

**Es gibt kein
schöneres Gefühl
als den Hunger,
kurz bevor man zur
Speisenkarte greift**



Speisenkarte

Monatskarte

Januar und Februar 2026

Grünkohl nach Oma´s Rezept zubereitet

dazu eine Beilage nach Wahl

15,90

Grünkohl nach Oma´s Rezept zubereitet

mit Mettwurst und Senf, dazu eine Beilage nach Wahl

19,90

Grünkohl nach Oma´s Rezept zubereitet

mit Spieß-Nacken-Braten in eigener Sauce, dazu eine Beilage nach Wahl

21,90

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind „Rodeo“ (ca.220g Rohgewicht)

mit Kräuterbutter, dazu eine Beilage nach Wahl und Salat aus der Salatbar

29,90

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind „Mephisto“ (ca.220g Rohgewicht)

mit einer Pfeffer-Rahm-Sauce, dazu eine Beilage nach Wahl und Salat aus der Salatbar

29,90

Schweine-Filet-Geschnetzeltes „Zürcher-Art“

mit frischen Champignons in Weißwein-Sahne-Sauce,

dazu eine Beilage nach Wahl und Salat aus der Salatbar

21,90

2 hausgemachte Frikadellen

mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken

dazu Wedges

13,90

2 hausgemachte Frikadellen

mit geschmorten roten Zwiebeln

auf Kartoffelpüree

13,90

Starters auf geht's!

Rinderkraftbrühe „Frische Suppe“

mit Markklößchen, Eierstich, Gemüse und Nudeln

dazu Weißbrot

(a(Weizen)c,f,i)

6,90

Hausgemachte Kartoffelsuppe

mit Mettwurst und Wurzel-Gemüse

(a(Weizen)c,f,i)

6,90

Vegetarisches Möhren-Ingwer-Süppchen

dazu Brot

(a(Weizen)c,f,i)

6,90



Salat aus der Salatbar

Sie möchten einen schönen frischen knackigen Salat essen?

**Dann bedienen Sie sich nach Herzenslust
an unserer reichhaltigen Salatbar.**



Salat all you can eat für nur 7,90

Das i-Tüpfelchen dazu servieren wir Ihnen am Tisch

Gebratenen Hähnchenbrust

7,90

Thunfisch mit roten Zwiebeln

7,90

Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark

7,90

Leckere Klassiker

Würzige Kartoffelpalten „Wedges“

mit hausmacher Kräuterquark

7,90

Currywurst mit Pommes

Rostbratwurst mit fruchtig scharfer Currysauce

(3,4,7,a(Weizen)c,f,i,j)

9,90

Toast „Hawaii“ der Klassiker aus den 50igern

2 Scheiben Toast mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken

(2,a(Weizen),i,j)

12,90

„Bauernpfanne“

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, darüber zwei Spiegeleier,
garniert mit Gewürzgurke

(2, a(Weizen),c,i,j)

14,90

„Himmel und Erde“

gebratene hausmacher Blutwurst auf Kartoffel-Püree,
darüber Röstzwiebeln und gedämpfte Apfelpalten

(2, a(Weizen),c,l,j)

18,90

Fisch

„Pannfisch“

in Butter gebratenes Rotbarschfilet mit Senf Dill Sauce,
dazu eine Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark
und Salat aus der Salatbar (a(Weizen), d,g,j))

21,90

It's Burger Time

“Stadtkrug-Burger”

2x Rinder-Patty in feinem Kartoffel-Bun, Cheddar-Cheese, Salat, Tomate,
geschmorte rote Zwiebeln, Burger-Sauce, Ketchup, Beilage nach Wahl

(a(Weizen)g,i,j)

16,90

Beilagenauswahl

Pommes, Wedges, Kroketten, Röstinchen, Röstkartoffeln, Reis, Spätzle,
Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark (+1,50€)
(Mayo, Ketchup, Senf +0,80€)

Nudeliges und Gemüse

Gemüseteller „vegetarisch“

mit Möhren, Blumenkohl und Broccoli,
dazu Röstinchchen und Sauce Hollandaise

(a(Weizen),c,g,i)

klein 14,90 normal 17,90



Bandnuheln „Daniela“

mit frischen Champignons in Rahm und gebratener Hähnchenbrust

(a(Weizen),c,g,i)

klein 11,90 normal 14,90

Vegetarische Bandnuheln „Marlies“

mit leckerer Tomaten-Kräuter-Sauce,
darüber geröstete Sonnenblumenkerne

(a(Weizen),c,f,i,j,m)

klein 9,90 normal 12,90



Hausgemachte Käse-Spätzle

mit Röstzwiebeln und Mozzarella Käse

(a(Weizen),c,f,g,i,j,m)

klein 11,90 normal 14,90

Schnitzelparade

Jedes Schnitzel hat ca. 180g Rohgewicht

Paniertes Schweine-Schnitzel „Wiener-Art“

klassisch garniert mit Zitrone

dazu eine Beilage nach Wahl und Salat aus der Salatbar

(a(Weizen),c,g,i,l)

17,90

Paniertes Schweine-Schnitzel „Champignon“

mit frischen Champignons in Rahm,

eine Beilage nach Wahl und Salat aus der Salatbar

(a(Weizen),c,g,i,l)

19,90

Paniertes Schweine-Schnitzel „Paprika“

dazu eine pikante Paprika-Zwiebel-Sauce,

Beilage nach Wahl und Salat aus der Salatbar

(a(Weizen),c,g,i,l)

19,90

Paniertes Schweine-Schnitzel „Madagaskar“

mit grobem Pfeffer in Weinbrand-Rahm-Sauce

dazu eine Beilage nach Wahl und Salat aus der Salatbar

(a(Weizen),c,g,i,l)

19,90

Paniertes Schweine-Schnitzel „Anton“

mit gebratenem Speck und Spiegelei (a(Weizen),c,g,i,l)

dazu eine Beilage nach Wahl und Salat aus der Salatbar

19,90

Schnitzelparade

Jedes Schnitzel hat ca. 180g Rohgewicht

Paniertes Hähnchen-Schnitzel "Bert"

überbacken mit Camembert, dazu Preiselbeeren,
eine Beilage nach Wahl und Salat aus der Salatbar

(a(Weizen),c,g,i,l)

19,90

Paniertes Hähnchen-Schnitzel "Broccoli"

mit Broccoli belegt, überbacken mit Sauce Hollandaise,
eine Beilage nach Wahl und Salat aus der Salatbar

(a(Weizen),c,g,i,l)

19,90

Krüstchen „Markus“

Paniertes Schweine-Schnitzel auf Toast,
darüber geschmorte Zwiebeln in pikanter Bratensauce,
Salat aus der Salatbar

(a(Weizen),c,g,i,l)

17,90

Krüstchen „Susanne“

Hähnchenbrust „natur“ gebraten auf Toast,
mit Ananas, dazu Curry-Kokos-Sahne-Sauce,
Salat aus der Salatbar

(a(Weizen),c,g,i,l)

17,90

Du hast großen Hunger?

Gerne braten wir Dir ein zweites Schnitzel dazu + 4,50€

Beilagenauswahl

Pommes, Wedges, Kroketten, Röstinchen, Röstkartoffeln, Reis, Spätzle,
Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark (+1,50€)
(Mayo, Ketchup, Senf +0,80€)

Unsere kleinen Dessert's

„Adel verpflichtet“

2 Kugeln Walnuss-Eis garniert mit Sahne,
Krokant und Schokosauce
(c,e,f,g,h)
5,90

„Himbeer-Herz“

2 Kugeln Vanille-Eis mit Eierlikör
Himbeersauce und Sahne
(c,e,f,g,h)
6,90

„Mama-Mia“

2 Kugeln Schokoladen-Eis mit
original Sauerländer weiße Schokolade-Likör
garnierte mit Sahne und Schokosauce
(c,e,f,g,h)
6,90

„Heiliger Bimbam“

Feine Vanille-Creme mit Erdbeersauce
garniert mit Sahne
(g,c,e,h)
5,90

„Herren-Creme“

feine Vanille-Creme mit einem Schuss Rum
und Schokoraspeln garniert mit Sahne
(g,c,e,h)
6,90



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse