

## VORSPEISEN

<b>HAUSGEBEIZTER LACHS</b> an Honig-Senfsauce	7,80
<b>FORELLENFILET</b> aus dem Wacholderrauch, Preiselbeersahne-Meerrettich	7,60
<b>KRABBen-COCKTAIL</b> nach „Florida Art“	7,60
<b>„CARPACCIO A LA CIPRIANI“</b> Zarte Rinderlende mit Cocktailsauce und Zitronenpfeffer	7,60
<b>RINDERLENDE</b> , mit Olivenöl und Balsamico mariniert, geschabter Parmesan	8,40

## VOM SCHWEIN

<b>SCHWEINE-SCHNITZEL</b> nach „Wiener Art“, Pommes frites, Salatteller	8,60
<b>„CORDON BLEU“</b> mit Schinken und Schweizer Käse gefüllt, Pommes frites und Salatteller	9,60
<b>SCHWEINEFILET</b> , gebratene Medaillons, Rahmsauce, hausgemachte Eier-Spätzle und Salatteller	11,40

## VOM RIND

<b>ZWIEBELROSTBRATEN „SCHWÄBISCH“</b> aus der <b>Rinderlende</b> , Käsespätzle und Salatteller	16,80
<b>PARISER-PFEFFERSTEAK</b> mit grünen Pfefferkörnern, Pommes frites und Salatteller ( <b>aus dem Rinderfilet!</b> )	20,80
<b>„MANAGER-STEAK“</b> , 300 gr aus dem <b>Rinderlende</b> , Riesensalatteller	20,80



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleine <b>SCHWEINESCHNITZEL NACH „WIENER ART“</b> , Pommes frites und Ketchup	4,90
Kleines <b>SCHWEINELENDCHEN</b> (Filet!) Rahmsauce, Eier-Spätzle	6,40