



Fragen Sie nach unserem Tagesmenü inklusive Suppe und den Angeboten außerhalb der Speisekarte.

Gerne richten wir Ihre Festlichkeiten aller Art in unseren Räumlichkeiten aus und beliefern Sie auch außer Haus mit unserer gewohnt guten Qualität zu günstigen Preisen.

Unsere Öffnungszeiten:

*Montag - Freitag täglich ab 9.00 Uhr
Mittwoch Ruhetag
Samstag und Sonntag ab 9.00 Uhr*

Alle Speisen gibt es auch zum Mitnehmen.

*Einen angenehmen und gemütlichen Aufenthalt wünscht
Ihnen
Ihre Familie Welscher mit Mitarbeiter*

Alle Speisen und Getränke inkl. 19 % MwSt und Bedienung.

Speisenkarte

Suppen

<i>Tagessuppe (4)</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Gulaschsuppe (2,4) mit Semmel</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Tomatencremesuppe (1,2,4)</i>	<i>4,90 €</i>

Salat

<i>Fitnesssteller</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Salatteller mit Schinken (2,4,7,) und Käse (1)</i>	
<i>Fitnesssteller klein</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Salatteller mit Schinken (2,4,7) und Käse (1)</i>	
<i>Beilagensalat</i>	<i>4,00 €</i>

Hausgemachtes

<i>Hausmacher Sülze (5,11,)</i>	<i>9,50 €</i>
<i>mit Bratkartoffeln</i>	
<i>Schinkenbrett</i>	<i>8,80 €</i>
<i>mit hausgemachtem rohen Schinken (2,3,5,) Butter und Brot</i>	
<i>Dosenfleisch (2,3,5,)</i>	<i>8,20 €</i>
<i>mit Butter und Brot</i>	

Alle Speisen und Getränke inkl. 19 % MwSt und Bedienung.

Steaks vom Roastbeef

Rumpsteak 24,80 €
mit Pommes, Kräuterbutter und Salat

Zwiebelsteak 26,50 €
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat

Pfeffersteak 27,50 €
mit Röstitaler, Pfeffersauce (4,7) und Salat

Knoblauchsteak 27,50 €
mit Röstitaler, Knoblauchsoße (4,7) und Salat

Rumpsteak 28,80 €
mit Pfannengemüse, Ofenkartoffel und Kräuterquark

Rumpsteak 23,50 €
an Salatgarnitur der Saison

Unsere Kräuterbutter ist hausgemacht!
zusatzstofffrei

Schnitzel vom Schweinerücken

Schnitzel „Wiener Art“ 13,80€
mit Pommes und Salat

Schnitzel Natur 15,50 €
mit Zwiebeln, Champignon, Bratkartoffeln und Salat

Paprikaschnitzel (1,2,3,7) 15,00 €
mit Bratkartoffeln und Salat

Rahmschnitzel (1,2,3,7) 15,00 €
mit Pommes und Salat

Jägerschnitzel (1,2,3,7) 16,50 €
mit Röstitaler und Salat

Kotelett 16,50 €
paniert mit Bratkartoffeln und Salat

Kotelett Natur 17,50 €
mit Zwiebeln und Champignon, Bratkartoffeln und Salat

Cordon Bleu (1,2,4,7) 17,50 €
mit Pommes und Salat

Holzfallertoast 11,90 €
*Schweinerücken Natur gebraten mit gerösteten
Zwiebeln und Pilzen, Salatgarnitur*

Deftiges

<i>Rührei mit Schinken (2,4,7) Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Strammer Max Butterbrot mit Schinken (2,4,7) und Spiegelei, Salatgarnitur</i>	<i>9,40 €</i>
<i>Schweizer Wurstsalat (1,2,3,4,5,7,11) mit Brot und Butter</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Schweinsaxe (2) gekocht mit Sauerkraut (2,3,5,11) und Brot</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Schweinsaxe (2) gekocht mit Sauerkraut (2,3,5,11) und Bratkartoffel</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Currywurst (1,2,3,4,7) mit Pommes</i>	<i>8,20 €</i>
<i>Calamari Tintenfischringe (1) frittiert mit Salat</i>	<i>10,70 €</i>
<i>Matjesfilet (1,2,3,5,11) in Sahnesoße mit Pellkartoffel</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Hähnchen Crossies mit Pommes</i>	<i>9,00 €</i>

Vegetarisch

<i>Pfannengemüse mit Ofenkartoffeln und Kräuterquark</i>	<i>11,50 €</i>
<i>3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Camembert gebacken mit Toastbrot</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Kartoffeltaschen mit Salatgarnitur</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und Salatgarnitur</i>	<i>7,80 €</i>

Getränke

*Im Ausschank die bekanntesten Faßbiere der
Brauerei Kaiserhof*

<i>Pilsner</i>	<i>0,5 Ltr.</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,5 Ltr.</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Schmäußbräu</i>	<i>0,5 Ltr.</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Faßbiere</i>	<i>0,3 Ltr.</i>	<i>2,50 €</i>

Saisonbiere vom Faß

<i>Kellerbier</i>	<i>ca. April - Juni</i>	<i>0,5 Ltr.</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Festbier</i>	<i>ca. Juli - Sept.</i>	<i>0,5 Ltr.</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Hopfengold</i>	<i>ca. Okt. - Nov.</i>	<i>0,5 Ltr.</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Kronator</i>	<i>ca. Feb. - April</i>	<i>0,5 Ltr.</i>	<i>4,20 €</i>

Flaschenbiere

<i>Hefeweizen</i>	<i>0,5 Ltr.</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Alkoholfrei Pils</i>	<i>0,5 Ltr.</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Malzbier</i>	<i>0,5 Ltr.</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Alkoholfreies Weizen</i>	<i>0,5 Ltr.</i>	<i>3,90 €</i>

Weine

<i>Hausschoppen (3)</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Trocken o. halbtrocken</i>	<i>0,1 Ltr.</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Dettelbacher Honigberg (3)</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Bacchus halbtrocken</i>	<i>0,1 Ltr.</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sommeracher Katzenkopf (3)</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Silvaner trocken</i>	<i>0,1 Ltr.</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Hausschoppen Rot</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Trocken und halbtrocken</i>	<i>0,1 Ltr.</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Rotwein (3)</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Kalterer trocken</i>	<i>0,1 Ltr.</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Rotwein (3)</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Etschthaler halbtrocken</i>	<i>0,1 Ltr.</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Haberschlachter Heuchelberg</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Trollinger mit Lemberger trocken</i>	<i>0,1 Ltr.</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Volkacher Kirchberg</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Rotling QbA halbtrocken</i>	<i>0,1 Ltr.</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Stierblut (3)</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Spanischer Rotwein Lieblich</i>	<i>0,1 Ltr.</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Weinschorle (3)</i>	<i>0,5 Ltr.</i>	<i>4,90 €</i>
	<i>0,3 Ltr.</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Rotweinschorle (3)</i>	<i>0,5 Ltr.</i>	<i>5,50 €</i>
	<i>0,3 Ltr.</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Sekt Hausmarke (3)</i>	<i>0,75 Ltr.</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Piccolo Hausmarke (3)</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>4,80 €</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Orangensaft (1)</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>2,40 €</i>
	<i>0,4 Ltr.</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Cola (1,10)</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>2,40 €</i>
	<i>0,4 Ltr.</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Zitronensaft</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>2,40 €</i>
	<i>0,4 Ltr.</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Spezi (1,10)</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>2,40 €</i>
	<i>0,4 Ltr.</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Wasser</i>	<i>0,3 Ltr.</i>	<i>2,60 €</i>
	<i>0,5 Ltr.</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Wasser medium</i>	<i>0,75 Ltr.</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Wasser medium</i>	<i>0,5 Ltr.</i>	<i>3,20 €</i>

Säfte

<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,5 Ltr.</i>	<i>3,50 €</i>
	<i>0,3 Ltr.</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Traubensaft</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Sauerkirschnektar</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Alle Säfte groß</i>	<i>0,4 Ltr.</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>0,5 Ltr.</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Traube, Kirsch, Johannisbeere, Orange</i>	<i>0,3 Ltr.</i>	<i>2,50 €</i>

Alle Speisen und Getränke inkl. 19 % MwSt und Bedienung.

Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee (10)</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Haferl Kaffee (10)</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Capuccino (10)</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Espresso (10)</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Latte Macchiato (10)</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Grog</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Glühwein</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Glas Tee</i> <i>Schwarz Pfefferminze Früchte Kamille</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Tee mit Rum</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Heiße Zitrone</i>	<i>3,80 €</i>

Spirituosen

<i>Himbeergeist</i>	<i>2cl.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Malteser</i>	<i>2cl.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>4cl.</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Moskovskaya</i>	<i>2cl.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Williamsbirne</i>	<i>2cl.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>2cl.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2cl.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Zwetschgenwasser</i>	<i>2cl.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>2cl.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Kirschlikör</i>	<i>2cl.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Asbach</i>	<i>2cl.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Haselnussbrand</i>	<i>2cl.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Haselnusslikör</i>	<i>2 cl.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Linie</i>	<i>2 cl.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Cynar</i>	<i>4 cl.</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Amarulla</i>	<i>2 cl.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ramazzotti</i>	<i>4 cl.</i>	<i>4,00 €</i>

Alle Speisen und Getränke inkl. 19 % MwSt und Bedienung.

Unsere Zusatzstoffkennziffern:

- 1 = Farbstoff
- 2 = mit Konservierungstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt

- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmittel
- 13 = gewachst



Allergendokumentation

Artikelgruppe Speisekarte



Produkt	Gluten						Nüsse											Sonstige					
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecanüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamianüsse	Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Lupinen	Weichtiere	Sulfit		
1 Tomatesuppe	X																						
2 Gulaschsuppe	X																						
3 Tagessuppe	X		X														X						
4 Fitneftreier Beil. Salat																							
5 Süße																							
6 Schinkenbrett																							
7 Dosenfleisch																							
8 Pfeffer u. Knoblauchsteak																							
9 Schnitzel Wiener Art Kotelett	X																						
10 Schnitzel Natur Kotelett Natur	X																						
11 Cordon Bleu	X																						
12 Rührei Spiegelei Max																							
13 Calamari	X																						
14 Hähnchen Crossies	X																						
15 Käsebrett	X																						
16 Pfannengemüse																							
17 Ofenkartoffel																							
18 Salatgarnituren																							
19 Rahmsoußen zu Schnitzel o. Braten	X																						
20																							

erstellt am: 29.12.2018