

## Fisch

- 316 Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Äpfeln, Zwiebeln, und Gurken in saurer Sahne dazu Bratkartoffeln <sup>D,G,L</sup> ..... 12,90 €
- 317 Gebratene Lachsstreifen und Kirschtomaten auf Bandnudeln mit Kürbissauce <sup>A,C,D,G</sup> ..... 14,90 €
- 318 Gebraten Lachsschnitte mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln <sup>D,G,I,J</sup> ..... 16,90 €
- 319 kleine Portion ..... 12,90 €

## Dessert

- 321 Zwei Kugel Zwetschgen-Sorbet mit Sahne <sup>G</sup> ..... 3,40 €
- 322 Hausgemachtes Panna Cotta mit roter Grütze und Sahne <sup>G</sup> ..... 3,90 €
- 323 Rote Grütze mit einer Kugel Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne <sup>G,1</sup> ..... 4,90 €
- 69 Dessertgedeck:  
Eine Kugel Walnusseeis dazu einen Obstbrand von der Brennerei Prinz und einen Espresso <sup>G,H</sup> ..... 5,90 €

## Schnäpse von Prinz im Holzfass gereift Fein-Brennerei in Hörbranz

- 122 2 cl Alter Bodenseeapfel 41 % ..... 3,60 €
- 123 2 cl Alte Haselnuss 41 % ..... 3,60 €
- 125 2 cl Alte Marille 41 % ..... 3,60 €
- 126 2 cl Alte Williams-Christ-Birne 41 % ..... 3,60 €
- 127 2 cl Alte Waldhimbeere 41 % ..... 3,60 €
- 128 2 cl Alte Zwetschge 41 % ..... 3,60 €
- 129 2 cl Alte Kirsche 45 % ..... 3,90 €

## Steak, Salat, Burger, Fisch & Co. 25. August bis 24. September



### Hopfenwunder <sup>A</sup>

wird im Weinglas serviert

Naturtrübe, blumig-fruchtige  
Bierspezialität

330 0,33 Ltr. 2,90 €



### Entrecote

#### Merlot Cabernet Syrah

Französischer Rotwein trocken

331 0,25 Ltr. 4,90 €

332 0,75 Ltr. 13,90 €

## Chili con Carne

- 300 Terrine Chili con Carne - texanischer roter Bohneneintopf mit Rindfleisch und Mais, dazu Stangenbrot <sup>A,G</sup> ..... 9,90 €
- 301 kleine Terrine ..... 6,90 €

**Diese Karte ist nicht gültig sonntags  
von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr**

## Salate

- 302 Gebackene, panierte Tintenfischringe an Blattsalate mit Cocktaildressing, dazu Stangenbrot <sup>A,C,D,G,I</sup> ..... 10,90 €
- 303 Gebratene Putenbruststreifen und Champignons auf Blattsalate mit Joghurtdressing, dazu Stangenbrot <sup>A,G</sup> ..... 12,90 €
- 304 kleine Portion ..... 9,90 €
- 305 Gebratene Garnelen ohne Schale auf Blattsalate mit Mangodressing, dazu Stangenbrot <sup>A,B,C,G</sup> ..... 12,90 €

## Burger

- 306 Sportheim Burger - 220g gehacktes Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Emmentaler Käse auf Sesambrötchen, dazu Cocktailsauce und Pommes frites <sup>A,C,F,G,K</sup> ..... 12,90 €
- 307 Chili Cheese Burger - 220g gehacktes Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Jalapenos und Chesterkäse auf Sesambrötchen, dazu Chili Dip und Pommes frites <sup>A,C,F,G,K</sup> ..... 13,90 €
- 308 Lamm - Burger- 200g gehacktes Lammfleisch auf Sesambrötchen mit Schafskäse, Zwiebeln und Zaziki, dazu Pommes frites <sup>A,C,F,G,K</sup> ..... 14,90 €

## Schwein, Pute und Co.

- 309 Marktfrauenteller Schweinerückensteak, Nürnberger Rostbratwürste, Speck, und hausgemachte Kräuterbutter auf grünen Bohnen und Bratkartoffeln <sup>A,C,G,I,J,7</sup> ..... 15,90 €
- 310 Gebratenes Putenbruststeak mit Kräuterbutter, dazu Country Potatoes mit Knoblauchmayonnaise und Blattsalate <sup>A,C,G,I,J</sup> ..... 14,90 €
- 311 Balkanhacksteak mit Ajvar, Zwiebeln, Peperoni Pommes frites und Salatbeilage <sup>G</sup> ..... 9,90 €

## Argentinisches Rindfleisch

- 312 Hüftsteak 250 g das Beste aus der Keule, fast völlig fettfrei, dazu Kräuterbutter und Country Potatoes (wilde Kartoffeln) mit Knoblauchmayonnaise <sup>A,C,G,I,J</sup> ..... 17,90 €
- 313 Hüftsteak 250g mit Kräuterbutter, dazu einen Sommersalat mit Blattsalate, Tomaten, Gurken und Radieschen <sup>G,I,J</sup> ..... 17,90 €
- 314 Rumpsteak 250g mit kleinem Fettrand, der dem Steak den typischen Geschmack gibt, dazu Kräuterbutter und Country Potatoes mit Knoblauchmayonnaise <sup>A,C,G,I,J</sup> ..... 21,90 €
- 315 Rumpsteak 250g Madagaskar mit grüner Pfeffersauce, Kräuterbutter, Champignons und Pommes frites <sup>G,I,J</sup> ..... 21,90 €