

Aus dem Suppentopf

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 Muskefleisch 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.

35,- €

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 Fettaupe 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

Hüftsteak - 200 g

Die Rinderhüfte befindet sich im hinteren Teil des Rindes und schließt an das Roastbeef an. Sie besteht aus zwei Muskeln, die die „Steakhüfte“ bilden. Eine sehr intensive Fettmarmorierung verleiht dem Hüftsteak einen kräftigen, würzigen und sehr charakteristischen Geschmack.

26,50 €

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

*Pfeffersauce Pommes Frites
Paprikasauce Röstiecken
Champignonrahmsauce Bratkartoffeln*

Sauerkraut
Kartoffelpüree | Mettendchen
14,90 €

Gnocchi
Gorgonzolasauce | Spinat
12,90 €

Entenbrust auf Portweinjus
Rosenkohl | Bratkartoffeln
23,70 €

Grünkohl
Mettendchen | Bratkartoffeln
14,90 €

Desserts

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

6,20 €

*Beerenkompott
mit Vanilleeis*

6,50 €

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

6,90 €

*Crêpe in Orangen-Karamelsauce
dazu Vanilleeis*

6,80 €