eintopf nach Tagesangebot* 9,80

*Schweineschnitzel*  
*mit Buttergemüse und Salzkartoffeln* 16,50

*Schweineschnitzel mit Frischkäse-Pilz-Füllung*  
*dazu Kartoffelspalten und Salatbeilage* 17,50

*Talsperrenschnitzel XXL*  
*- für den größeren Appetit! --- Vorbestellung empfehlenswert -*  
*mit Kartoffelspalten, hausgemachtem Knoblauchdip und Salatbeilage*  
*- ab der 3. Person erheben wir eine Pauschale von 2,50€ -* 32,50

*Schweinerückensteak mit gebratenen Champignons*  
*dazu Pommes frites und Salatbeilage* 17,80



## *-Seniorengerichte auf Anfrage-*

**Rinderzunge** mit zerlassener Butter  
dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln 17,20

**Feuertopf**  
(mit Zwiebeln und Paprika gebratene Schweinefleischstückchen, scharf)  
dazu Salzkartoffeln und Salatbeilage 15,80

**Sauerbraten**  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 17,50

## *-Wildgerichte-*

**Hirschedelgulasch**  
mit Preiselbeeren an Fruchtfächer und Sahnehäubchen  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 18,20

**Hirschkeulenbraten**  
mit Preiselbeeren an Fruchtfächer und Sahnehäubchen  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 18,90



*-Seniorengerichte auf Anfrage-*

## ***-Fischgerichte-***

***Regenbogenforelle** (ohne Mittelgräte) **nach Müllerinart**  
mit Mandelbutter,  
Apfelrotkohl und Salzkartoffeln* *17,80*

***Regenbogenforelle** (ohne Mittelgräte) **nach Müllerinart**  
mit Mandelbutter,  
mit Räucherlachs gefüllt  
dazu Salzkartoffeln und Salatbeilage* *18,80*

***Marinierter Hering nach Hausfrauenart**  
mit Salzkartoffeln  
und Salatbeilage* *13,20*



*-Seniorengerichte auf Anfrage-*

## ***-Vegetarische Gerichte-***

### ***Portion Champignons***

*mit Zwiebeln in Butter gebraten,  
dazu Salzkartoffeln und Salatbeilage*

*12,80*

### ***Kräuterquark***

*mit Salzkartoffeln und Salatbeilage*

*10,50*

### ***Gemüseschnitzel***

*(aus Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Erbsen und Dinkelkörnern)  
dazu mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen,  
hausgemachter Knoblauchdip und Salatbeilage*

*11,80*

### ***Vegane Hackrolle mit Tomatenfüllung***

*dazu Pommes frites und Salatbeilage*

*11,80*

### ***Zwei, mit Apfelkompott gefüllte Eierkuchen***

*dazu Schlagsahne und Früchte*

*9,80*



## *Für unsere Kleinen*

### *Mit Apfelkompott gefüllter Eierkuchen*

*dazu Schlagsahne und Früchte*

4,60

### *Fischstäbchen*

*mit Pommes frites und Salatbeilage*



4,70

### *Kartoffelkloß*

*mit Bratensauce*

*dazu Rotkohl oder Buttergemüse*

3,80

### *Kleines Schnitzel*

*mit Pommes frites und Salatbeilage*

5,80

### *Kartoffelpuffer*

*mit Apfelmus und Zucker*



3,90

### *Portion Pommes frites*

*mit Ketchup oder Mayonnaise*

3,80



## *Abendkarte -Vorspeisen-*

*Suppe* nach Tagesangebot 4,80

*Portion Champignons*  
mit Zwiebeln in Butter gebraten, dazu Brot 5,80

*Ragout fin* mit Toastbrot 6,30

*Kleiner Salatteller*  
aus verschiedenen Rohkostsalaten 5,80

*Räucherlachs-Matjes-Tatar*  
(mit Meerrettich, saurer Gurke und Paprika)  
auf knusprigem Kartoffelpuffer 5,90



*-Seniorengerichte auf Anfrage-*

## *Abendkarte -Hauptgerichte-*

**Eintopf** nach Tagesangebot 9,80

**Großer Salatteller** aus verschiedenen Rohkostsalaten  
mit Frischkäse gefüllten Kartoffeltaschen 13,20

**Strammer Max**  
(Brot, belegt mit verschiedenen Schinken  
und zwei Spiegeleiern)  
dazu ein kleiner Salatteller 8,90

**Kalte Platte**  
von verschiedenem Käse und hausgeräuchertem Schinken  
dazu Butter, Brot,  
und ein kleiner Salatteller 13,80

**BratklöÙe**  
und Pilzragout, dazu Salatbeilage 12,50



## *- Seniorengerichte auf Anfrage -*

*Zu diesen Gerichten reichen wir nach Ihrer Wahl  
Pommes frites, Kartoffelspalten,  
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Brot oder  
mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen!*

### ***Bauernsülze nach Art des Hauses***

*mit hausgemachter Remouladensauce oder Essig/Öl/Zwiebeln,  
dazu Salatbeilage*

*12,50*

### ***Wildsülze nach Art des Hauses***

*mit hausgemachter Remouladensauce oder Essig/Öl/Zwiebeln,  
dazu Salatbeilage*

*13,50*

### ***Sülzplatte nach Art des Hauses***

*mit verschiedenen hausgemachten Sülzen*

*(Bauern-, Wild- und Rinderzungensülze)*

*mit hausgemachter Remouladensauce oder Essig/Öl/Zwiebeln,  
dazu Salatbeilage*

*13,80*

### ***Feuertopf***

*(mit Zwiebeln und Paprika gebratene Schweinefleischstückchen, scharf)*

*dazu Salatbeilage*

*15,80*



## *-Seniorengerichte auf Anfrage-*

*Zu diesen Gerichten reichen wir nach Ihrer Wahl  
Pommes frites, Kartoffelspalten,  
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Brot oder  
mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen!*

### *Schweineschnitzel*

*mit Salatbeilage*

*16,50*

### *Schweineschnitzel*

*mit Räucherlachs und Meerrettich gefüllt*

*dazu Salatbeilage*

*18,20*

### *Schweineschnitzel Cordon bleu*

*(gefüllt mit verschiedenem Käse*

*und hausgeräuchertem Lachsschinken, paniert)*

*dazu Salatbeilage*

*17,80*

### *Talsperrenschnitzel XXL*

*- für den größeren Appetit! --- Vorbestellung empfehlenswert -*

*mit hausgemachtem Knoblauchdip und Salatbeilage*

*- ab der 3. Person erheben wir eine Pauschale von 2,50€ -*

*32,50*

### *Schweinerückensteak au four*

*(mit Ragout fin und Käse überbacken)*

*dazu Salatbeilage*

*18,30*



## *-Seniorengerichte auf Anfrage-*

*Zu diesen Gerichten reichen wir nach Ihrer Wahl  
Pommes frites, Kartoffelspalten,  
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Brot oder  
mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen!*

## *-Fischgerichte-*

***Regenbogenforelle*** (ohne Mittelgräte) ***nach Müllerinart***  
*mit Mandelbutter,  
dazu Salatbeilage* 17,80

***Regenbogenforelle*** (ohne Mittelgräte) ***nach Müllerinart***  
*mit Mandelbutter,  
mit Räucherlachs gefüllt  
dazu Salatbeilage* 18,80

***Marinierter Hering nach Hausfrauenart***  
*mit Salatbeilage* 13,20



*-Seniorengerichte auf Anfrage-*

## ***-Vegetarische Gerichte-***

### ***Portion Champignons***

*mit Zwiebeln in Butter gebraten,  
dazu Salzkartoffeln und Salatbeilage*

12,80

### ***Kräuterquark***

*mit Salzkartoffeln und Salatbeilage*

10,50

### ***Gemüseschnitzel***

*(aus Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Erbsen und Dinkelkörnern)  
dazu mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen,  
hausgemachter Knoblauchdip und Salatbeilage*

11,80

### ***Vegane Hackrolle mit Tomatenfüllung***

*dazu Pommes frites und Salatbeilage*

11,80

### ***Zwei, mit Apfelkompott gefüllte Eierkuchen***

*dazu Schlagsahne und Früchte*

9,80



## *Für unsere Kleinen*

*Mit Apfelkompott gefüllter Eierkuchen  
dazu Schlagsahne und Früchte*

4,60

*Fischstäbchen  
mit Pommes frites und Salatbeilage*



4,70

*Kleines Schnitzel  
mit Pommes frites und Salatbeilage*

5,80

*Kartoffelpuffer  
mit Apfelmus und Zucker*



3,90

*Portion Pommes frites  
mit Ketchup oder Mayonnaise*

3,80



## Heiße Getränke

<i>Espresso</i>	2,40
<i>Doppelter Espresso</i>	3,80
<i>Tasse Kaffee *</i>	2,30
<i>Kännchen Kaffee *</i>	3,80
<i>Pott Milchkaffee *</i>	3,40
<i>Latte Macchiato</i>	3,90
<i>Pott Cappuccino</i>	3,60
<i>Pott Kakao</i>	2,70
<i>Pott Milch</i>	2,20
<i>Glas Tee</i> (Früchte, Hagebutte, Fenchel, Kamille, Pfefferminz, Rotbusch, Kräuter, Schwarzer, Grüner)	2,10
<i>Zitronenwasser</i>	2,10
<i>Glühwein</i> (hausgemacht-mit einem Schuss Amaretto)	3,80
<i>Grog</i> (mit 0,04l Rum -Flasche)	4,20
<i>Jagertee</i>	4,50
<i>Irish Coffee *</i> (Whisky, Zucker, Kaffee und Sahnehäubchen)	5,30
<i>Pharisär *</i> (Rum, Zucker, Kaffee und Sahnehäubchen)	5,20
<i>Russische Schokolade</i> (Rum, heißer Kakao und Sahnehäubchen)	5,20

\* diese Kaffeeprodukte sind auch koffeinfrei möglich



# Alkoholfreie Getränke

<b>Tafelwasser</b>	0,2l	2,20
<i>Bad Brambacher</i>	0,4l	3,00
<b>Mineralwasser</b> spritzig, medium oder still	0,7l-Fl.	4,80
<i>Bad Brambacher</i>		
<b>Heide's-Säfte</b>		
<i>Grapefruit, Tomate</i>	0,2l-Fl.	2,80
<i>Orange, Apfel, Banane, Kirsch, schwarze Johannisbeere</i>	0,2l	2,80
	0,4l	4,00
<b>Coca-Cola, Fanta, Sprite</b>	0,3l	2,80
	0,5l	4,00
<b>Coca-Cola light</b>	0,33l-Fl.	2,80
<b>Himbeerbrause</b>	0,2l	2,40
<i>Lichtenauer – kalorienarm</i>	0,4l	3,30
<b>Grapefruitlimonade</b>	0,2l	2,40
<i>Lichtenauer – kalorienarm</i>	0,4l	3,30
<b>Zitronenlimonade</b>	0,2l	2,40
<i>Bad Brambacher</i>	0,4l	3,30
<b>Tonic</b> <i>Bad Brambacher</i>	0,25l-Fl.	2,80
<b>Ginger Ale</b> <i>Bad Brambacher</i>	0,25l-Fl.	2,80
<b>Bitter Lemon</b> <i>Bad Brambacher</i>	0,25l-Fl.	2,80
<b>Spezi</b> ( <i>Cola – Fanta</i> )	0,3l	3,00
	0,5l	4,20
<b>Schorle</b> ( <i>Fruchtsaft – Mineralwasser</i> )	0,3l	3,00
	0,5l	4,20



## Fassbier

<b>Wernesgrüner Pils</b> <i>Legende</i>	0,3l	3,00
	0,5l	3,90
<b>Erdinger Weißbier</b> <i>Urweiße, hell</i>	0,3l	3,00
	0,5l	3,90
<b>Treuener Bock oder Hutzenbräu</b> <i>saisonabhängig</i>	0,3l	3,00
<i>dunkel, Privatbrauerei Blechschmidt</i>	0,5l	3,90
<b>Biermischgetränke</b>	0,3l	2,80
<i>(Bier mit Limonade, Saft oder Sirup nach Wahl)</i>	0,5l	3,60

## Flaschenbier

<b>Sternquell Pils</b>	0,5l	3,20
<b>Köstritzer</b> <i>Schwarzbier</i>	0,5l	3,50
<b>Erdinger Weißbier</b> <i>alkoholfrei, &lt;0,5% vol.</i>	0,5l	3,70
<b>Bitburger Pils</b> <i>alkoholfrei, 0,0% vol.</i>	0,33l	2,90



# Weißweine

## **Kerner** trocken, Qualitätswein

ausgewogener, mündiger Elbtalwein mit viel Charakter  
Weingut Jan Ulrich, Seußlitzer Heinrichsburg, Sachsen

0,25ℓ 6,90  
0,75ℓ 17,40

## **Riesling** trocken, Qualitätswein, vom Buntsandstein

Aromen nach zartem Pfirsich und frischem Apfel  
Gutsabfüllung Borell-Diehl, Pfalz

0,25ℓ 5,60  
0,75ℓ 13,60

## **Weißer Burgunder** trocken, Qualitätswein

feinduftiger Wein mit Tiefe, starke Präsenz am Gaumen  
Gutsabfüllung Borell-Diehl, Pfalz

0,25ℓ 5,60  
0,75ℓ 13,60

## **Bacchus** halbtrocken, Qualitätswein

Aromen von Holunder und Papaya, weiche Säure, exotische Süße  
Erzeugerabfüllung Winzer Sommerach, Franken

0,25ℓ 5,90  
0,75ℓ 14,90

## **Huxelrebe** lieblich, Spätlese

vollsüßer Wein mit zartem Duft  
Gutsabfüllung Borell-Diehl, Pfalz

0,25ℓ 5,80  
0,75ℓ 14,50

# Rotling

## **Rotling** aus Müller-Thurgau und Spätburgunder

halbtrocken, Qualitätswein  
fruchtig, angenehme Restsüße  
Heinrich Basten, Mosel

0,25ℓ 5,60  
0,75ℓ 13,60



## Rotweine

### **Regent** trocken, Qualitätswein

*kräftig, körperreich, Aromen nach Kirschen und Johannisbeeren* 0,25l 7,60  
*Weingut Jan Ulrich, Seußlitzer Heinrichsburg, Sachsen* 0,75l 19,60

### **Cabernet Sauvignon** trocken

*jugendliche Frucht mit würziger Note, sehr ausgewogen* 0,25l 5,80  
*ein raffinierter Rotwein aus Südafrika* 0,75l 13,80

### **Dornfelder** trocken, Qualitätswein

*vollmundig, herzhaft, duftet nach Waldfrüchten* 0,25l 5,30  
*Gutsabfüllung Borell-Diehl, Pfalz* 0,75l 13,30

### **Schwarzriesling** halbtrocken, Kabinett

*Aromen von Erdbeere und Süßkirsche, harmonisch* 0,25l 5,90  
*Erzeugerabfüllung Käsbergkeller Mundelsheim, Württemberg* 0,75l 14,90

### **Rotwein** lieblich, Qualitätswein

*milder, zarter Wein mit ausgeprägter Restsüße* 0,25l 5,30  
*Hainfelder Ordensgut, Gutsabfüllung Borell-Diehl, Pfalz* 0,75l 13,30

## Roséwein

### **Spätburgunder** Blanc de Noir, trocken, Qualitätswein

*vollmundiger Weißherbst, Aromen von Apfel, Mandel und Himbeer* 0,25l 5,90  
*Gutsabfüllung Borell-Diehl, Pfalz* 0,75l 14,90



## Wein & Sekt

### Weinschorle

trocken, halbtrocken oder lieblich  
rot oder weiß

0,2l 4,50

**Cinzano – Wermut** weiß

0,2l 5,80

**Rotkäppchen** weiß

halbtrocken oder trocken

0,75l 14,10

**Rotkäppchen - Piccolo-Flasche** weiß

halbtrocken oder trocken

0,2l 3,90

## Whisk(e)y 4cl

**Glenfiddich -12 Jahre** Single Malt Scotch Whisky, 40%vol.

6,50

**Jim Beam** Bourbon Whiskey, 40%vol.

5,20

**Jack Daniels** Tennessee Whiskey, 40%vol.

5,30

**Johnnie Walker** Red Label, 40%vol.

5,50

## Weinbrände 4cl

**Asbach uralt** 36%vol.

5,20

**Wilthener Goldkrone** 28%vol.

4,40



## Kräuterspezialitäten 4cl

<b>Fichtelberger Tropfen</b> 40% vol. grüner, ungesüßter Magenbitter	4,80
<b>Carlsfelder Sapperlandtrops'n</b> 35%vol. Kräuterlikör, Max Sonntag, Sehmatal-Neudorf	4,50
<b>Carlsfelder Talsperren-Kräuter</b> 35%vol. herber Kräuterlikör, Max Sonntag, Sehmatal-Neudorf	4,70
<b>Wilthener Boonekamp</b> 45%vol. Magenbitter	4,80
<b>Underberg</b> 44%vol. - 2cl-Flasche -	2,80

## Liköre 4cl

<b>Baileys</b> 17%vol.	4,80
<b>Kümmel - Likör</b> Lautergold 32%vol.	4,50
<b>Schwarzbeerlikör</b> Grenzwald 20%vol.	4,80
<b>Eierlikör</b> 14%vol.	4,20



## *Klare Schnäpse 4cl*

*Nordhäuser Doppelkorn 38%vol. 4,80*

*Haselnuss - Destillat mit Kornbrand 30%vol. 4,80*

*Max Sonntags Vogelbeerspirituose 40%vol. 4,80*  
*ungesüßt, Max Sonntag, Sehmatal-Neudorf*

*Aquavit Malteserkreuz 49%vol. 4,90*

*Pircher Williams 40%vol. 5,50*

## *Mixgetränke 0,3l*

*Rum - Cola 6,20*

*Tequila Sunrise (Tequila mit Orangensaft und Grenadine) 6,80*

*Wodka-Cola, Wodka-Orange oder Wodka-Lemon 6,20*

*Whiskey - Cola 7,80*

*Gin - Tonic 6,20*

*Campari - Orange 6,50*

*Aperol Sprizz 6,50*



*Sehr geehrte Gäste,*

*alle Speisen werden stets frisch zubereitet,  
daher bitten wir um Verständnis,  
wenn es zu Wartezeiten kommen kann.*

*Sollten Sie auf bestimmte Lebensmittel  
oder Stoffe allergisch sein, sagen Sie uns bitte  
Bescheid, wir helfen Ihnen gerne weiter.*



## *Zusatzstoffe*

- 1 *mit Farbstoff*
- 2 *mit Konservierungsmittel*
- 3 *mit Antioxidationsmittel*
- 4 *mit Geschmacksverstärker*
- 5 *geschwefelt*
- 6 *geschwärzt*
- 7 *gewachst*
- 8 *mit Phosphat*
- 9 *mit Süßungsmittel*
- 10 *enthält eine Phenylalaninquelle*
- 11 *kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken*
- 12 *koffeinhaltig*
- 13 *chininhaltig*
- 14 *mit Säuerungsmittel*

*Für Allergiker halten wir eine  
separat deklarierte Karte bereit.  
Bitte fragen Sie uns.*