

Mittagsgerichte

ab

29

KW 2026

von 12:00 – 14:30

Zu unseren Mittagsgerichten: 0,3 l

Tafelwasser | 2,50

KNACKIGE BLATTSALATE, jeder Salat wird mit hausgemachtem Dressing und ofenfrischem Baguette serviert 1+25

Sommersalat, Melonenscheiben im Serranoschinken-Mantel | cremiger Baby-Mozzarella | gerösteter Kerne Mix 1+25 14,90

Gemischter Garten Salat 8,00

Wähle deine Premium-Ergänzung für den Gartensalat:

- mit krossem Speck + 2,50
- mit gebratenen Pfifferlingen+ 4,50
- mit Pfeffer- Rinderfiletstreifen + 6,50
- mit Limetten Garnelen + 6,50 20
- Antipasti-Gemüse, cremiger Baby-Mozzarella | pikante Oliven + 5,90 25

Schweinefiletstreifen | Pfifferling Sauce | Tagliatelle | Salatgarnitur 16,50 1+21+25

Tagliatelle | Lachsfiletwürfel | Zucchini | Tomaten | Frischkäsesauce 16,50 1+22+25

Crispy Chicken Burger „Italian Style“ | getrocknete Tomaten | Rucola | Parmesan 16,50 1+12+14+21+24+25

Zanderfilet in der Pfanne gebraten 1+12+14+22+24+25
Junge Kartoffeln | Zitronenbutter | Salat 16,90

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

Kiepenkerls Heimatküche

Gegrillte Kalbsleberscheiben Balkan Style 1+12+13+14+15+24+25
Tomaten-Paprikadip | Pommes Frites | Rote Zwiebeln | Salatgarnitur 18,90

Dessert:

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

Warmer Schoko Brownie | Salted Caramel Eiscreme 1+5+6+26+21+25 6,90

Unser Schnitzeltag, mittwochs von 12:00 – 14:30 + 16:30 – 19:00

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
Pfifferling - Schnitzel	15,90	20,90
Pfeffer - Rahm – Schnitzel	12,90	17,90
Ratsherrenschnitzel Spiegelei Bratenjus	12,90	17,90

Beilagen Änderungen bei Speisen Bestellungen werden gern ausgeführt mit einer Servicepauschale von je 2,00

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

Erstellt am 13.07.26
von Thomas Stolle