

WOCHENKARTE

ab Dienstag, 25. Juni

Küche bis 22h / Fr & Sa 23h

Unsere Öffnungszeiten:

Mo - Sa ab 14 Uhr, Sonntag ab 12 Uhr

Samstag+Sonntag bis 17 Uhr

Tasse Kaffee & hausgem. Kuchen - 5 €

Jeden Montag ab 18 Uhr

Schnitzel v. Schwein/Kalb für 6/10 €
plus Beilage 2 €

Süßkartoffelsuppe 4,90
mit Gartenkresse

Spinat-Quiche 7,60
mit Kräuterquark und Salatbouquet

Flammkuchen „El Greco“ 9,20
mit Ziegenkäse, Ruccola
und Walnüssen

Großer Sommersalat 10,90
mit Cherrytomaten, Oliven,
Avocado und Wassermelone

Zanderfilet 11,40
mit Spinatrahm und Gemüsereis

Original Wiener Schnitzel 13,90
- vom Kalb - serviert mit
warmem Kartoffelsalat

aus der Wurstküche

Thüringer Bratwurst 5,90
mit Stampfkartoffeln

Bier & Bio

VOM FASS naturtrüb, ungefiltert

Heller Stern 0,2 l 1,90
0,4 l 3,40

Wasser, Gerstenmalz, Hefe, Hopfen
(Hallertauer Herkules & Perle)
Typ: klassisches Helles feinherb, frisch
Stammwürze: 11,5%
Bittereinheiten: 20 BE

Dunkler Stern 0,2 l 2,00
0,4 l 3,60

Wasser, Hopfen, Hefe, Gerstenmalz
(Pilsnermalz, Farbmalz,),
Typ: klassisches Dunkles
malzaromatisch, kräftig
Stammwürze: 12,5%, 25 BE

Stern Weisse 0,3 l 2,90
0,5 l 4,50

Wasser, Weizen- & Gerstenmalz,
Typ: Weissbier, obergärig
frisch & prickelnd
Stammwürze: 12,5%, 20 BE

Aurora Ale 0,2 l 2,10
0,4 l 3,90

Obergäriges Bier mit reichlich Frucht-
aromen. Der schlanke Malzkörper lässt
genügend Raum für Aromen von Zitrus-
früchten, Maracuja und Johannisbeere.
Leichte Bittere, intensives Bernstein.
Stammw. 12,5%, 30 BE, alk/vol 5,2%,

zum Probieren

½ Meter Bier vom Fass 5x 0,1 l 5,00
1 Meter Bier vom Fass 10x 0,1 l 9,50

FLASCHENBIER

Franziskaner Hefe Weisse 0,5 l 4,30

ALKOHOLFREI
Lammsbräu Bio Pils 0,33l 3,80

Club Mate 0,5l 4,20
koffeinhaltige Erfrischung

ERFRISCHEND

Aperol Spritz 5,50

Hausgemachter Eistee 2,80
sommerlich und spritzig
mit grünem Tee und frischen Limetten