

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 €

*Paprikacremesuppe
Verfeinert mit Schmand*

5,80 €

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 €

Rinderbraten

Bratensauce | 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>

*Hirschsauerbraten
Bratkartoffeln | Wirsing*

31,40 €

*Gänsekeule auf Orangensauce
Rotkohl | Klöße*

23,50 €

*Entenbrust auf Portweinjus
Rosenkohl | Bratkartoffeln*

23,70 €

*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 €