

## *Suppen*

Kraftbrühe vom Weidelamm  
mit buntem Wurzelgemüse und gesottenem Haxenfleisch

6,90 Euro

B F

Kürbiscremesuppe  
mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kernen

6,90 Euro

A D F L

## *Vorspeisen*

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

13,90 Euro

D F M

Gegrillte Riesengarnelen  
an buntem Salatbouquet und Basilikum – Pesto

16,90 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

gebratenen Putenbruststreifen 16,90 Euro

oder Rindersteakstreifen 19,90 Euro

oder Garnelen 20,90 Euro

DH

oder ohne Streifen 11,90 Euro

Kleiner gemischter Salat

5,90 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*

Gebrautes Zanderfilet  
an rahmigem Weinkraut und Petersilienkartoffeln  
25,90 Euro

ADFI

Norwegisches Lachsfilet auf der Haut gebraten  
an Blattspinat und Salzkartoffeln  
23,90 Euro

ADF

## *Vegetarisches*

Gebratene Schupfnudeln  
mit frischen Champignons, Zucchinischeiben, Paprika,  
Zwiebelstreifen, Tomatenwürfeln und Kräuter an Käsesauce  
16,90 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	15,90 Euro
	300g	22,90 Euro
Putensteak	200g	12,90 Euro
	300g	18,90 Euro
Rumpsteak	200g	19,90 Euro
	300g	28,90 Euro
Rinderfiletsteak	200g	26,90 Euro
	300g	38,90 Euro

( Alle Gewichtsangaben unserer Steaks verstehen sich als Rohgewicht )

## Zu unseren Grillspezialitäten empfehlen wir Ihnen!

### Saucen

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

### Beilagen

Pommes frites ,Kroketten <sup>A B D</sup> , Kartoffelecken <sup>A F</sup>	3,50 Euro
Bratkartoffeln <sup>3 6</sup>	4,50 Euro
Folienkartoffel mit Kräuterquark <sup>D</sup>	4,90 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

18,90 Euro

Zwiebelschnitzel  
mit gebratenen Zwiebeln  
Pommes frites und Salatteller

ABDFM

20,90 Euro

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

ABDFM

21,90 Euro

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

ABDL M

20,90 Euro

„Zigeunerschnitzel“  
mit pikanter Paprikasauce<sup>4</sup>  
Pommes frites und Salatteller

ABDFM

21,90 Euro

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

ABDFM

22,90 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

24,90 Euro

### *„Wirtshaus-Pfännchen“*

Gegrillte Steaks von Pute, Rind und Schwein  
an Rahmchampignons mit Gemüse und Bratkartoffeln<sup>3,6</sup>

3 5 A D F

25,90 Euro

## *Wildgericht*

Hirschragout  
mit Preiselbeeren und Crème fraîche  
auf Spätzle und kleinem Salat

4 A B D F M

23,90 Euro

## *Klassiker*

Rheinischer Sauerbraten vom Rind  
an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

5 A B D F L

21,90 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* (bis 12 Jahre)

„Schweinchen Dick“

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat

ABDFM

8,90 Euro

„Moby Dick“

Fischstäbchen mit Petersilienkartoffeln und Salat

ABDFM

8,90 Euro

„Räuberteller“

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

## *Dessert*

Warmes Schokoladenküchlein mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne

14ABCD

8,90 Euro

Tartufo mit frischen Früchten

14ABCD

7,90 Euro

verschiedene Sorten pro Kugel 1,90 Euro

14BCDGL

Sahne 1,50 Euro

D

wahlweise:

Schokoladensauce, Karamelsauce, Erdbeersauce<sup>1,2,4</sup>

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