

## *Aus dem Suppentopf*

*Hausgemachte Hühnersuppe  
mit Gemüse und Fleischeinlage*

5,30 €

*Kräftige Rinderkraftbrühe  
mit Gemüse und Fleischeinlage*

5,- €

*Cremige Tomatensuppe  
mit Croutons*

5,20 €

*Schwarzwurzelsuppe  
cremig - würzig*

6,20 €

*Kürbiscremesuppe  
Verfeinert mit Sahne + Muskat*

6,50 €

## Vorspeisen

*Tatar vom geräucherten Lachs*

*12,90 €*

*Carpaccio vom Thunfisch*

*Parmesan | Zitronenöl | Salat*

*15,90 €*

*Carpaccio vom Rind*

*Parmesan | Olivenöl | Salat*

*13,90 €*

## Großes hausgemachtes Salatbuffet

*Immer knackig, immer frisch, mit köstlichen Dressings.*

*Für alle Salat-Feinschmecker, die sich gerne ihren Salat am Buffet selbst zusammenstellen. Nehmen Sie soviel, wie einmal auf Ihren Teller passt!*

*Bunter Beilagensalat*

*(kleine Schale)*

*4,50 €*

*Großer Salat*

*(großer Teller)*

*7,80 €*

## *Klassische Hauptgerichte*

### *Rinderrouladen*

*Bratensauce | Rotkohl | Kloß*

*20,30 €*

### *Schweinefilet*

*Orangen-Pfeffer-Sauce | Salat | Röstiechen*

*19,60 €*

### *Waldner's Original*

*Schweinefilet im Champignonsauce | Salat | Bratkartoffeln*

*19,90 €*

### *Sauerbraten*

*Rosinensauce | Rahmwirsing | Bratkartoffeln*

*21,40 €*

### *Schweineschnitzel*

*Sauce nach Wahl | Salat | Pommes*

*17,- €*

*Bouf „Stroganoff“*

*Kartoffelpüree | Salat*

*20,70 €*

*Hähnchenbrust*

*Paprika - Zitronen Sauce | Salat | Spätzle*

*17,50 €*

*Zanderfilet*

*Salat | Dillkartoffeln*

*17,60 €*

*Lachs*

*Limetten- Butter | Salat | Pasta*

*23,30 €*

*Spaghetti Aglio Olio e peperoncino*

*Knoblauch | Olivenöl | Petersilie | Parmesan*

*8,90 €*

*Spaghetti Pesto*

*Basilikum | Olivenöl | Parmesan | Pinienkerne*

*10,90 €*

## Argentinische Steaks

### *Rumpsteak - 200 g*

*Das Rumpsteak wird aus dem hinteren Muskelteil des Rückens geschnitten. Dieses Stück liegt zwischen der Hüfte und dem Rib-Eye. Charakteristisch für das Rumpsteak ist der typische Fettrand. Dieser verleiht dem Muskelfleisch darunter einen wunderbar kräftigen Geschmack. Dadurch gilt das Rumpsteak als einer der beliebtesten Steak-Cuts überhaupt.*

*29,90 €*

### *Filetsteak - 200 g*

*Das Filet ist ein sehr langer Muskelstrang, der sich im Lendenbereich auf beiden Seiten der Wirbelsäule des Rindes entlangzieht. Da der Rückenmuskel, aus dem das Filet geschnitten wird, vom Rind kaum beansprucht wird, ist das Fleisch hier ganz besonders zart und deswegen bei vielen Steak-Liebhabern so beliebt.*

*46,10 €*

### *Rib Eye - 220 g*

*Das Rib-Eye-Steak wird aus dem vorderen Teil des Rückenstranges geschnitten - häufig als Entrecôte bezeichnet. Dieses grenzt nach hinten an das Roastbeef und vorne an den Nacken des Rindes an. Das Rib-Eye-Steak hat einen Fettkern, welcher als Fettauage bezeichnet wird. Die von dem Fettkern aus durch das Fleisch verlaufende Marmorierung macht das Rib-Eye-Steak besonders saftig und verleiht ihm den herzhaften Geschmack.*

*29,50*

### *Putensteak - 180 g*

*Putensteaks werden aus der Putenbrust, die aus Brustbein ausgelöste Brustmuskulatur ohne Haut geschnitten. Putenfleisch besitzt einen hohen Eiweiß-Anteil und ist besonders fettarm. Der niedrige Fettanteil besteht zu einem Großteil aus wertvollen mehrfach ungesättigten Fettsäuren.*

*22,90 €*

*Wählen Sie zu Ihrem Lieblingssteak eine Sauce und eine Beilage aus.  
Sowie ein Beilagensalat aus unserem Salatbuffet.*

<i>Pfeffersauce</i>	<i>Pommes Frites</i>
<i>Paprikasauce</i>	<i>Röstiecken</i>
<i>Champignonrahmsauce</i>	<i>Bratkartoffeln</i>

*Hirschbraten in feiner Sauce*

*Bratkartoffeln | Wirsing*

*27,40 €*

*Gänsekeule auf Orangensauce*

*Rotkohl | Klöße*

*23,50 €*

*Entenbrust auf Portweinjus*

*Rosenkohl | Bratkartoffeln*

*23,70 €*

*Deftiger Grünkohl*

*Mettentchen | Bratkartoffeln*

*14,90 €*

*Desserts*

*Wiener Melange Traum  
Kaffee & Zabaione Creme „Halbgefroren“  
in Baiserstückchen gerollt*

*6,20 €*

*Cremiges Vanille Eis mit Baileys aufgefüllt*

*6,50 €*

*Crème brûlée „Traditionell“  
Feine Vanille Creme mit Karamelkruste*

*6,90 €*

*Lauwarme Pflaumen  
mit Zimt, Nelken und Vanilleeis*

*6,80 €*