

Suppen

Hausgemachte ungarische Paprika-Gulaschsuppe

9,90

Salate

Großer gemischter Salat der Saison

14,50

Wahlweise mit:

- Thunfisch

+ 4,00

- Schafskäse

+ 4,00

- Schnitzelstreifen (Schwein)

+ 7,50

All unsere Salate reichen wir mit unseren hausgemachten Dressings:

Joghurtdressing

Orangen-Senf-Dressing

Essig und Olivenöl

Flammkuchen – Frisch aus dem Ofen

*Elsässer Flammkuchen „Klassisch“
mit Zwiebeln und Schinkenwürfeln*

15,50

*Flammkuchen „Mediterran“
mit Cocktailtomaten, Mozzarella und Basilikum-Pesto*

16,50

*Flammkuchen „Lachs“
mit Lachs und Lauch*

17,50

Vegetarisches

Käsespätzle mit Röstzwiebeln an einem Salatbouquet

18,50

Gnocchi mit geschmolzenen Cherrytomaten und Parmesan

18,50

Landwirtschafts Haus Klassiker

*Hausgemachte Eisbeinsülze
mit Sauce Tartare und Bratkartoffeln*

18,50

*Frische Blut- und Leberwurst
auf Sauerkraut und Salzkartoffeln*

19,50

*"Preußische Kutscherpfanne"
2 hausgemachte Bouletten auf Sauerkraut und Bratkartoffeln*

19,50

*Kalte Scheiben vom Roastbeef (Arg.) zart rosa gebraten
mit Sauce Tartare und Bratkartoffeln*

20,50

*Original Wiener Zwiebelrostbraten
vom Rumpsteak (Arg.) mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln*

29,50

Schnitzelspezialitäten

Schnitzel "Wiener Art"

mit Pommes frites und gemischtem Salat

19,50

Cordon Bleu

mit Kochschinken und Käse gefüllt

dazu Brokkoli und Drillingskartoffeln

21,50

Wiener Kalbsschnitzel

mit lauwarmen Steirischem Kartoffelsalat

28,50

Fischgerichte

Matjesfilets auf Hausfrauensauce

mit Zwiebeln, Äpfeln und Gewürzgurke, dazu Petersilienkartoffeln

18,50

Zanderfilet gebraten mit Kapern und Zitronenfilets,

Dillkartoffeln und gemischtem Salat

24,50

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Mini Grillwürstchen mit Pommes frites

8,50

Kleines Schweineschnitzel mit Karotten und Pommes frites

10,50

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

9,90

*Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern
und Beersauce*

9,90

(Alle Preise in €)