



SALAT

Beilagensalat	4,50€
Salatteller	7,50€
• gebackener Hirtenkäse	12,50€
• gebrillter Ziegenkäse *mit Preiselbeeren	12,50€
• vegetarische Bratlinge *auch vegan möglich	12,50€
• Hähnchenbrustfilet *im Knuspermantel	13,50€
• 2 gebackene Camemberts *mit Preiselbeeren	13,50€
• Schweinefiletstreifen *mariniert	16,50€
• Rumsteakstreifen *mariniert	18,50€
großer Salatteller	10,50€

SCHNITZEL

vom Hunsrücker Schwein

paniert wie bei Oma Elli, wahlweise

Wiener Art	11,00€
Kräuterbutter	11,00€
Jägersoße	12,00€
Zigeunersoße	12,00€
Zwiebelsoße	12,00€
Pfefferrahmsoße	12,00€

DREI KLEINE HACKSTEAKS

vom Hunsrücker Schwein

wahlweise

braune Soße	10,00€
Jägersoße	11,00€
Zigeunersoße	11,00€
Pfefferrahmsoße	11,00€
Zwiebelsoße	11,00€

GROBE HAUSMACHER BRATWURST

aus eigener Herstellung

braune Soße	9,50€
-------------	-------



MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

wahlweise

Kräuterbutter

14,50€

Pfefferrahmsoße

15,50€

VOM RIND

Bescheid ob:
engl. / med. / durch

Horst empfiehlt
Entrécôte



Rumpsteak

meistens gut gereift !!! ;)

wahlweise

- Kräuterbutter
- Pilze

ca. 270g 28,50€

- Schmorzwiebeln
- Pfefferrahmsoße

Entrécôte

leicht bis gut durchwachsen

wahlweise

- Kräuterbutter
- Pilze

ca. 350g 32,50€

- Schmorzwiebeln
- Pfefferrahmsoße

TOAST

Toast Chef

12,50€

Toast Medaillons

14,50€

3 Schweinemedailloons,
Pfeffersoße

BEILAGEN

Kartoffelrösti

3,50€

Kroketten

3,50€

Pommes

3,50€

Rustikos

4,00€

Kartoffeln aus eigenem Anbau

NACHSPEISEN

aus eigener Herstellung

Eis aus eig. Herstellung



je Kugel 2,00€

Wechselndes Naschwerk

ab 6,50€

