

# KALTES

## SPUNDEKÄSE

mit Laugenbrezel, Roggenstange oder Brezelchen

5,00 € **A G N F M P**

## KÄSEWÜRFEL

mit Feigensenf und Oliven

5,00 € **G**

## EINGELEGTER SCHAFSKÄSE

mit Baguette

5,50 € **A G**

## PORTION SCHWEINEMETT

mit Brot

5,00 € **A**

## WINZERTELLER

Hausmacher Wurst, Schinken, Salami, Käse<sup>1,2</sup>  
dazu Brot

8,50 € **A G**

## GROSSER SALATTELLER

mit Käse und Schinken, Baguette<sup>1,2</sup>

*Dressing: Vinaigrette oder Joghurt*

7,80 € **A G**

## GROSSER SALATTELLER

mit Schafskäse und Schinken, Baguette<sup>1,2</sup>

*Dressing: Vinaigrette oder Joghurt*

8,80 € **A G**

1 Phosphat

2 Konservierungsstoffe

3 Geschmacksverstärker

*Frisch vom  
Bauernhof vor Ort.*

Wir verarbeiten in unserer Küche das Schweinefleisch,  
die Bratwurst und die Hausmacher Wurst vom **Hofgut Acker**.

## KALTES

<b>LAUGENBREZEL</b>	1,50 €	<b>A G N</b>
<b>LAUGENBREZEL MIT BUTTER</b>	1,80 €	<b>A G N</b>
<b>SCHMALZTÖPFCHEN</b> mit Brot	2,00 €	<b>A</b>
<b>HANDKÄSE MIT MUSIK</b>	4,00 €	<b>A G</b>
<b>KÄSEBROT</b>	3,80 €	<b>A G</b>
<b>HAUSMACHER WURSTBROT</b>	4,00 €	<b>A</b>
<b>SCHINKENBROT</b> (roher oder gekochter Schinken) <sup>1,2</sup>	5,00 €	<b>A G</b>
<b>ROGGENSTANGE BELEGT MIT:</b>		
– Käse	4,00 €	<b>A G N F M P</b>
– Blut- oder Leberwurst	4,00 €	<b>A G N F M P</b>
– Fleischmagen	4,00 €	<b>A G N F M P</b>
– Schinken oder Salami <sup>1,2</sup>	4,00 €	<b>A G N F M P</b>
– Mett	4,00 €	<b>A G N F M P</b>
– Käse und Schinken <sup>1,2</sup>	5,00 €	<b>A G N F M P</b>
– Käse und Salami <sup>1,2</sup>	5,00 €	<b>A G N F M P</b>

1 Phosphat

2 Konservierungsstoffe

3 Geschmacksverstärker

*Frisch vom  
Bauernhof vor Ort.*

Wir verarbeiten in unserer Küche das Schweinefleisch,  
die Bratwurst und die Hausmacher Wurst vom **Hofgut Acker**.

## WARMES

**3 RÜHREIER** mit Schinken  
oder Blut- oder Leberwurst <sup>1,2</sup> 4,50 € **A C G**

**HAUSMACHER BRATWURST** 4,80 € **A**

**STRAMMER MAX** 6,50 € **A C G**  
mit rohem oder gekochtem Schinken  
Käse und 2 Spiegeleiern <sup>1,2</sup>

**GEBACKENER CAMEMBERT** 6,00 € **A C G O**  
mit Preiselbeeren, dazu Baguette

**INGELEGTER SCHAFSKÄSE** 6,50 € **A G**  
aus dem Ofen, dazu Baguette

**HACKBRATEN VOM SCHWEIN** 6,00 €  
mit Zwiebeln

**HACKBRATEN VOM SCHWEIN** 7,00 € **C**  
mit Zwiebeln und Spiegelei

**HACKBRATEN VOM SCHWEIN** 7,00 € **G**  
mit Zwiebeln und Käse überbacken

1 Phosphat

2 Konservierungsstoffe

3 Geschmacksverstärker

# WARMES

**SCHWEINESCHNITZEL** paniert 7,00 € **A C G**

**SCHWEINESCHNITZEL** 7,00 €  
natur mit Zwiebeln

**SCHLEMMERSCHNITZEL**<sup>1, 2, 3</sup> 9,50 € **A C G L**  
Schweineschnitzel natur  
mit frischen Champignons  
Sauce Béarnaise und Käse überbacken

**ARGENTINISCHES RUMPSTEAK** 14,00 € **G**  
mit Zwiebeln oder Kräuterbutter

**ARGENTINISCHES PFEFFERRUMPSTEAK** 14,50 € **G**  
(Kruste aus gestoßenem schwarzen Pfeffer)  
mit Kräuterbutter feurig-scharf

**Alle Gerichte werden mit Brot serviert.** **A**

Saltatteller werden mit hausgemachtem Dressing Ihrer Wahl zubereitet.  
Vinaigrette **M** oder Joghurt **G**

## BEILAGEN

Kleiner Salatteller 2,80 €

Bratkartoffeln<sup>1, 2</sup> 2,80 €

# DESSERT

**IMMER WIEDER ANDERS...**

Fragen Sie uns nach unserem aktuellen Dessert.

1 Phosphat

2 Konservierungsstoffe

3 Geschmacksverstärker

Da unsere Speisen für Sie frisch zubereitet werden, kann es bei sehr großer Nachfrage auch einmal etwas länger dauern.

## Speisendokumentation gem. Allergeninformationsverordnung (EU-VO 1169/2011)

# Allergen-Übersicht

Die Hinweise und die dafür entsprechenden Buchstaben sind jeweils hinter den Preisen zu finden.

**A**

### Glutenhaltiges Getreide

z.B. Roggen, Weizen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Emmer, Einkorn, Hafer z.B. verarbeiten in: Mehl, Stärke, Gries, Malz, Keimlingen, Couscous, Brot; Kuchen, Nudeln, Suppen und Saucen, Panaden, Wurstwaren, Eis

**H**

### Schalenfrüchte

Nüsse und Produkte aus Nüssen, z.B. in Brot- und Backwaren, Aufstrichen, Müsli, Nussöl, Salaten, Saucen, Cracker, Desserts, Marzipan u.a.

**B**

### Krebstiere

z.B. Scambi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse z.B. verarbeitet in: spanischen, französischen und asiatischen Spezialitäten.

**L**

### Sellerie

Knolle und Suade, z.B. in Fertigsuppen und Saucen, Ketchup, Mayonnaise, Wurstwaren u.a.

**C**

### Eier

Alle Sorten von Geflügelgelege z.B. verarbeitet in: Omelette, Frittaten, Kuchen, Gebäck, Suppen, Saucen, Nudeln, Mayonnaise, Desserts, bei glasierten Speisen

**M**

### Senf

Z.B. in Senfpulver, Dressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Currys, Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstriche, Gewürzmischungen, eingelegtem Gemüse

**D**

### Fisch

Alle Fischarten inkl. Knorpelfische und Fischrogen. Vorsicht auch bei Frittierfett und Eier von Hühnern, die mit Fischmehl gefüttert wurden.

**N**

### Sesam

Z.B. in Sesampaste, -öl, -samen und -mehl, in Brot, Backwaren, Müsliriegel, Saucen, Falafel, Hummus, in der orientalischen und vegetarischen Küche

**E**

### Erdnuss

Z.B. in Erdnussbutter, Erdnussmehl oder -öl, in Snacks, Knabberartikel, Saucen, Kuchen, Gebäck, Müsli, Desserts in vorfrittierten Produkten wie Pommes, Rösti, Füllungen in Teigwaren, Aufstrichen, Bratlingen

**O**

### Schwefeldioxide und Sulfite

Z.B. in Softdrinks, Bier, Wein, Trockenfrüchte, bei Gemüse- und Fleischprodukten, Chips, Stärke u.a.

**F**

### Soja

Z.B. in Tofu, Sojamehl, -sauce, -paste, Miso, Tempeh, besonders in asiatischer und vegetarischer Küche, in vielen Fleisch-, Wurst- und Backwaren, Milchprodukte, Kakaoge-tränke, Suppen und Saucen

**P**

### Lupinen

Z.B. in Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -eiweißkonzentrat und -ballaststoff, speziellem Brot und Backwaren, Nudeln, Würstchen, Bratlinge, Gewürzen, Aufstrichen.

**G**

### Milch und Laktose

Z.B. in Käse, Joghurt, Topfen, Brot, Back- und Wurstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Kartoffelpü-ree, Suppen, Saucen, Aufstrichen, Süßwaren u.a.

**R**

### Weichtiere

Muscheln, Tintenfische, Schnecken, z.B. in französischen und spanischen Spezialitäten, in Feinkostsalaten, in asiatischen Saucen und Suppen, Salzgebäck, Würzmischungen und -pasten.

**Einen separaten Ordner mit den Klarnamen der Allergenen ist an der Theke hinterlegt.**