

– KLEINIGKEITEN & VORSPEISEN –

Mühlenbrot von der Bäckerei Titgemeyer 

saisonale Butter & Sauerkrautaufstrich

– perfekt zum Teilen ab 2 Personen –

7,90

Pollo Tonnato

Hähnchenbrust, Thunfischsauce, Kapern & Zitronenfilets

11,50

Aubergine & Hummus 

gefüllte Röllchen, Joghurt, Pinienkerne, Knoblauch & Zitrone

9,80

Kürbis & Burrata 

Hokkaido & Butternut mit Burrata, crispy Kichererbsen & Rucola

10,50

Datteln im Speckmantel

mit Speck vom Hof Schoster

8 Stk. - 7,90

#GESELLIGKEITTRIFFTGENUSS

– ALLES ZUM TEILEN –

fünf verschiedene Kleinigkeiten – perfekt zum Teilen in guter Gesellschaft

45,00

– SUPPENKÜCHE –

Kürbiscreme Suppe 

mit eingelegtem Kürbis, steirischen Kürbiskernen & Baguette der Bäckerei Titgemeyer

9,50

als Vorspeise 6,00

– SALATE –

Bunter Mühlensalat

verschiedene Blattsalate, Rotkohl, Gurke, Karotte & Radieserl,
Baguette der Bäckerei Titgemeyer

	13,50
mit Hähnchenbruststreifen	6,50
mit echtem Schafskäse	5,20
mit eingelegtem Kürbis	3,90
mit hausgemachten Croutons	2,00
mit gerösteten Cashewnüssen	2,00

Beilagensalat

Blattsalate, Kartoffel-Gurken Salat, Rotkohl, Gurke, Karotte & Radieserl
6,50

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit Hausdressing
oder Joghurt Dressing.

– VEGETARISCH & VEGAN –

Gefüllte Aubergine

Bulgur, Tomate, Petersilie, Granatapfel, veganer Joghurt & Cashews
19,50

Allgäuer Käsespätzle

hausgemachte Spätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln, Schnittlauch & Salatbeilage
19,80

Tarte mit Bete & Birne

herzhafte Blätterteig Tarte mit roter Bete, Birne, Ziegenkäse & Walnüssen,
dazu bunte Salatbeilage
18,50

– SCHMANKERL & KLASSIKER –

Pollo Fino vom Kikok Maishähnchen

ausgelöste Hähnchenschenkel, bayrisch Kraut, Speck & Kürbis, dazu Velouté

23,50

Schnitzel Wiener Art

Kartoffel-Gurken Salat, Preiselbeeren, Zitrone & Salatbeilage

19,80

Schnitzel Jäger Art

Pommes, Champignonrahm & Salatbeilage

22,80

Geschmortes Rind „Königsberger Art“

Kartoffelstampf, rote Bete, Kapern & Petersilie

25,50

– WTL BURGER –

Schlackes` Rindsburger,
Haferbun von der Bäckerei Titgemeyer,
Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebel
mit hausgemachter Sauce & Pommes

20,50

wahlweise mit Käse 1,80

Speckstreifen vom Hof Schoster 2,00

inklusive einer Sauce – Ketchup oder Mayonnaise.

Jede weitere Sauce 0,80

– SAISONALE ZUSATZKARTE –



SAISONALE SPRITZER

Aperol Lemon	0,2	7,40
Aperol, Bitterlemon, Zitrone & Soda		

FASSBIER DER SAISON

Barre Kellerbier 1842	0,3	3,60
	0,5	5,50

Hausgemachte Frikadelle
mit Rahmkraut und Kartoffelstampf
20,00

Schäufele vom Hof Schoster
Schulterstück vom Schwein mit Semmelknödel, Krautsalat und Dunkelbier-Senf Sauce
24,00

Forellenfilet von der Nordhauser Mühle
rote Bete & Apfel Ragout, Kartoffel Drillinge, saisonales Gemüse & Velouté
27,00

Semmelknödel in Pilzrahmsauce 
hausgemachte Knödel mit Champignon Rahmsauce, Pilz Duxelle & Salatbeilage
19,50

wechselnde Spezialitäten vom Rotwild
Kroketten & Rahmkraut, Wild Jus & Preiselbeeren
auf Empfehlung

– DESSERT & SÜSSES –

wechselnde Mini-Desserts	ab 4,00
Affogato al Café	5,50
Vanille Eis mit Kernöl	6,80

– AUF VORBESTELLUNG & ZUM TEILEN –

Ofenfrischer Kaiserschmarrn
mit Mandeln & Rum Rosinen

ab zwei Personen 7,00 pro Person

mit Apfelmus 3,00

mit Zwetschgenröster 4,50

pro Kugel Vanille Eis 2,50

#GESELLIGKEITTRIFFTGENUSS

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch	17.30 – 22.30	Küche 17.30 – 20.30
Donnerstag	13.00 – 22.30	Marktküche 13.00 – 15.00
		Küche 17.30 – 20.30
Freitag	17.30 – 23.00	Küche 17.30 – 21.00
Samstag	17.30 – 23.00	Küche 17.30 – 21.00
Sonntag	12.00 – 21.00	durchgehend bis 20.00

KAFFEE & HAUSGEBACKENE KUCHEN

am Markt Donnerstag, Samstag ab 15 Uhr und durchgehend an Sonntagen

MONTAG & DIENSTAG RUHETAGE