

Grüß Gott und  –lich Willkommen im



Jeden Sonntag in Höllenstein

ofenfrische Enten

ausgelöst, mit Blaukraut und Knödel

¼ Ente 12,50 € / ½ Ente 14,80 €

Sonntagsmenü

Drei-Gang-Menü (Suppe – Hauptgang – Dessert)

zum Sonderpreis => 15,00 €

*Bei uns ist hausgemacht wirklich
hausgemacht und „selbstgezaubert“ !*

<i>Hausschorle</i>	<i>Bei uns hat jede Jahreszeit ihre eigenen Schorle ! serviert im 0,2 l und im 0,4 l Krug</i>
<i>Kräutersalz</i>	<i>Wir würzen mit unserem eigenen Kräutersalz : Meersalz mit Kräutern aus Omas Garten</i>
<i>Cookies</i>	<i>süße Köstlichkeiten aus der eigenen Backstube</i>

NEU

Hausschorle im Frühling : Ingwer-Limette

hausgemachter Ingwer-Limetten-Sirup
mit Tafelwasser oder Energiewasser zu Schorle gemischt

0,2 l 2,20 €
0,4 l 3,30 €

wieder da : **Rhabarber-Schorle**

0,3 l 2,20 €
0,5 l 3,30 €

**Gerne erhalten Sie nach Möglichkeit von allen Gerichten
der Speisekarte kleinere Portionen - Abzug 1,00 €**

**Unser Getränkeangebot, Brotzeiten, Toaste, kleine Gerichte
und Eisbecher finden Sie in unserer Tischkarte.**

für die kleinen Gäste

Kinder-Burger		6,00 €
hausgemachtes Hähnchenhacksteak (120 g Fleischrohgewicht) Burgerbrötchen Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, pommes frites		
Portion pommes frites	mit Ketchup ^{vegetarisch}	3,50 €
hausgemachte Kartoffelecken	mit Kräuterdipp ^{vegetarisch}	3,50 €
Eierspätzle	mit Soße	3,50 €
Schweineschnitzel Wiener Art	mit pommes frites	6,00 €
Ketchup inklusive	- Mayonnaise extra	0,50 €

Suppen und kleine Gerichte

Frühlingsuppe mit Baguette *vegetarisch* 3,80 €
(Frühlingszwiebel- und Lauchcremesuppe)

Tomatencremesuppe mit Baguette *vegetarisch* 3,80 €

klare Brühe mit Nudeln und Backerbsen 3,80 €

klare Brühe mit Pfannkuchenstreifen 3,80 €

Knoblauchbrot *vegetarisch* 3,20 €

Kleiner Salatteller *vegetarisch* 2,20 €

NEU hauseigen-geräucherte Hähnchenbrust

warme, geräucherte Hähnchenbrust 14,20 €
Gemüse und Ofenkartoffeln, Dipp

Haussalat 12,80 €
großer Salatteller mit kalter, geräucherter Hähnchenbrust
roten Zwiebeln und Parmesan, Brotkorb

Klassiker

Tagesgericht		9,90 €
<i>besondere Speisenempfehlung unserer Köche</i>		
<u>Sonntags:</u> 3-Gang-Menü		15,00 €
Käsespätzle	<i>vegetarisch</i>	mit Röstzwiebeln 7,90 €
hausgemachtes Chili con Carne	Baguette	6,50 €
Schweineschnitzel Wiener Art	pommes frites, Salat	10,80 €

zur Frühlingszeit

Frühlingsschnitzel		14,20 €
<i>gebackenes Schweineschnitzel mit Schinken und Knoblauchschand gefüllt, pommes frites, Dipp, Salat ^{1,3}</i>		
Spätzle-Duo	<i>vegetarisch</i>	11,80 €
<i>Tomatenspätzle und Spinatspätzle in Sahnesoße Rucola und Parmesan</i>		
Schweinefilet		14,50 €
<i>natur gebratenes Schweinefilet mit Zwiebeln, Oliven und Schinken belegt, Tomatensoße Kroketten und Salat ^{1,3}</i>		
Gemüse-Reis	<i>vegetarisch</i>	10,50 €
<i>Reis und viel frisches Gemüse mit Thai-Curry, Ingwer und Kokosmilch gewürzt - <u>vegetarisch oder wahlweise dazu</u> :</i>		
<i>Rotbarschfilet in der Knusperhülle</i>		13,90 €
<i>warme, geräucherte Hähnchenbrust</i>		14,20 €

für den süßen Genuss

*Eine Auswahl an unseren hausgemachten Cookies
finden Sie bei der Kuchentheke / Stück 1,20 €*

aus unserer neuen Eiskarte : Eiscocktail „Sunrise“ 3,90 €
eine Kugel Erdbeereis, Orangensaft, Grenadine, Sahne

süße Frühlingsrolle 4,20 €
*hausgemachte Teigrolle mit Fruchtfüllung
Mangosorbet und Sahne ²*

Frühlingsdessert 3,50 €
Joghurt mit hausgemachter roter Grütze, Müsli, Sahne

Kaffee und Keks 3,30 €
*Kaffeespezialität - nach Wahl
mit hausgemachtem Cookie - nach Wahl ²*

Espresso on ice 3,30 €
Kugel Vanilleeis mit Sahne und Espresso ²

Allergenenkennzeichnung

*Die seit dem 13. Dezember 2014 vorgeschriebene Angabe und Auflistung
der 14 deklarationspflichtigen Allergene - lt. der Allergenenkennzeichnungsrichtlinie - erhalten Sie gerne
von unseren Servicemitarbeitern in einem separaten Ordner.*

Produktbedingte Zusatz- und Inhaltsstoffe

1) Phosphat (z.B. in Wurst- und Schinkenware)	2) Coffein (z.B. in Cola und koffeinhaltigen Getränken)
3) geschwefelt (z.B. Wurst- und Schinkenwaren)	4) Chinin (z.B. in Bittergetränken)
5) Farb- und Aromastoffe (z.B. in Dessertsoßen, Likören und Erfrischungsgetränken)	