

Mittagsgerichte

ab

39

KW 2026

von 12:00 – 14:30

Zu unseren Mittagsgerichten: 0,3 l

Tafelwasser | 2,50

Currywurst von der frischen Bratwurst | fruchtige Pott Currysauce 1+12+13+21+25
Steak House Pommes Frites | Salatgarnitur | Mayo 9,90

Veg. paniertes Auberginen Sandwich, knusprig gebraten 1+12+14+21+25
gefüllt mit Tomaten, Feta und Salbei | Spitzkohl Kartoffelstampf 15,90

Asia Bratnudeln | Würfel vom Atlantiklachs 1+12+13+21+24
Soja – Sweet Chili Sauce | Gemüsestreifen 15,50

Wiener Kalbsschnitzel 28,50 **Kleine Portion** 18,90
Steak House Pommes Frites | Preiselbeeren | Zitrone | Salat 1+12+14+21+24+25

Rotbarbenfilet vom Grill | Spitzkohl Kartoffelstampf 1+13+22+25
Grillgemüse | Kräutersauce 17,50
Kleine Portion 14,90

Bacon Cheese Burger | Salate | BBQ Sauce | Steak House Pommes Frites 14,40
1+4+13+12+21+23+25

Zwiebelrostbraten vom Schweinenackensteak 1+12+13+14+15+24+25
Röstzwiebeln | Dijonsenf Rahm | Gemüse | Spitzkohl Kartoffelstampf 16,90

Kiepenkerls Heimatküche

Gebratene Blutwurstscheiben 1+12+13+14+15+24+25
Apfelspalten | Spitzkohl Kartoffelstampf | Röstzwiebeln 15,90

Dessert:

Affogato, ein kleines Dessert aus Italien: 1+5+6+26+21+25
Espresso mit Vanilleeis | Cantuccini | Schoko-Karamell | Amaretto 6,50

Unser Schnitzeltag, mittwochs von 12:00 – 14:30 + 16:30 – 20:30

mit 4 Schnitzelgerichten vom Schwein 1+12+14+21+24+25
Wir servieren die Schnitzel mit gebratenen Kartoffeln und einer Salatgarnitur
oder mit Steak House Pommes Frites Aufpreis + 1,90 €

	12.00-14:30	16:30 -20:30
Der Klassiker: Wiener Schnitzel Zitrone	10,90	15,90
Morchel Rahm Schnitzel	18,90	23,90
Pfeffer - Rahm – Schnitzel	12,90	17,90
Ratsherrenschnitzel Spiegelei Bratenjus	12,90	17,90

Allergen-Dokumentation

Kreuzkontaminationen können nicht vermieden werden da die Küche mit allen Allergenen in Verbindung kommt

Wir haben in der Speisekarte bei den einzelnen Gerichten die Allergene notiert

- 1 **Weizen** sowie daraus erstellte Erzeugnisse
- 2 **Roggen** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 3 **Gerste** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 4 **Hafer** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 5 **Haselnüsse** (*Corylus avellana*)
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 **Walnüsse** (*Juglans regia*)
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 **Kaschunüsse** (*Anacardium occidentale*)
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8 **Pecannüsse** (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 **Paranüsse** (*Bertholletia excelsa*)
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 **Pistazien** (*Pistacia vera*)
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 **Macadamia-** oder **Queenslandnüsse**
(*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 13 **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 15 **Schwefeldioxid** und **Sulphite**
- 16 **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 17 **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 18 **Dinkel** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 19 **Kamut** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 20 **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 21 **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 22 **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 23 **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 24 **Sojabohnen** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- 25 **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 26 **Mandeln** (*Amygdalus communis* L.)
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Beilagen Änderungen bei Ihrer Speisen Bestellung werden gern wenn möglich ausgeführt mit einer Servicepauschale von je 2,00 €

Erstellt am 22.09.26
von Thomas Stolle