





## SUPPEN

	€
 Champignonrahmsuppe, Baguette	5,70
 Tomatensuppe mit Basilikum, Baguette	5,70

## Zum Bier

Geröstetes Krustenbrot mit Griebenschmalz und Gewürzgurke	5,90
 „Ausschankbrot“ Frisches Baguette mit Schnittlauchdip	5,60

## SALATE

Salat „Ausschank“ Bunte Blattsalate mit frischen Früchten, gebratenen Hähnchenbruststreifen und gerösteten Pinienkernen	13,50
Marinierte Blattsalate mit gebratenen Schweinefiletstreifen, Tomaten und Champignons	13,50
 Gemischter Salatteller mit Sprossen und Kernen und Baguette	Klein 4,60 Groß 7,20

Die Salate servieren wir mit Balsamicodressing,  
oder auf Wunsch mit Essig und Öl  
zum selber marinieren.

Kinderteller stellen wir gern nach Ihren Wünschen zusammen!

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

## FLEISCH

€

Drei Schweinefiletmedaillons 18,90  
auf Specksauce, dazu Bratkartoffeln  
und einem gemischten Salatteller

„Härketeller“ 19,90  
Drei Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchen, gebratener Speck,  
Sc. Hollandaise, dazu knackiges Gemüse und Bratkartoffeln

Gebratenes Hähnchenbrustfilet 16,90  
mit Tomaten und Mozzarella überbacken, Tomatensauce,  
dazu Marktgemüse und Kartoffelecken

### Steaks vom Lavastein-Grill

Rumpsteak

200 g 21,90  
oder 300 g 26,90

Schweinerückensteak

200 g 16,90  
oder 300 g 19,90


Zu den Steaks empfehlen wir:

gebratene Champignons und Zwiebeln 3,60

Zu allen Steaks erhalten Sie einen  
gemischten Salatteller, Baked Potato mit Sour Creme,  
Steaksauce und Kräuterbutter

Haben Sie einen besonderen Wunsch  
oder wünschen Sie eine kleine Portion?  
Sprechen Sie uns an, wir machen fast alles möglich!

## SCHNITZEL

	€
„Tomatenschnitzel“ Schweineschnitzel mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken auf Tomatensauce	16,90
 „Vegetarisches Tomatenschnitzel“ Valess-Schnitzel mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken auf Tomatensauce	16,90
„Speckschnitzel“ Schweineschnitzel im Speckmantel gebraten mit würziger Biersauce	16,90
„Jägerschnitzel“ Schweineschnitzel mit Champignons in Rahmsauce	16,90


Zu diesen Schnitzelgerichten servieren wir Ihnen einen Salatteller  
und nach Wahl:

Bratkartoffeln  
Pommes frites  
würzige Kartoffelecken  
Kartoffelbällchen


## FISCH

	€
Gebratenes Zanderfilet mit frischem Markgemüse, zerlassene Butter und Petersillenkartoffeln	19,90
Matjes „Hausfrauen Art“ Drei Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken in Sahnesauce, dazu Petersillenkartoffeln	13,50
Backfischfilet mit hausgemachter Remoulade und Kartoffelsalat	10,90

## DEFTIGES UND ANDERE KLEINIGKEITEN

	€
Große Portion Bratkartoffeln mit 3 Spiegeleiern und Gewürzgurke	10,90
6 Nürnberger Rostbratwürstchen auf kräftigem Sauerkraut mit Bratkartoffeln	11,90
 Blumenkohl-Käsemedaillon im Knuspermantel gebacken mit Sc. Hollandaise auf einem Salatbeet	8,50
Currywurst - mit Baguette	7,50
- mit Kartoffelsalat	8,90
- mit Pommes frites	8,90
- mit Kartoffelecken	9,20
- mit Bratkartoffeln	9,90
Currywurst "XXL" 400gr. mit Beilage nach Wahl	12,90
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Gewürzgurke	13,50
„Pfannen-Gyros“ mit Tzatziki, Pommes frites und Krautsalat	13,50
„Gröpern Steak“	17,90
Schweinerückensteak 180gr. auf geröstetem Krustenbrot mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, schmelzender Kräuterbutter und Salatbeilage	

## OFENKARTOFFEL

 mit Sour creme	6,90
gebratenen Hähnchenbruststreifen, Äpfeln und Schmand	9,50
Matjesstreifen und Schnittlauchcreme	9,50



## Süße Empfehlung

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	5,50
Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und Sahne	6,80
Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,60
Gemischtes Eis / mit Sahne	4,50 / 5,00

Unsere Langnese Carte d'or Eissorten:  
-Vanille, -Schokolade, -Walnuss, -Erdbeer

Zusatzstoffe: Currywurst – Nitratpökelsalz, Räucherspeck – E250, E300, E301

## Heißgetränke

### Kaffee

Espresso 1)	2,30
Doppelter Espresso 1)	2,90
Cappuccino 1)	2,90
Milchkaffee 1)	3,00
Latte Macchiato 1)	3,80
Tasse Kaffee 1)	2,40
Tasse koffeinfreier Kaffee	2,40

### Tee

Glas Tee	2,50
Darjeeling, Früchte, Pfefferminz, Kamille, Grüner Tee, Roiboos Vanille	

### Schokolade

Heiße Schokolade mit Milchschaum	3,90
----------------------------------	------

## BIER

		€
HÄRKE Pils vom Fass	0,2 l	2,70
	0,3 l	3,60
	0,5 l	4,90
Alster	0,2 l	2,70
	0,3 l	3,60
	0,5 l	4,90
AKTIEN Landbier dunkel vom Fass	0,3 l	3,60
	0,5 l	4,90
Maisel's Weisse Hefeweizen hell vom Fass	0,3 l	3,60
	0,5 l	4,90
Bayreuther Hell vom Fass	0,3 l	3,60
	0,5 l	4,90
HÄRKE alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,60
Maisel's Weisse Kristallweizen	Flasche 0,5 l	4,90
Maisel's Weisse Hefeweizen Dunkel	Flasche 0,5 l	4,90
Maisel's Weisse Hefeweizen Hell, alkoholfrei	Flasche 0,5 l	4,90

## ALKOHOLFREI

		€
Coca Cola 1)	0,3 l	3,40
	0,5 l	4,40
Coca Cola Zero 1)	0,3 l	3,40
	0,5 l	4,40
Fanta 2)	0,3 l	3,40
	0,5 l	4,40
Spezi 1), 2)	0,3 l	3,40
	0,5 l	4,40
Sprite 2)	0,3 l	3,40
	0,5 l	4,40
Tonic Water 3)	0,2 l	3,40
Ginger Ale 2)	0,2 l	3,40
Bitter Lemon 3)	0,2 l	3,40
Bad Pyrmonter Mineralwasser	0,25 l	2,60
	0,75 l	5,90
Bad Pyrmonter Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,25 l	2,60
	0,75 l	5,90
Apfelsaftschorle	0,3 l	3,40
	0,5 l	4,40
Vitamalz	Flasche 0,33 l	3,50
Zitronenbrause	0,2 l	2,50

## Vaihinger´s FRUCHTSÄFTE (0,2 l)

	€
Apfelsaft	3,50
Orangensaft	3,50
Tomatensaft	3,50
Bananensaft	3,50
Kirschsafft	3,50
KiBa	3,50
Traubensaft	3,50
Maracuja	3,50
Rhabarber	3,50

## WEINE (Glas 0,2 l)

		€
<b>Weiß</b>		
	Riesling, Manz Q.b.A., Pfalz 2021, trocken	5,50
	Silvaner, Weinkellerei Einig-Zenzen, Rheinhessen 2020, halbtrocken	5,20
	Pinot Grigo 921, Collevento, IGT, Italien 2021, trocken	5,20 0,75l/Fl. 15,90
<b>Rot</b>		
	Merlot Roé, Mezzacorona, IGT, Italien-Friaul 2020, trocken	5,40
	Lambrusco Dell'Emilia, Amabile, IGP, Moderna, Italien Perlwein, mild	4,90 0,75l/Fl. 14,80
	Teroldego Riserva, Mezzocorona DOC, Italien 2018, trocken	5,90 0,75l/Fl. 17,90
<b>Rosé</b>		
	Venea Rosato, Terre di chieti, IGP, Italien 2021, trocken	5,20 0,75l/Fl. 15,90
	Portugieser Weissherbst, Leonhard, Q.b.A., Pfalz 2022, halbtrocken	5,20
<b>Weinschorle</b>		4,50
<b>Aperol- Spritz</b>		6,20
<b>SEKT/ PROSECCO</b>		
<b>Sekt Hausmarke</b>	0,75 l, trocken	14,90
<b>Piccolo MM´chen,</b>	0,2l, trocken	4,20
<b>Prosecco Teresa Rizzi Piccolo</b>	0,2l, trocken	5,20



## SPIRITUOSEN (2 cl)

### Destillate aus Wein

€

Cognac:	Remy Martin	VSOP	40 %	4,20
Weinbrand:	Mariacron		36 %	2,70
Grappa:	Grappa		40 %	2,70

### Destillate aus Getreide

Aquavit:	Malteser Kreuz		40 %	2,90
	Linie Aquavit		41,5%	2,90
	Jubiläums Aquavit		40 %	2,90
Gin:	Gin Gordon ´s		37,5 %	2,50
	Bombay Sapphire		40 %	3,50
Korn & Klarer:	Steinhäger		38 %	2,50
	Bommerlunder		38 %	2,50
	Fürst Bismarck		38 %	2,50
	Bärwurz		38 %	2,50
Whisky:	Johnnie Walker		40 %	2,70
	Jim Beam		40 %	2,70
	Jameson		40 %	3,70
Wodka:	Smirnoff		37,5 %	2,50

1) koffeinhaltig

2) Konservierungsstoffe  
Farbstoffe, Benzoesäure

3) chininhaltig

## Destillate aus Obst:

Calvados	40 %	3,00
Kirschwasser	42 %	2,80
Himbeergeist	40 %	2,80
Williams Birne	40 %	2,80
Obstler	40 %	2,80
Prinz Nuss-Schnaps	40 %	3,00
Prinz Hausschnaps	34 %	2,80

## Destillate aus Pflanzen und Wurzeln:

Rum:	Hansen Rum	40 %	2,00
	Bacardi	37,5 %	2,50
	Havanna Club	40 %	2,50
	Captain Morgan	35 %	2,50
Tequila:	Tequila	38 %	2,50
Anisées:	Pernod	40%	2,50
	Raki	45 %	2,50
	Ouzo	38 %	2,50

## Bitter's & Liköre

Martini bianco	14%	5 cl	3,00
Campari 2)	25%	4 cl	3,50
Sherry dry, medium	15%	5 cl	3,50
Underberg	44 %		2,50
Kümmerling	35 %		2,30
Jägermeister	35 %		2,50
Fernet branca/ menta	39 % / 28 %		2,70
Sambuca	40 %		2,50
Southern Comfort	35 %		3,00
Averna	29 %		2,80
Ramazotti	30 %		2,80
Baileys Irish Cream	17 %		2,80
Amaretto	20 %		2,50
Ratzeputz	58 %		3,90
Grüner Mackenstedter	15 %		2,20
Berliner Luft Pfefferminz	18 %		2,50

Als Longdrink inclusive Softgetränk	2 cl	3,50
	4 cl	6,50