

Pfifferlinggerichte

Suppe

Frische Pfifferlingrahmsuppe 5,50 €



Vegetarische Gerichte

Folienkartoffel mit Pfifferlingen in Rahm und Salatgarnitur 11,50 €



Pfifferlingsalat
Frische Salatplatte von Eisbergsalat, Möhre,
Gurke, Tomate, Zwiebeln, gebratenen Pfifferlingen
und Baguette 14,00 €

Rösti „Schweizer Art“,
mit Pfifferlingen in Rahm und gemischtem Salat 16,00 €

Frisches, gebratenes Gemüse von Paprika, Zucchini,
Zwiebeln und Pfifferlingen mit Kartoffelrösti und
hausgemachten Kräuterquark 17,50 €

Rührei mit Pfifferlingen, Toast und
gemischtem Salatteller 16,50 €



Grüne Nudeln mit Pfifferlingen und
Lauch in Rahmsauce 16,50 €

Fischgerichte



Gebratenes Lachsfilet, auf Pfifferlingen in Rahm,
mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat 28,00 €

Zanderfilet, gebraten, auf Pfifferlingen in Rahm,
mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat 25,50 €

Fleischgerichte



Kleines Schweineschnitzel mit Toast,
gebratenen Pfifferlingen und Salatgarnitur 13,00 €

Schweinerückenschnitzel,
mit gebratenen Pfifferlingen und Pommes frites 16,00 €

Schweinerückensteak vom Grill,
mit gebratenen Pfifferlingen und Röstinchen 19,00 €

„Filetpfanne“
Schweinefilet, gebraten, mit Pfifferlingen in Rahm,
mediterranem Gemüse und Rösti 25,00 €



„Pfifferlingpfanne“
Gebratene Medaillons vom Rumpsteak, Schweinefilet und
Hähnchenbrust, mit gebratenen Pfifferlingen, mediterranem Gemüse und Röstinchen 27,00 €



„Pfifferling Burger – Der Herbstliche!“
Rustikales Hamburger Brötchen mit 200 Gramm feinstem
Angus Beef vom Grill, Käse, gebratene Pfifferlinge,
mediterranes Gemüse von Paprika, Zucchini und Zwiebeln,
Burger Dressing und Pommes frites. 17,00 €

Frisches, saftig zartes Rumpsteak (250g), gebraten,
mit Pfifferlingen, Pommes frites und
gemischten Salatteller 29,00 €

Gebratene Medaillons vom frischen Rumpsteak und
Schweinefilet mit Pfifferlingen, Rösti und
gemischten Salatteller 29,00 €



Frisches, saftig butterzartes Rinderfiletsteak (200g), vom Grill,
mit Pfifferlingen, Pommes frites und
gemischten Salatteller 35,00 €

Alle Rindersteaks werden bei uns medium rosa gegrillt.

Sollten Sie einen andern Garpunkt wünschen, so teilen Sie uns diesen bei Ihrer Bestellung bitte mit:
englisch: blutig - medium: rosa - well done: durch



Vorspeisen

Kräftige Hühnersuppe - nach hauseigenem Rezept - 4,50 €

Garnelen in knusprigem Kartoffelmantel,
mit milder Chillisauce und marinierten Blattsalaten 6,50 €

Milder Räucherlachs an bunten Salaten,
mit Dill-Senf-Sauce und Kartoffelrösti 7,50 €

Für den kleinen Hunger

„Krüstchen“
Kleines Schweineschnitzel mit Toast,
Champignons, Sauce Béarnaise und Salatgarnitur 8,50 €

„Hasetal-Toast“
mit zwei gebratenen Schweinemedallions, Toast,
Champignons, Sauce Béarnaise und Salatgarnitur 11,00 €

Frische Salate

„Großer Salat der Saison“
Knackiger Eisbergsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Karotte,
roter Zwiebel, frischen Früchten und knusprigem Baguette 11,00 €



• ... mit gebratenen Lachsstreifen und Champignons 14,50 €

• ... mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 13,00 €

• ... mit kurz gebratenen Rinderfiletstreifen und Champignons 16,00 €

Leckerer für kleine Räuber und Prinzessinnen

„Donald Duck“
Hähnchennuggets mit Pommes frites 6,00 €

„Schweinchen Dick“
Kleines Schweinerückenschnitzel mit Pommes frites 6,00 €

„Räuber-Teller“
... mmh, etwas von Mama und Papa! 0,00 €





Vegetarische Gerichte

Frisches, gebratenes Gemüse von Paprika, Zucchini, Champignons und Zwiebeln, mit Kartoffelrösti und hausgemachten Kräuterquark 14,00 €

Gerichte aus Fluss, See und Meer

Matjesfilets „Hausfrauenart“ -wunderbar zart und mild- mit Apfel, Zwiebel und Gurke in Rahm und Bratkartoffeln 14,00 €

Zanderfilet, kross gebraten, mit Kräuterrahmsauce, Petersilienkartoffeln und grünem Salat in Joghurtdressing 21,00 €

Lachsfilet, gebraten, mit frischen Gemüsestreifen, Kräuterrahmsauce und Petersilienkartoffeln 24,00 €



Burger im Landgasthof!

Erleben Sie unsere hausgemachten Burger:
- natürlich und pur im Geschmack -



„Hamburger Classic – Der Unverwechselbare!“
Rustikales Hamburger Brötchen mit 200 Gramm feinstem Angus Beef vom Grill, Käse, Burger Dressing, Salatmix, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Pommes frites. 13,00 €

„Italian Burger – Der Mediterrane!“
Rustikales Hamburger Brötchen mit 200 Gramm feinstem Angus Beef vom Grill, mediterranes Gemüse von Paprika, Zucchini und Zwiebeln, Burger Dressing und Pommes frites. 15,00 €

„Crispy Bacon Burger – Der Herzhafte!“
Rustikales Hamburger Brötchen mit 200 Gramm feinstem Angus Beef vom Grill, Crispy bacon, Käse, Burger Dressing, Salatmix, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Pommes frites. 14,50 €

„Crispy Chicken Burger – Das Geschmackserlebnis!“
Rustikales Hamburger Brötchen mit 135 Gramm knusprigem Chicken Burger, Burger Dressing, Salatmix, mildem Camembert, Birnenspalten, Preiselbeeren und Pommes frites. 13,00 €

Gerichte vom Schwein

- Zartes Schnitzel vom Schweinerücken 6,50 €
- mit Puszta-Sauce 9,00 €
 - mit milder Pfefferrahmsauce 9,00 €
 - mit Sc. Béarnaise 9,00 €
 - mit frischen Champignons und Sauce Béarnaise 9,00 €



Schweinerückensteak (250g) mit Kräuterbutter 12,00 €

Schweinerückensteak (250g) mit Pfeffersauce 12,00 €



Gerichte vom Rind

Frisches, saftig zartes **Rumpsteak** (250g) mit

- hausgemachter Kräuterbutter 19,00 €
- Sc. Béarnaise 19,00 €
- milder Pfeffersauce 19,00 €
- frischen, gebratenen Champignons 19,00 €

Frisches, saftig butterzartes **Rinderfiletsteak** (200g) mit

- Kräuterbutter 25,00 €
- Sc. Béarnaise 25,00 €
- milder Pfeffersauce 25,00 €
- frischen, gebratenen Champignons 25,00 €

Alle Rindersteaks werden bei uns medium rosa gegrillt.

Sollten Sie einen andern Garpunkt wünschen, so teilen Sie uns diesen bei Ihrer Bestellung bitte mit:

englisch: blutig - medium: rosa - well done: durch

Tellergerichte

„Medaillonteller“

Drei Medaillons vom Schwein, mit frischen Champignons, Sauce Béarnaise, mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln 20,00 €

„Grillteller“

Gebratene Medaillons vom saftig zartem Rumpsteak, Schweinefilet und Hähnchenbrust, mit frischen Champignons, Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln

23,00 €



XXL-Steakteller am Sonntagabend

Genießen Sie **jeden Sonntagabend** in gewohnt guter Qualität unseren **XXL-Steakteller zum besonders günstigen Preis!**

Frisches, saftig zartes Rumpsteak (200g), medium gebraten und herzhaftes Schweinerückensteak (150g) mit

- hausgemachter Kräuterbutter **oder**
- feiner Pfefferrahmsauce **oder**
- raffinierter Sc. Beárnaise mit

Pommes frites und gemischten Salatteller

für nur 19,00 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür,
dass beim XXL-Steakteller keine Umbestellungen möglich sind.

Beilagen



Pommes frites 2,50 €

Kroketten 2,50 €

Röstinchen 2,50 €

Bratkartoffeln - nach hauseigenem Rezept - mit Speck und Zwiebeln 3,50 €

Gemischter Salatteller der Saison 4,50 €

Grüner Blattsalate in Joghurtdressing 4,50 €



Gegrilltes, mediterranes Gemüse von
Paprika, Zucchini, Champignons und Zwiebeln 4,50 €

Desserts - mit Mövenpick Premium Ice Cream

„Coupe Danemark“

Zartschmelzendes Crème Vanilla, garniert mit Sahne, Schokoraseln und Schokosauce

5,00 €



„Schoko Helene“

Traumhaftes Duo Crème Vanilla und Chocolate Chips auf Birnen, gekrönt von Sahne, Schokosauce und Eiswaffel

5,50 €



„Fruchtgenuss“

Fruchtiges Erdbeereis mit ausgewählten Früchten und Naturjoghurt serviert

5,00 €

„Schokokuss“

Köstliches Stracciatella und Chocolate Chips, garniert mit Schokosauce, Sahne, Schokoraseln und Waffel

5,00 €



„Eierlikörbecher“

Zartschmelzendes Crème Vanilla mit Eierlikör, garniert mit Sahne

5,50 €



„Krokantbecher“

Köstliches Tres Leches Macadamia und Crème Vanilla, angerichtet mit Sahne, Krokant und Eierlikör

6,00 €

„Baileys Becher“

Purer Schokogenuss - Chocolate Chips, garniert mit Schokospänen und -splittern, gekrönt von Sahnehaube und Baileys

6,00 €

„Nussgenuss“

Köstliches Chocolate Chips, Walnuss und Tres Leches Macadamia, garniert mit verschiedenen Nüssen und Sahne

5,50 €

