



Empfehlungen

	Gebratenes Skreifilet mit Kräuter-Kruste	// 28,50
	Kartoffel-Gurken-Salat / Fenchel	
	Wiener Kalbsschnitzel	// 31,00
	Preiselbeeren / Gurkensalat / Bratkartoffeln	
Vegetarisch	Bärlauch-Pasta	// 17,00
	mit Champignons gefüllte Nudeltaschen Bärlauch Pesto / Gemüse / Ziegenfrischkäse	
	zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust	// 22,00
	zusätzlich mit gebratenen Riesengarnelen	// 29,00
Vegetarisch	Gebackener Sellerie mit Fregula Sarda	// 18,50
	Bärlauch / Selleriestroh / bunte Möhren	
Vegan	Gebackene Austernpilze mit veganer Bratensoße	// 17,50
	Bunte Möhren / Kartoffel-Sellerie-Stampf	

Unsere Wein Empfehlung

HEINRICH NAKED RED		
Weingut Heinrich	Flasche 0,75 ltr.	// 31,00
trocken, Gols, Burgenland	Glas 0,2 ltr.	// 8,80

Umbestellungen sind ggfs. mit einem Aufpreis verbunden.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.



Suppen

- Schaumsüppchen vom Bärlauch**
mit Brotchip und Bacon..... // 7,80
- Rinderkraftbrühe** mit Einlage..... // 6,80

Vorspeisen, kleine Gerichte, Salate

- Gemischter Salatteller** als Beilage // 5,50
- Vegetarisch** **Ziegenkäse-Croustinos** // 10,50
Pinienkernen / Honig / Blattsalaten
- Gebratene Garnelen**..... // 17,50
Blattsalat / Balsamico-Dressing / Röstbrot
- Vegetarisch** **Marinierter Feta** // 11,50
rote Beete / Blattsalate / geröstete Walnüsse



Fischgerichte

Hamburger Pfannfisch ⁽²⁾ // 26,00
gebratene Fischfilets auf Bratkartoffeln mit herzhafter Senfsoße

Lachsfilet aus Norwegen ⁽³⁾ // 24,00
im Kartoffel-Ruccolamantel gebraten
mit frisch geriebenem Meerrettich, Crème fraiche und Blattsalaten

Seelachsfilet // 15,50
paniert, gebraten, mit Kartoffelsalat

Bio-Forelle aus Horneburger Aue-Quellwasser // 26,00
gebraten, in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Salatteller

Bratkartoffeln & Co.

Bauernfrühstück ⁽²⁾ // 16,50
Bratkartoffeln mit Rührei, Würfelschinken und Gurke

3 Matjesfilets nach Hausfrauenart ⁽²⁾ // 16,50
mit Äpfeln und Zwiebeln in Rahm und Bratkartoffeln

Hausmacher-Sauerfleisch ⁽²⁾ // 15,50
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln



Fleischgerichte

Kleine Portion Schweinefilets in Kräuter-Pfeffer-Rahm // 19,00
mit Kartoffelplätzchen und knackigen Blattsalaten

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, // 19,50
Pommes frites und Salatteller

Kleine Portion // 15,50

Schweineschnitzel "Cordon bleu" ⁽²⁾ // 22,50
mit Schinken und Käse gefüllt
mit Pommes frites und Salatteller

„Altdeutscher Topf“ ⁽²⁾ // 24,00
3 Schweinemedallions mit gebratenen Champignons und Zwiebeln
auf Bratkartoffeln

Kleine Portion // 19,00

Hähnchenbrustfilet mit Ziegenkäse überbacken // 21,00
Aprikosen-Chutney, Blattsalate und kleine Röstis

Kleines Rumpsteak // 24,50
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons,
knackigen Blattsalaten und Kräuterbaguette

Pfeffersteak vom Rumpsteak // 33,50
mit Kartoffelkroketten und Salatteller



Dessert

Apfel-Traum vom „Wellant“

Parfait / Butterstreusel // 8,80

Gourmet Café

Dessertvariationen mit einer Tasse Espresso // 9,50

Affogato al caffè

Vanilleeis und Caffè-Espresso // 4,70

Crème brûlée

zarte Vanillecreme mit feiner Zimtnote, mit Rohrzucker gratiniert // 7,50

Kleine Versuchung

Maple Walnuts und *Chocolat Chips* mit Sahne,
Bailey's Likör und weißen Schokoladensplittern // 7,00

Eis und Heiß

Crème Vanilla mit Sahne und heißen Kirschen // 7,50

Nussknacker

Maple Walnuts, *Ciocolata Stracciatella* und *Chocolate Chips*
mit Sahne, Schokoladensoße und gerösteten Mandeln // 7,80

Gemischtes Eis mit Sahne // 5,50

MÖVENPICK®

CRÈME VANILLA / CHOCOLATE CHIPS / MAPLE WALNUTS / STRACCIATELLA CIOCCOLATA

STRAWBERRY / HIMBEER SORBET

1 KUGEL 1,90 // 2 KUGELN 3,40 // 3 KUGELN 4,50