



## Suppen



### **Möhren-Ingwer-Suppe**

mit karamellisierten Apfelspalten  
und gebratenem Babyblattspinat

5,90

### **Tafelspitzbrühe**

mit Grießnocken und Wurzelgemüwestreifen

5,90

### **Pikante Gulaschsuppe**

mit saftigen Rindfleischstücken, Paprika  
und Wurzelgemüse <sup>2,4</sup>

6,40

## Vorspeisen

### **Wolfsbarschfilet, kross gebraten**

auf mildem Erbsen-Wasabi Puree und Rote Beete

11,90

### **Frankfurter Carpaccio**

vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz an  
7-Kräuter-Vinaigrette mit frisch geriebenem Meerrettich,  
Radieschen, Rucola und Parmesan

11,90

### **Vorspeisen-Variation**

- Möhren-Ingwer Suppe
- Frankfurter Carpaccio vom Kalbstafelspitz
- Kürbis Nudeln in Curry-Salbei-Butter

12,90



## *Kalte Klassiker*



### **Hüttenberger Handkäs**

2 Stück mit Musik, Bauernbrot und Butter

6,90



### **Handkäs Trilogie**

dreierlei vom Handkäs: klassisch, mit hausgemachtem Apfel-Birnen-Chutney und unserer Grünen Soße serviert mit Bratkartoffeln und Bauernbrot

12,70



### **Fitness-Salat**

bunte Salate der Saison mit frischen Früchten, Joghurt-Kräuter Dressing und gebratenen Hähnchenfilets, dazu Curry-Dip

14,70



## *Flammkuchen*

- |   |   |       |
|---|---|-------|
|   | <b>Klassisch</b>  | 10,80 |
|   | mit Crème fraîche, Speckwürfeln und Zwiebelringen <sub>2,3</sub>  |       |
|  | <b>Veggi</b>  | 10,80 |
|   | mit Crème fraîche, Babyblattspinat, Champignons, Gouda und Schafskäse, garniert mit frischen Mangowürfeln <sub>12</sub> |       |
|  | <b>Kürbis-Flammkuchen</b>   | 11,50 |
|   | mit Crème-fraîche, Birnen, Kürbisspalten, Camenbert, Preiselbeeren und Walnüssen  |       |



## *Fleischlos lecker*



### **Hausgemachter Linsentaler**

15,30

auf gebackenen Süßkartoffelscheiben, bunten Möhren, Bohnen, Zuckerschoten, Champignons und gerösteten Kürbiskernen, beträufelt mit steirischem Kernöl



### **Kürbis Nudeln**

15,30

Teigtaschen mit Kürbis-Frischkäsefüllung in Curry-Salbei Butter mit Mango, Kürbiskernen und Parmesan, serviert mit kleinem Gartensalat



### **Spinatknödel nach Art des Hauses**

14,50

mit brauner Butter, Parmesanhobeln und Rucola, dazu kleiner Gartensalat



## *Unsere Klassiker*

<b>Winzerpfanne</b>	17,80
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Waldpilzen in Crème fraîche, serviert mit hausgemachten Kartoffelplätzchen und Bohnen im Speckmantel <sup>2,3</sup>	
<b>Oberschweinstiege-Pfanne</b>	18,90
Rinder- und Schweinefiletgeschnetzeltes mit frischen Waldpilzen in Wildkräuterrahm, hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat	
<b>Rinderroulade nach Großmutter's Art</b>	17,80
serviert mit hausgemachten Spätzle und Rotkraut	
<b>Hessischer Rindersauerbraten eingelegt in Apfelwein</b>	16,80
serviert mit Kartoffelknödeln und Rotkraut	
<b>Wolfsbarschfilet, gebraten</b>	18,90
auf 7-Kräuter-Pesto mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Kartoffelplätzchen	
<b>Argentinisches Rumpsteak (250g)</b>	24,50
mit Zwiebeln und Kräuterbutter, serviert mit Bratkartoffeln und frischem Marktgemüse	



## *Schnitzel*

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	19,90
2 Stück mit Zitronengarnitur, serviert mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Gartensalat	
<b>Jägerschnitzel</b>	16,50
paniertes Schweineschnitzel mit frischen Waldpilzen in Rahm, serviert mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat	
<b>Frankfurter Schnitzel</b>	16,90
paniertes Schweineschnitzel mit unserer Grünen Soße, serviert mit Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat	
<b>Sachsenhäuser Schnitzel</b>	16,80
paniertes Schweineschnitzel, überbacken mit Apfelschmand und Handkäs, dazu kleines Töpfchen „Musik“, serviert mit Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat	



## *Desserts*

<b>Warmes Kirsch Crumble</b>	6,90
mit feiner Zimtnote, serviert mit Vanilleeis	
<b>Apfelstrudel</b>	6,20
auf Vanillespiegel, mit einer Kugel Walnusseis	
<b>Maronen Crème Brûlée</b>	8,20
mit Traubenkompott und Fruchtsorbet	
<b>Bratapfel-Tiramisu</b>	6,90
<b>Eis geht immer</b>	je Kugel 1,50
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss und Fruchtsorbet	
<b>Portion Sahne</b>	1,00



## *Frisch gebackene Butterwaffeln*

täglich von 14.00 – 18.00 Uhr

<b>mit warmen Kirschen</b>	4,80
<b>mit warmen Kirschen und Vanilleeis</b>	5,80
<b>mit Schokoladensoße und Vanilleeis</b>	5,20

## *Kuchen vom Blech*

<b>In unserer Kuchentheke finden Sie ein abwechslungsreiches Angebot</b>	je Stück	3,80
<b>Portion Sahne</b>		1,00