

Vorspeisen

Soljanka² mit Toast

Würzfleisch

mit Käse überbacken, dazu Toast

Kleiner gemischter Salat mit Croûtons

Bitte wählen Sie aus folgenden Dressings:

Essig-Öl, Kräuter-Senf, Joghurtdressing, Erdbeer-Limetten-Vinaigrette

Brauhaus Pommes

mit Ketchup oder Mayonnaise

Potato Wedges mit Kräuterrahmdip

Salate

Riesenhügelsalat²

großer gemischter Salatteller mit Blattsalat, Tomaten, Gurke, Paprika, Möhre und Radicchio

wahlweise mit:

gebackenen Brikäse

Hähnchenbruststreifen aus dem Kräuterbuttersud

Tranchen vom Rinder-Entrecôte

Bitte wählen Sie aus folgenden Dressings:

Essig-Öl, Kräuter-Senf, Joghurtdressing, Erdbeer-Limetten-Vinaigrette

Vegetarisch / Vegan

Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne

mit Rucola, Kirschtomaten und Waldpilzen,
abgerundet mit Kräuterschmand und Grana Padano

Gemüsecurry

mit Basmatireis und:

gebratenem Halloumi (vegetarisch)

oder

Falafelbällchen (vegan)

Hauptgerichte

Bauernfrühstück von 2 Eiern
mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke

Beef-Burger^{1,2,3}

180g Rinderpatty gegrillt, überbacken mit Cheddar
im Burgerbrötchen, mit Salat, Gurke,
Tomate, Bacon und BBQ-Soße
dazu Pommes frites

Hähnchenbrustfilet im Käse-Eimantel
an Ratatouille-Gemüse und Kroketten

Schweinefiletmedaillons

3 Medaillons mit Waldpilzen
und Bergkäse-Knödel
serviert in der Gusspfanne

Hausgemachte Rippchen^{2,3,7}

vom Schwein mit BBQ-Soße bestrichen und Cole-Slaw
dazu Knoblauchbaguette

Das HAMMER-Steak

medium gebratenes Rumpsteak
mit Kräuterbutter

Steak-Beilagen (*nur für HAMMER-Steak*)

buntes Pfannengemüse
Beilagensalat mit Brot
gebratene Champignons

Bratkartoffeln
Pommes frites

Pfeffer-Zwiebelsoße

* Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

1 mit Farbstoffen 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmitteln 7 mit Süßungsmittel

Hamburger Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit Setzei, Bratkartoffeln und Salatbeilage

Schnitzel „au four“

Paniertes Schweineschnitzel mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Buttererbsen

Wiener Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat

Ratsherrenschnitzel ^{2,3,5}

250g* Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, Käse, Gewürzgurke und Senf, dazu Buttererbsen und Bratkartoffeln

Fisch

Lachsfilet

gebratene Lachsfiletstreifen mit frischem Blattspinat in Rahm und Tagliatelle

Beilagen - Änderung

Petersilienkartoffeln

Pommes frites

Kroketten

Potato Wedges

Bratkartoffeln

Dips

Kräuterrahmdip

BBQ Dip

Mayonnaise / Ketchup

Dessert

Kaiserschmarrn-Pommes
mit Rosinen, Vanilleeis und Beeren

Hausgemachte Apfelbeignets
mit Vanillesoße und Beeren

Heiße Liebe
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Kugel Eis
wahlweise: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Baileys,
Haselnuss, Waldbeer-Joghurt

Portion Sahne

1 mit Farbstoffen, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmitteln, 4 mit Geschmacksverstärkern

Guten Appetit!

Mitnahme von Speisen

Für die Verpackung von Speisen, die Sie im Restaurant nicht geschafft haben, berechnen wir 1,00 Euro pro Verpackungseinheit!

Lebensmittelunverträglichkeit?

Kein Problem! Unser Servicepersonal reicht Ihnen unsere Allergenkarte!