



APPETITSHAPPEN

Reuterla - 3erlei aus der Küche

SALATTELLER

wahlweise mit:

mit 2 Rote-Beete Puffer
aus Rote-Beete-Stücken, Kichererbsen, Gurken- und
Zwiebelwürfeln in einer knusprigen Maispanade



mit 3 Rösti Taschen
aus einer Frischkäse-Kräuterfüllung & Braumalz



mit 3 Gemüse Kuchla unpaniert
mit Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Paprika, Zwiebeln und Mais
dazu Sour Cream



mit 3 Back Käse „Griech. Art“, Oliven, Zwiebeln



mit Hähnchenbruststreifen

Beilagensalat der Saison
klein und fein, mit Dressing



AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Brühe mit Flädle

Hausgemachte Knoblauch Suppe

Hausgemachte Rindfleisch Gulaschsuppe
mit Holzofenbrot



Gekennzeichnete Gerichte gibt es auch als Seniorenteller.
Warme Gerichte = minus 2€ – Brotzeiten = minus 1€.



Durst?

Getränke findest du
auf unserer Bierkarte!

BROTZEIT

Schinkenplatte

gemischt, mit Butter, Gurke und Holzofenbrot



Gemischter Presssack

mit Gurke und Brot, oder mit Musik



Ziebeleskäs`

mit Butter und Holzofenbrot



WARMZEIT

6 Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln, Beilagen Salat



Currywurst mit Pommes Frites

Pommes Frites



Sollte die genannte Beilage zu Bratkartoffeln umgeändert werden, berechnen wir 2€ Aufpreis!



AUS DER PFANNE

Cordon Bleu vom Schwein
Schnitzel paniert mit Hinterschinken und
Edamer – dazu Pommes Frites

Jägerschnitzel vom Schwein



Schnitzel Natur in Champignonrahmsauce –
dazu Pommes Frites

paniert

Fitnessschnitzel vom Schwein
Schnitzel Natur mit Kräuterbutter & Salatvariation

Schweineschnitzel -Wiener Art-
Pfannenschnitzel paniert, dazu Pommes Frites oder
Kartoffelsalat



Kochkäseschnitzel vom Schwein
Pfannenschnitzel paniert, dazu Pommes Frites



Hähnchenbrustschnitzel Pfannenschnitzel Natur,
Camembert, Preiselbeeren dazu Pommes Frites

VOM GRILL

Brauer Bratwürste (120gr./St)
1 Paar mit Schaschlik Sauce und Pommes Frites

1 Paar Bratwürste (120gr./St)
mit Sauerkraut und Holzofenbrot

Pfeffer Steak vom Schweinenacken
mit pikanter Pfeffersauce und Pommes Frites

Braumeister Steak
Schweinenacken in Biersoße mit Speck, Bohnen & Rösti
Sticks





Frischer FISCH **aus dem Naturpark Haßberge**

Karpfen

mit Kartoffelsalat & Beilagen Salat

Pfefferkarpfen

mit Kartoffelsalat & Beilagen Salat

Karpfenfilet

mit Kartoffelsalat & Beilagen Salat

Pfefferkarpfenfilet

mit Kartoffelsalat & Beilagen Salat

Norwegisches Sprichwort

**„Kein Fisch ohne Gräten, kein
Mensch ohne Fehler!“**

Unsere Karpfen &
Forellen beziehen wir
von der Fischzucht

Ralf Zapf,

Salmsdorf, 96184 Rentweinsdorf.

Diese Fische werden artgerecht & natürlich
in eigenen Gewässern aufgezogen.

So entsteht ein gesunder,
widerstands- & anpassungsfähiger Fisch.

Das garantiert die hervorragende
Fleischqualität & den besten Geschmack.

In seinen Teichanlagen
werden vorrangig Forellen,
Saiblinge & Karpfen gezüchtet.

DESSERT

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Apfelkuchla mit Vanilleeis, Sahne

Verwöhnte Vanille

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne

Eis Trio mit oder ohne Sahne

3 Kugeln gemischtes Eis

Schoko mit Eierlikör

3 Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör & Sahne

1 Kugel Marken Eis – Schoko, Vanille, Erdbeere



BIERiges Dessert...

4 cl

**Fragen Sie nach der
Eisbockkarte!**



KAFFEESPEZIALITÄTEN

Pott Kaffee

Tasse Kaffee

Cappuccino mit Milchschaum

Latte Macchiato

Espresso

Espresso Macchiato

Milch Kaffee

Flat White

Pott Tee

Schwarzer, Grüner, Früchte, Kamille, Pfefferminz

Affogato al Caffè

Unsere Küche ist für dich bis 20.45 Uhr (So. bis 19.45 Uhr) geöffnet.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende dich bitte an unser Servicepersonal.
Alle Preise in €.