

## Vorspeisen

### *Gegrillte Champignons*

*Kräuter-Knoblauchsauce / Brot*

6,90€

### *Garnelenpfännchen*

*Knoblauch-Öl / Brot*

14,90€

### *Carpaccio vom Rind*

*Pesto / Rucola / Parmesan*

14,90€

### *Gratinierter Ziegenkäse an Wildkräutersalat*

*Honig / Thymian / Pinienkerne / Balsamico Dressing*

11,90 €

### *Rote-Bete-Carpaccio*

*Schafskäse / Balsamico / Olivenöl / Pinienkerne / Wildkräuter*

10,90€

### *Vorspeisenplatte für 2 Personen*

*nach Art des Hauses*

24,90€

## Suppen

### *Kürbiscremesuppe*

*Steirisches Kürbiskernöl / Kürbiskerne / Croûtons*

7,50 €

# Hauptspeisen

## Kleine Gerichte

### *Himmel un' Ääd*

*Gebratene Blutwurst / Kartoffelpüree /  
geschmorte Zwiebeln / Apfelmus*

11,90 €

### *Speck- oder Apfelpfannkuchen*

10,50 €

### *Currywurst*

*Hausgemachte Currysauce / Pommes Frites / Salat der Saison*

12,90 €

### *Gebackener Camembert*

*Krosser Toast / Preiselbeeren / Butter / frittierte Petersilie*

12,90 €

## Fisch

### *Forelle „Müllerin Art“*

*Von der Forellenzucht Fischer in Leverkusen  
Salzkartoffeln / Butter / Mandelblätter / Salat der Saison*

19,90 €

### *Filet vom schwarzen Heilbutt*

*Kartoffel-Kürbis-Püree / Rahmwirsing*

24,90 €

## Unsere Empfehlungen

### *Schweinebauch vom Duroc-Schwein*

36 Stunden bei 63 °C gegart.

Bratkartoffeln / Knoblauch-Kräutersoße / Salat der Saison

16,90 €

### *Teller-Rösti „Züricher Art“*

Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ / Comté /

Salat der Saison

17,90 €

### *Filet-Pfanne*

Schweinefilet / Pfeffer-Pilzrahm / Schmorzwiebeln /  
mit Comté-Käse gratiniert / Backkartoffeln / Salat der Saison

21,90 €

### *Schweinelendchen*

Pilzrahm-Soße / Bratkartoffeln / Rahmwirsing

20,90 €

### *Geschmorte Ochsenbäckchen*

Jus / Kartoffel-Kürbis-Püree / Schwarzwurzel in Rahm

21,90 €

## Wildspezialitäten aus der Region

### *Hirschbraten*

Jus / Rotkohl / Spätzle / Preiselbeeren

21,90 €

### *Wildragout*

Rotkohl / Kartoffelklößchen / Preiselbeeren

18,90 €

## Grill-Gerichte

### *Rumpsteak "Kräuterbutter"*

*250g Rumpsteak -grain fed- /  
Röstzwiebeln / Pommes Frites / Salat der Saison*

*28,90 €*

### *Balkansteak*

*Hacksteak mit Hirtenkäse gefüllt / Schmorzwiebeln /  
Pommes Frites / Djuvecreis*

*16,90 €*

### *Schützen-Teller*

*Hacksteak mit Hirtenkäse gefüllt / Schweinemedailon /  
Schweinebauch / Djuvecreis / Röstzwiebeln / Ajvar*

*18,90 €*

## Schnitzel

### *Original Wiener Kalbsschnitzel*

*25,90 €*

### *Schweineschnitzel „Paprikasauce“*

*17,90 €*

### *Schweineschnitzel „Jäger Art“*

*17,90 €*

### *Schweineschnitzel „Hollandaise“*

*17,90 €*

*Alle Schnitzel servieren wir mit einem Salat der Saison  
und wahlweise mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln.*

## Vegetarisch / Vegan

### ***Vegane Currywurst*** (2 Stück)

*Von Beyond Meat, Hergestellt aus Erbsen- und Pflanzenprotein,  
ohne Soja, Gluten und genetisch veränderte Lebensmittel*

*Hausgemachte Currysauce / Pommes Frites*

13,90 €

### ***Tellerrösti „vegetarisch“***

*Pilzragout / Schwarzwurzel in Rahm / mit Comté-Käse gratiniert*

13,90 €

### ***Vegane Gemüseravioli***

*Tomaten-Rosmarin-Soße / Parmesan*

13,90 €

### ***Großer Schützensalat***

*saisonalen Salatteller / Ei / Paprika / Gurke / Oliven / Gouda*

12,80 €

*mit Hähnchenbruststreifen* 14,80 €

*mit veganen Hackbällchen* 14,80 €

*mit Thunfisch* 14,80 €

*mit gebratenen Garnelen* 17,80 €

## Beilagen

<i>Pommes Frites</i>	4,50€	<i>Tellerrösti 150g.</i>	5,00€
<i>Bratkartoffeln</i>	4,50€	<i>Rotkohl</i>	3,00€
<i>Djuvecreis</i>	3,50€	<i>Salzkartoffeln</i>	3,00€
<i>Schmorzwiebeln</i>	2,50€	<i>Schwarzwurzel in Rahm</i>	4,00€

## Saucen

<i>Argentinische Pfeffersauce (Pikant)</i>	2,80€	<i>Knoblauchsauce</i>	2,40€
<i>Pilzrahmsauce</i>	2,80€	<i>Paprikasauce</i>	2,40€
<i>Bratenjus</i>	2,40€	<i>Sauce Hollandaise</i>	2,40€
<i>Kräuterbutter</i>	1,50€		

## Salate

<i>Gemischter Beilagensalat</i>	4,00€	<i>Tomatensalat</i>	3,50€
<i>Gurkensalat</i>	3,50€	<i>Krautsalat</i>	3,50€

*Bei Fragen, Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Sofern die Zutaten es uns erlauben, sind wir gerne bereit, jedes Gericht bestmöglich für Sie anzupassen.*

## Desserts

### *Mango Sorbet*

*mit Sekt*

6,00 €

### *Amarena Becher*

*2 Kugeln Vanilleeis / Amarena-Kirschen /  
Sahne / Schokostreusel*

7,80 €

### *Blumentöpfchen*

*2erlei Mousse au Chocolat / Himbeersauce / Schokogerde*

8,00 €

### *Warmes Apfeltartelette*

*Karamellsauce / Vanilleeis*

7,90 €

### *Affogato al Caffé*

*Vanilleeis / Espresso / Haselnusslikör*

6,50 €

### *Eiscreme:*

*Ständig wechselnde Sorten;*

*Bitte fragen Sie unser*

*Servicepersonal!*

*2,00€ je Kugel*