



RESTAURANT

TAFELSPITZ

SPEISEKARTE





VORSPEISEN

GEBACKENES STANGENBROT

Mit Aioli und eingelegten Oliven // 4.50

...

PIKANTES CHAMPIGNONPFÄNNCHEN

mit Zwiebeln, Tomaten, Kräutern in Knoblauchrahm // 5.90

...

GAMBAS AL AJILLO (OHNE SCHALE)

Große Garnelen in Knoblauch-Olivenöl gebraten, Aioli und Baguette // 10.90

...

ELSÄSSER SCHNECKENPFÄNNCHEN

Weinbergschnecken in pikantem Knoblauchrahm // 7.90

...

TOMATEN BRUSCHETTA

Geröstetes Baguette mit würzigem Tomaten concasse // 5.90

...

LACHS CANAPES

belegt mit Lachs, Honig-Senf Dep.Zwiebeln // 5.90

...

SCHAFSKÄSE MEDITERRAN

mit Kräutern und Olivenöl im Ofen gebacken // 5.90

...



SUPPEN

KRAFTBRÜHE VOM TAFELSPITZ

mit Eierstich und Gemüse // 4.50

...

TOMATENRAHMSÜPPEN

mit Kräutersahne // 4.60

...

ZWIEBELSUPPE „PARISIENNE“

mit Röstbrot und Käse überbacken // 4.90

...





SALATE

GEMISCHTER BEILAGENSALAT

mit Sc. Vinaigrette // 4.90

...

GROSSER SALATELLER "NIZZA"

mit Thunfisch, Schinken und Käse, Baguette // 11.90

...

GROSSER BUNTER SALAT MIT ZIEGENKÄSE

Honig und Walnüssen, Baguette // 12.90

...

GROSSER SALATELLER MIT GEBRATENEN GARNELEN

dazu reichen wir Aioli und Baguette // 13.90

...

GROSSER SALATELLER "CHICKEN"

mit Hähnchenbrust Streifen, Baguette // 12.50

...





GERICHTE

Nudelgerichte & vegetarisches

Vegetarisches Gemüsegratin mit Rösti

mit Sc.Hollandaise und Käse überbacken // 13.90

...

Kartoffelpfanne mit Champignons , vegan

mit Zwiebeln und Kräutern in Olivenöl,vegane Aioli // 13.90

...

Mediterrane Nudelpfanne mit Garnelen

mit Gemüse ,Knoblauch und Chili in feinem Olivenöl // 16.90

...

Hausgebeizter Lachs mit Salatbeilage

mit Honig-Senf Dipp und Röstitalern // 11.50

...



GERICHTE

Verschiedene Hauptgerichte

PFANNENSCHNITZEL MIT PFEFFERSOÙE

mit Pommes frites und Salatteller // 15.90

PFANNENSCHNITZEL "TIROL"

mit Schinken ,Tomaten und Käse überbacken, Pommes
frites, Salat // 15.90

PFEFFERLENDCHEN (SCHWEINEFILET)

mit PfefferrahmsoÙe,Pommes frites und Salatteller // 17.90

RINDER TAFELSPITZ MIT MEERETICHSOÙE

mit GartengemÙse und Rosmarinkartoffeln // 16.90

RUMPSTEAK "MADAGASKAR"

mit PfeffersoÙe , Pommes frites und Salatteller // 22.90

MEDAILLIONS VOM RINDERFILET "DIJON"

mit Zwiebel-SenfsoÙe ,Röstitaler und Salatteller// 24.90



GERICHTE

Hauptgerichte im Pfännchen

Geflügelpfanne „Försterin“

Hähnchenfilet mit Champignons überbacken, Rösti,
Salat // 15.90

Pikantes Filetpfännchen(Schwein)

mit Tomaten und Knobisoße überbacken,Pommes
frites,Salat // 16.90

Lammpfanne „ Andalusisch “

Lammfilets auf Bohnengemüse mit Knobisoße
überbacken, mit Rosmarinkartöffelchen// 18.90





WILDGERICHTE

HIRSCHGULASCH MIT WALDPILZEN

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen // 16.60

...

MEDAILLIONS VOM WILDSCHWEINRÜCKEN

mit Preiselbeeren und Ziegenkäse überbacken,
mit Röstitalern und Salatteller //18.50

...

SAUERBRATEN VOM HIRSCH

mit Apfelrotkohl, Klößen und Preiselbeerbirne //18.50



SPECIALS

JANUAR / FEBRUAR

Feine Wildgerichte

...

FRÜHLING

Gerichte mit frischem Spargel

...

JUNI – AUGUST

spanische Wochen, landestypische Speisen und Getränke (Extrakarte)

...

SEPTEMBER / OKTOBER

Spezialitäten von frischen Pilzen

...

NOVEMBER / DEZEMBER

Wildgerichte, Gänsebraten etc.

...

UNSERE SPEZIALITÄT

Hirschsauerbraten

...

*Ideal für
Weihnachtsfeiern!*

WEIHNACHTEN

An beiden Tagen mittags geöffnet. Fünf verschiedene Festtagsmenüs

....

SILVESTERBANKETT

18.00 – 22.00 Uhr (4 Gang Menüs)

....

Für Feiern jeder Art, geschäftlich oder privat stehen wir Ihnen natürlich zur Verfügung und beraten Sie gerne. Auch außerhalb unserer normalen Öffnungszeiten.



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

MINERALWASSER - 0.2l // 2.50

STILLES MINERALWASSER - 0.2l // 2.50

SELTERS MINERALWASSER // mit und ohne Kohlensäure - 0.75l // 6.90

COLA, FANTA, SPRITE // Cola Light oder Zero - 0.2l // 2.50

SCHWEPPE DIV. - 0.2l // 2.30

APFELSCHORLE - 0.25l // 2.40

MALZBIER - 0.33l // 3.20

JEVER FREI - 0.33l // 3.50

DIV. SÄFTE - 0.2l // 3.50

BIERE

JEVER PILS - 0.3l // 3.20

BRINKHOFFS - 0.3l // 3.20

HÖVELS - 0.3l // 3.60

KREFELDER, ALSTER UND RADLER - 0.3l // 3.20

RADLER - 0.3l // 2.80

SCHÖFFERHOFER WEIZEN - 0.5l // 4.60

SCHÖFFERHOFER WEIZEN // alkoholfrei - 0.5l // 4.60

PILS, ALT - 0.4l // 4.30

WARMER GETRÄNKE

TASSE KAFFEE// 2.50

LATTE MACCHIATO// 3.00



GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

CAPPUCCINO // 3.00

ESPRESSO // 2.50

TEE DIVERSE // 2.20

KAKAO // 2.20

KAKAO MIT SAHNE // 2.60

GLÜHWEIN // 3.50

GROG // 4.00

APERITIF

SHERRY cIV. - 5cl // 4.50

MARTINI // 4.50

PORTWEIN // 5.00

CAMPARI/ORANGE // 5.40

GLAS SEKT/PROSECCO // 5.40

BITTERS

FERNET BRANCA - 2cl // 3.20

RAMAZOTTI - 4cl // 4.50

AVERNA - 4cl // 4.50

JÄGERMEISTER - 2cl // 2.80

SONSTIGE

WEIZEN/WACHOLDER // 2.50

OUZO - 2cl // 2.50

JUBIL. AQUAVIT - 2cl // 4.50

LINIE AQUAVIT - 2cl // 4.50

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

Auf Wunsch reichen wir Ihnen eine Karte mit Kennzeichnung der allergenen Stoffe.



WEINE

WEISSWEINE

- MÜLLER THURGAU // Pfalz - trocken - 0.2l // 6.00 oder 0,7l // 16.00
- VINA ADELA // Spanien - trocken (Hausmarke) - 0.2l // 5.00 oder 0.7l // 16.00
- RIESLING // Fußer Pfalz - trocken, fruchtig - 0.2l // 6.00 oder 0.7l // 18.50
- RIESLING // Pfalz - halbtrocken, leicht, duftig - 0.2l // 6.00 oder 0.7l // 18.50
- GRAUBURGUNDER // Rheinhessen - trocken - 0.2l // 6.00 oder 0.7l // 18.50
- SAUVIGNON BLANC // Rheinhessen - trocken - 0.2l // 6.40 oder 0.7l // 19.50

ROSÉWEINE

- PORTUGIESER WEISSHERBST // Pfalz - lieblich - 0.2l // 5.00 oder 0.7l // 16.00
- VINA ADELA // Spanien - trocken, saftig (Hausmarke) - 0.2l // 5.00 oder 0.7l // 16.00

ROTWEINE

DORNFELDER // Pfalz - trocken - 0.2l // 5.20 oder 0.7l // 16.00

VINA ADELA // Spanien - trocken, mild (Hausmarke) - 0.2l // 5.00 oder 0.7l // 15.00

MERLOT VENETO // Italien - trocken - 0.2l // 6.00 oder 0.7l // 18.50

CARLOS SERRES // Rioja, Spanien, Crianza, Tempranillo u. Garnacha - trocken
0.2l // 6.40 oder 0.7l // 19.50

PORTUGIESER // Pfalz - halbtrocken - 0.2l // 6.00 oder 0.7l // 18.50

CÔTES DU RHÔNE CHAPOUTIR // Frankreich, trocken, robinrot, vollmundige Aromen, geschmeidige
Tannine - nur Falsche // 29.80

BAROLO CASTELLO 2012 // Italien, trocken, dunkles Rotviolett, edle Aromen von Waldfrüchten -
nur Falsche // 29.80

