

Abendkarte

von 17:00 – 21:00 Uhr

Vorspeisen

Mozzarella-Sticks in knuspriger Hülle	8,50 €
<i>dazu Sweet-Chili-Sauce und ein feiner Knoblauchdip</i>	
Rieslingsüppchen	7,50 €
<i>mit Croutons</i>	
Kleiner Salatteller	6,50 €
<i>Salatarrangement mit hausgemachtem Sauerrahmdressing</i>	
Kleines Würzfleisch	6,90 €
<i>mit Toast</i>	
Soljanka	6,50 €
<i>mit Zitronenscheibe und Sahne</i>	

Hauptspeisen

Schweinesteak "Strindberg"	19,50 €
<i>Schweinesteak in Zwiebel - Senf - Eihülle dazu Pommes</i>	
Veggie Burger	14,90 €
<i>mit einen Gemüsepatty und Salat im rustikalen Sauerteig Bun</i>	
Steak au four	19,50 €
<i>Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken dazu Pommes</i>	
Schnitzel in extra knuspriger Cornflakes-Hülle	17,90 €
<i>mit Rahmchampignons und Pommes Frites</i>	
Schweinesteak mit Letscho	17,50 €
<i>dazu Pommes Frites</i>	
Knusprig gebackenes Gemüseschnitzel	16,90 €
<i>mit hausgemachten Käsespätzle</i>	
Bacon Cheese Burger	17,90 €
<i>Saftiger Angus Patty mit Cheddar, knusprigem Bacon und frischem Salat</i>	

Abendkarte

von 17:00 – 21:00 Uhr

Hauptspeisen

Thüringer Rostbrätel	16,90 €
<i>mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	
Hausgemachte Sülze	15,90 €
<i>mit Remoulade und Bratkartoffeln</i>	
Braumeister-Roulade	19,90 €
<i>gefüllt mit würzigem Käse, Tomate und zartem Kochschinken, serviert mit cremiger Sauce Choron und knusprigen Pommes</i>	
Käseschnitzel à la Küchenchef	19,90 €
<i>Knusprig gebackenes Käseschnitzel à la Küchenchef, dazu Pommes frites und feine Sauce Choron</i>	

Fischgerichte

Forelle „Müllerin Art“ aus dem Schwarzatal	21,90 €
<i>mit ausgelassener Butter, Kartoffeln und Salat</i>	
Gebratenes Heilbuttfilet	23,90 €
<i>auf Wurzelgemüse mit Zitronenbuttersauce dazu Basmatireis</i>	
Tagliatelle Lachs	20,00 €
<i>mit zart gebratenen Lachswürfeln in feiner Sahnesoße</i>	

Schweizer Speisen

Appenzeller Herrenschnitte	18,90 €
<i>Schweinesteak auf Graubrot mit Appenzellerkäse überbacken und Stockschwämmchen</i>	
Bireschnitz	15,90 €
<i>Knuspriger Toast mit frischer Birne und Lachsschinken, überbacken mit würzigem Appenzeller Käse</i>	
Käsenüdeli „Roberto“	14,90 €
<i>Nüdeli im Pfännli mit Käse überbacken, darauf eine feine Sahnesauce mit Schweinefiletstreifen</i>	
Vegetarisches Nüdeli mit Appenzeller Käse	14,90 €
<i>Nüdeli im Pfännli mit frischem Gemüse überbacken mit Käse</i>	

Abendkarte

von 17:00 – 21:00 Uhr

Schweizer Speisen

Swiss Burger

19,90 €

Angus Rind, mit Bergkäse, einem Rösti und Sweet Chilli Cheese Sauce im Sauerteig Bun mit gebackenen Zwiebeln
dazu Süßkartoffel Pommes

Salate

Großer Salatteller mit gegrillten Garnelen

21,50 €

frische Salate liebevoll angerichtet mit hausgemachtem Sauerrahmdressing dazu reichen wir Ciabatta

Großer Salatteller mit Hähnchenbrust

19,50 €

frische Salate liebevoll angerichtet mit Fetakäse, hausgemachtem Sauerrahmdressing dazu reichen wir Ciabatta

Steakvariationen vom Rind

Rumpsteak (250 gr. Rohgewicht)

20,00 €

Filetsteak (200 gr. Rohgewicht)

24,00 €

Beilagen zum Wählen

Kräuterbutter

1,50 €

Wedges

3,00 €

Salatbeilage

4,00 €

Pommes Frites

3,00 €

Pfannengemüse

4,00 €

Süßkartoffel Pommes

4,00 €

Prinzessbohnen

4,00 €

Gorgonzola Sauce

3,50 €

Bratkartoffeln

5,00 €

Pfeffersauce

3,50 €

Abendkarte

von 17:00 – 21:00 Uhr

Bratengerichte

Hirschbraten	21,90 €
<i>mit Rahmchampignons, Preiselbeeren und Thüringer Klößen</i>	
Rinderroulade mit Apfelrotkohl	20,50 €
<i>und Thüringer Klößen</i>	
Knusprige Gänsebrust mit Apfelrotkohl	22,90 €
<i>und Thüringer Klößen</i>	
Thüringer Sauerbraten	21,00 €
<i>mit Rotkraut und Thüringer Klößen</i>	
Wildgulasch mit Preiselbeeren	17,90 €
<i>und Thüringer Klößen</i>	

Desserts

Crème brûlée	7,50 €
Schoko Soufflé mit Vanillesauce	7,50 €
Mousse au Chocolat	6,90 €

Mittagskarte

von 11:00 – 14:00 Uhr

Vorspeisen

Kleiner Salatteller	6,50 €
<i>Arrangement verschiedener Salate mit hausgemachtem Sauerrahmdressing</i>	
Rieslingsüppchen	7,50 €
<i>mit Croutons</i>	
Soljanka	6,50 €
<i>mit Zitronenscheibe und Sahne</i>	
Kleines Würzfleisch	6,90 €
<i>mit Toast</i>	

Hauptspeisen

Thüringer Sauerbraten	21,00 €
<i>mit Rotkraut und Thüringer Klößen</i>	
Hirschbraten	21,90 €
<i>mit Rahmchampignons, Preiselbeeren und Thüringer Klößen</i>	
Rinderroulade mit Apfelrotkohl	20,50 €
<i>und Thüringer Klößen</i>	
Knusprige Gänsebrust mit Apfelrotkohl	22,90 €
<i>und Thüringer Klößen</i>	
Wildgulasch mit Preiselbeeren	17,90 €
<i>und Thüringer Klößen</i>	
Tafelspitz mit feiner Meerrettichsoße	21,90 €
<i>zart gegartes Rindfleisch mit cremiger Meerrettichsoße dazu Thüringer Klöße</i>	
Forelle „Müllerin Art“ aus dem Schwarzatal	21,90 €
<i>mit ausgelassener Butter, Kartoffeln und Salat</i>	

Mittagskarte

von 11:00 – 14:00 Uhr

Hauptspeisen

Vegetarisches Nüdeli mit Appenzeller Käse	14,90 €
<i>Nüdeli im Pfännli mit frischem Gemüse überbacken mit Käse</i>	
Hähnchengeschnetzeltes	16,90 €
<i>mit Sahnesauce dazu Basmatireis</i>	
Schnitzel in extra knuspriger Cornflakes-Hülle	17,90 €
<i>mit Rahmchampignons und Pommes Frites</i>	
Schweinesteak mit Letscho	17,50 €
<i>dazu Pommes Frites</i>	
Großer Salatteller mit Hähnchenbrust	19,50 €
<i>frische Salate angerichtet mit Fetakäse, hausgemachtem Sauerrahmdressing dazu reichen wir Ciabatta</i>	
Steakpfanne	18,90 €
<i>2 Schweinelachssteaks auf Rahmchampignons mit hausgemachter Kräuterbutter und Sahnemeerrettich dazu Pommes Frites</i>	

.....
.....

Bier

Köstritzer Pils vom Fass	8 / 8,1,4	0,25 l	3,00 €
		0,40 l	4,00 €
Köstritzer Schwarzbier Flasche		Flasche 0,33 l	3,50 €
Köstritzer Kellerbier Flasche		Flasche 0,50 l	4,20 €
Radler, Cola Bier		0,25 l	3,00 €
		0,40 l	4,00 €
Bitburger alkoholfrei Flasche		0,33 l	3,20 €

Hefeweizen Flasche

Benediktiner Hell vom Fass	8	0,30 l	3,40 €
	1,4,8	0,50 l	4,50 €
Benediktiner Dunkel		Flasche 0,50 l	4,20 €
Benediktiner Alkoholfrei		Flasche 0,50 l	4,20 €
Hefe mit Saft	1,4,8	0,50 l	4,40 €
Hefe mit Cola	1,4,8	0,50 l	4,40 €

Softdrinks

	1,6,5		
	6,8		
Coca Cola,Fanta,Sprite,Spezi,	5,6,7,8	0,33 l	3,60 €
Cola Zero	8	0,33 l	3,60 €
Ginger Ale		0,25 l	2,90 €
Tonic		0,25 l	2,90 €
Bitter Lemon		0,25 l	2,90 €
Eistee von Rauch Pfirsich oder Zitrone		0,33 l	3,60 €

Wasser

Tafelwasser (spritzig feinperlig, still)		0,30 l	2,30 €
Tafelwasser (spritzig feinperlig, still)		1,0 l	5,90 €

Rauch Fruchtsaft

Orange, Apfel, Banane, Kirsch, Multivitamin,	0,20 l	2,60 €
Maracuja, Grapefruit, Tomate, Johannisbeere, Rhabarber	0,40 l	4,00 €
Saftschorle	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,00 €

Tee & Heißgetränke

Meißner Tee		2,40 €
<i>Kräuter, Pfefferminz, Früchte, Kamille, Darjeling, Grüner,</i>		
Heiße Zitrone frisch gepresst		2,90 €
Grog		4,50 €
<i>Heißes Wasser mit 4cl Rum</i>		

Kaffee & Co

Espresso	einfach	2,30 €
	doppelt	3,70 €
Espresso Macchiato	H	3,70 €
Tasse Kaffee	H	2,50 €
Kännchen Kaffee	H,8	4,20 €
Cappuccino		3,50 €
Latte Macchiato		4,00 €
Milchkaffee		3,70 €
Heiße Schokolade		3,50 €

Zusatzstoffe : 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Sulfide, 4 Koffeinhaltig, 5 Chininhaltig, 6 Säuerungsmittel, 7 Antioxidationsmittel, 8 Süßungsmittel

Allergene : A Eier, B Erdnüsse, C Fisch, D Glutenhaltiges Getreide, E Krebstiere, G Lupinen, H Milch, I Schalenfrüchte, J Schwefeldioxid, K Sellerie, L Senf, M Sesamsamen, N Soja, O Weichtiere

0

