

Suppen

Kraftbrühe von der Barbarie-Ente
mit buntem Wurzelgemüse und Keulenfleisch

4,90 Euro

B F

Kürbiscrèmesuppe
mit Kürbiskernen und Sahnehaube

4,90 Euro

A D F L

Vorspeisen

Champignons mit Lauch, Zwiebeln, Kräutern
und Crème fraîche gefüllt
mit frischem Parmesan überbacken an bunten Salaten

11,50 Euro

D F M

Gegrillte Riesengarnelen
an buntem Salatbouquet und Basilikum – Pesto

12,90 Euro

D F H L M

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L
Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

Salate

Salatteller „Wirtshaus Himberg“

Großer gemischter Salat mit Joghurtdressing oder Vinaigrette
wahlweise :

DFM

gebratene Garnelen	15,90 Euro
oder Rindersteakstreifen	14,90 Euro
oder Putenbruststreifen	11,90 Euro
oder ohne Streifen	9,90 Euro

DH

Kleiner gemischter Salat

4,50 Euro

DFM

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L
Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet
an rahmigem Weinkraut und Petersilienkartoffeln

17,90 Euro

ADFI

Gebratene Wildlachsschnitte
auf Blattspinat und Salzkartoffeln

16,90 Euro

ADF

Vegetarisches

Gebratene Schupfnudeln
mit frischen Champignons, Zucchinischeiben, Paprika,
Zwiebelstreifen, Tomatenwürfeln und Kräuter an Käsesauce

13,90 Euro

ABDF

Änderung der Beilagen werden mit 1,50 Euro berechnet

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L
Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

Unsere Steaks vom Grill

Schweinefilet	200g	11,90 Euro
	300g	16,50 Euro
Putensteak	200g	9,90 Euro
	300g	14,90 Euro
Rumpsteak	200g	16,50 Euro
	300g	24,50 Euro
Rinderfiletsteak	200g	22,50 Euro
	300g	33,50 Euro

Zu unseren Grillspezialitäten empfehlen wir Ihnen!

Saucen

Sauce Bèarnaise	3,00 Euro	A B D F
Pfefferrahmsauce	3,00 Euro	A D F L
Jägersauce	3,00 Euro	A D F
Zigeunersauce	3,00 Euro	4 A F
Gebratene Zwiebeln	3,50 Euro	D
Kräuterbutter	2,00 Euro	D
Ketchup ^{4 F} /Mayonnaise ^{4 A B M} /Meerrettich ^{4 5 B N}	1,00 Euro	

Beilagen

Pommes frites ,Kroketten ^{A B D} , Kartoffelecken ^{A F}	3,00 Euro
Bratkartoffeln ^{3 6}	3,50 Euro
Folienkartoffel mit Kräuterquark ^D	4,50 Euro

Inklusivpreis in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

Schnitzelgerichte

Schnitzel „Wiener Art“
mit Zitrone

Pommes frites und Salatteller

ABDFM

12,90 Euro

Zwiebelschnitzel
mit gebratenen Zwiebeln
Pommes frites und Salatteller

ABDFM

14,90 Euro

„Jägerschnitzel“
mit frischen Champignons in Rahmsauce
Pommes frites und Salatteller

ABDFM

14,90 Euro

„Pfefferschnitzel“
mit grünen Pfefferkörnern in Rahmsauce
Pommes frites und Salatteller

ABDL M

14,90 Euro

„Zigeunerschnitzel“
mit pikanter Paprikasauce⁴
Pommes frites und Salatteller

ABDFM

14,90 Euro

Schnitzel „Hawaii“
mit Ananas, Sauce Hollandaise und Käse überbacken
Pommes frites und Salatteller

ABDFM

15,90 Euro

Änderung der Beilagen werden mit 1,50 Euro berechnet

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat
A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L
Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

In der Pfanne serviert

„Pfeffer-Pfännchen“

Gegrillte Schweinemedallions in Pfefferrahm
an buntem Gemüse und Bratkartoffeln

3 5 A D F L

17,90 Euro

„Wirtshaus-Pfännchen“

Gegrillte Steaks von Pute, Rind und Schwein
an Rahmchampignons mit Gemüse und Bratkartoffeln^{3,6}

3 5 A D F

18,90 Euro

Wildgericht

Hirschragôut
mit Preiselbeeren und Crème fraîche
auf Spätzle und kleinem Salat

4 A B D F M

17,90 Euro

Klassiker

Rheinischer Sauerbraten vom Rind
an Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

5 A B D F L

17,90 Euro

Änderung der Beilagen werden mit 1,50 Euro berechnet

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L
Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

Kinderkarte

„Schweinchen Dick“

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat

ABDFM

6,90 Euro

„Moby Dick“

Fischstäbchen mit Petersilienkartoffeln und Salat

ABDFM

6,90 Euro

„Räuberteller“

Kleiner Teller, Gabel zum räubern bei Mama und Papa
0,00 Euro

Dessert

Warmes Schokoladenküchlein mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne

14BCD

6,90 Euro

Hausgemachter Rumtopf mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne

14ABCD

6,90 Euro

verschiedene Sorten pro Kugel 1,00 Euro

14BCDGL

Sahne 1,00 Euro

D

wahlweise:

Schokoladensauce, Karamelsauce, Erdbeersauce^{1,2,4}

14ACD

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

