

Gänse und Wildkarte

„Herbstsalatschale“

Feldsalat mit süßer Birne, Walnüssen, Camembert,
Baguette und Butter

12,80

„Gänsekeule“

mit hausgemachten Semmelklößen, Maronen
und Apfelrotkohl

17,80

„ Gänsebrust “

mit hausgemachten Semmelklößen, Maronen
und Apfelrotkohl

18,80

„ Gänseplatte “

Brust & Keule in eigener Soße
mit Rotkohl, gefülltem Bratapfel, Maronen
und hausgemachten Semmelklößen

21,80

**Wildschweinbraten mit einer Waldmischpilzrahmsoße,
mit Kartoffelklöße und Apfelrotkohl**

17,80

**Hirschkalbsbraten in eigener Soße
mit Kartoffelklöße und Apfelrotkohl**

17,80

**Herzhafter Wildgoulasch „Hubertus“
mit Butterspätzle und Apfelrotkohl**

16,80

„Wild aus heimischer Region“

Grießflammerie mit Pflaumensoße

4,20

Apfeltiramisu im Glas

4,80

Suppen

Klare Rindfleischsuppe mit Fleischklößchen und Eierstich	4,50
Herzhafte Tomaten Chilisuppe mit saurer Sahne	4,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	5,80
Französische Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken	5,80

Vorspeisen

Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Parmesan gratiniert	4,80
Gebackene Champignons mit Knoblauch Dipp und Baguette	5,80
Scampis in Knoblauchöl gebraten, auf Rucola Beet mit Baguette und Cocktaildipp	8,80

Salate

Salatteller „Einhaus“ bunter Salat mit Thunfisch, Schafskäse und Baguette	9,80
"Sommersalat" Verschiedene Blattsalate mit frischem Obst, Sonnenblumenkernen, gebratenen Hähnchenfiletstreifen, und Baguette	13,80
Bunte Blattsalate mit Gurken und Tomaten, gerösteten Champignons, Rinderfiletstreifen, Kürbiskernen und Baguette	14,80
Cocktail - Joghurt - Balsamico - Himbeerbalsamicodressing	

Vegetarisch

Gemüse - Kartoffelauflauf Gemüse, Kartoffeln in einer Sahnesauce mit Käse überbacken	9,50
Reibepfannkuchen mit geschmorten Champignons und Zwiebeln dazu Kräuterdipp	9,80
Gnocchi mit frischen Champignons, Blattspinat, Cherrytomaten, Basilikum in Olivenöl geschwenkt und Parmesan	10,80

Für den kleinen Hunger

„Kleiner Schlemmerteller“

**Kleines Schnitzel mit Tomaten, Zucchini, Zwiebeln
Salsa Soße und Käse überbacken, Salat** **11,90**

„ Krüstchen “

**kleines Schnitzel auf Toast, mit Bratensoße
und Spiegelei, umlegt mit Salaten** **11,80**

„ Damentoast“

**kleines Putensteak auf Toast, mit Ananas, Pfirsich und
Käse überbacken, Soße Hollandaise und Salat** **12,80**

Toast „Försterin“

**Schweinefilet auf Toast mit Tomaten, Basilikum
und Camembert überbacken mit Salat** **14,50**

Bratenteller „Jägerhof“

**Schnittchen mit Rinder oder Schweinebraten,
Kartoffelsalat, Bratensoße
und Spiegelei** **10,80**

Pasta

Spaghetti "Agilo Olio" mit Knoblauch und Peperoni in der Pfanne geschwenkt und Parmesan	9,80
Penne mit frischen Champignons, Spinat, Cherrytomaten in Kräutersoße und Parmesan	13,80
Spaghetti Bolognese	9,80

Fisch

Brathering mit Zwiebelringen und Röstkartoffeln	6,90
Matjesfilets nach Hausfrauen Art Röstkartoffeln und Salatgarnitur	9,80
„Strammer Lachs“ Lachssteak auf Baguette mit Spiegelei und Salat umlegt	11,50
Lachssteak mit Zitronen-Dill-Soße Drillinge und Salat	14,80
Gebrautes Zanderfilet auf Gemüsebeet mit Zitronen - Dill - Soße und Petersilienkartoffeln	17,80



Spezialitäten

„ Herrenteller“

zwei Schweinemedallions mit gebratenen Champignons,
Soße Bernaise, Röstkartoffeln und Salat 16,80

„Hähnchenbruststeak“ mit Currysoße, Früchten,
Kroketten und gemischten Salat 16,80

„Pfeffersteak“

Rumpsteak mit Pfeffersoße,
Röstkartoffeln und gemischten Salat 20,80

Filetsteak vom Rind
mit Kräuterbutter, Kartoffelbeilage nach Wunsch
und gemischten Salat 26,80

„Räubertopf“

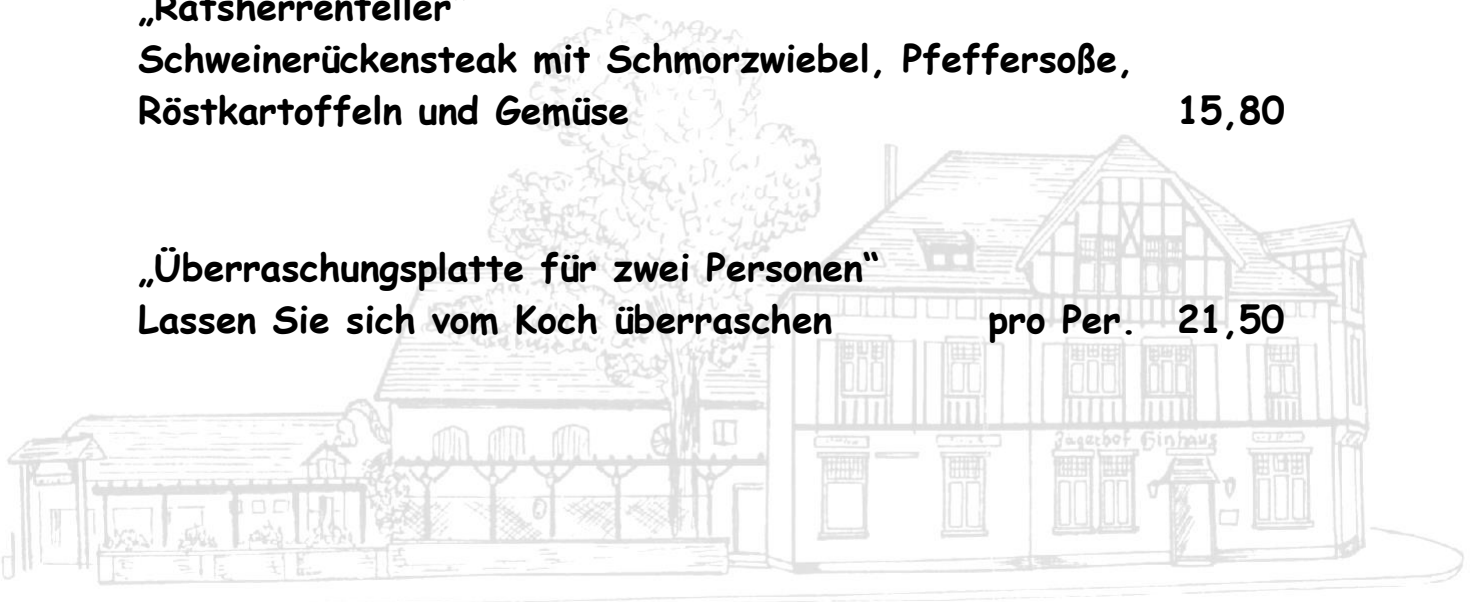
Drei Medallions vom Rind, Schwein und Hähnchen
mit Pfeffersauce, Soße Bearnaise, Bohnen im Speckmantel
und Röstkartoffeln 18,80

„Ratsherrenteller“

Schweinerückensteak mit Schmorzwiebel, Pfeffersoße,
Röstkartoffeln und Gemüse 15,80

„Überraschungsplatte für zwei Personen“

Lassen Sie sich vom Koch überraschen pro Per. 21,50



Schnitzel & Co.

„Jägerschnitzel oder Zigeunerschnitzel „
Pommes Frites und Salat 13,80

Schweineschnitzel „Bürgermeister Art“
mit geschmorten Zwiebeln,
Röstkartoffeln und Salat 14,80

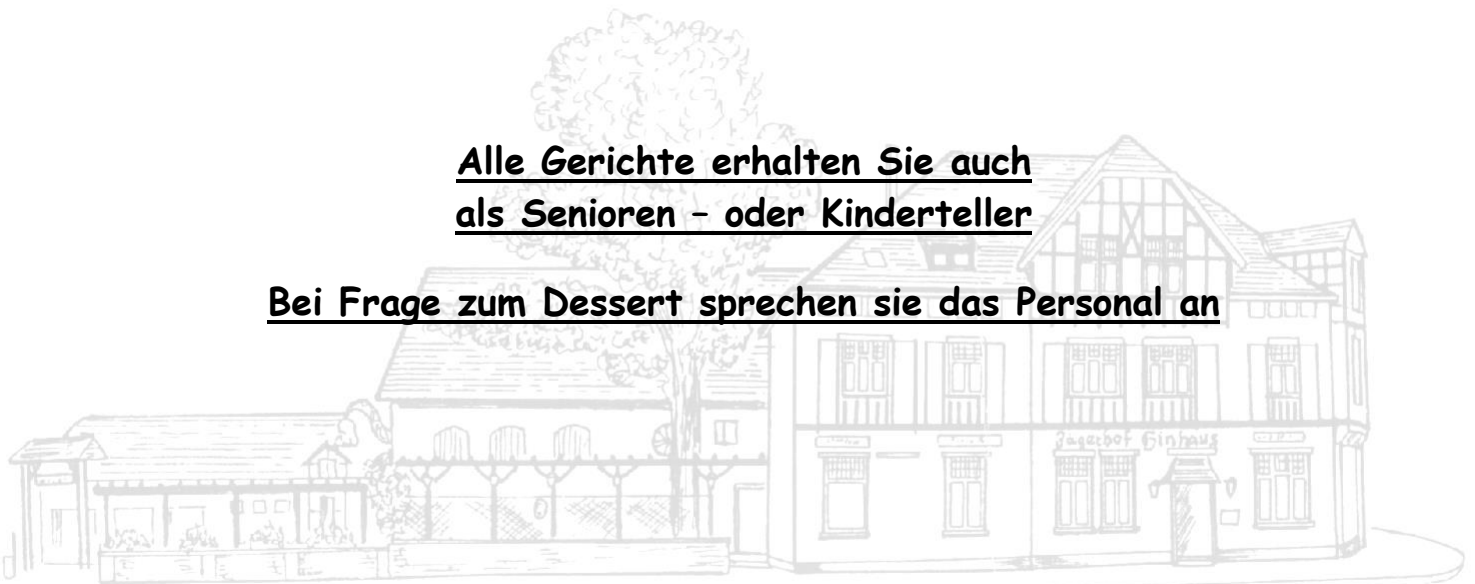
„Schnitzel Forstmeister“
mit gebratenen Champignons, Soße Bearnaise,
Gemüse und Kroketten 14,80

Französisches Schnitzel
Schnitzel mit Schinken und Brie überbacken,
Soße Bearnaise, Röstkartoffeln und Salat 15,80

Hähnchenschnitzel „Florida“
mit Ananas, Pfirsich, Preiselbeeren,
Currysoße, Butterreis und gemischtem Salat 16,80

Alle Gerichte erhalten Sie auch
als Senioren - oder Kinderteller

Bei Frage zum Dessert sprechen sie das Personal an



Biere

<i>Veltins Pilsener</i>	0,2 l	
<i>Königs Pilsener</i>	0,2 l	
<i>Diebels Alt</i>	0,2 l	
<i>Alster, Radler</i>	0,2 l	
<i>Krefelder</i>	0,2 l	
<i>Malzbier</i>	0,2 l	
<i>Alkoholfreies Bitburger</i>	0,2 l	Euro 1,60

0,3 l Euro 2,40

<i>Weizenbier</i>	0,5 l	Euro 3,70
<i>Benediktiner</i>		
<i>Zwickel Kellerbier</i>	0,5 l	Euro 3,70

Alkoholfreie Getränke

Pepsi

Mirinda

Seven up

Pepsi Light

Naturwasser

Apfelsaftschorle 0,2 l Euro 1,60

0,3 l Euro 2,40

kl. Fl. Stiftsquelle

Mineralwasser 0,25 l Euro 1,80

Mineralwasser 0,75 l Euro 5,50

Stiftsquelle

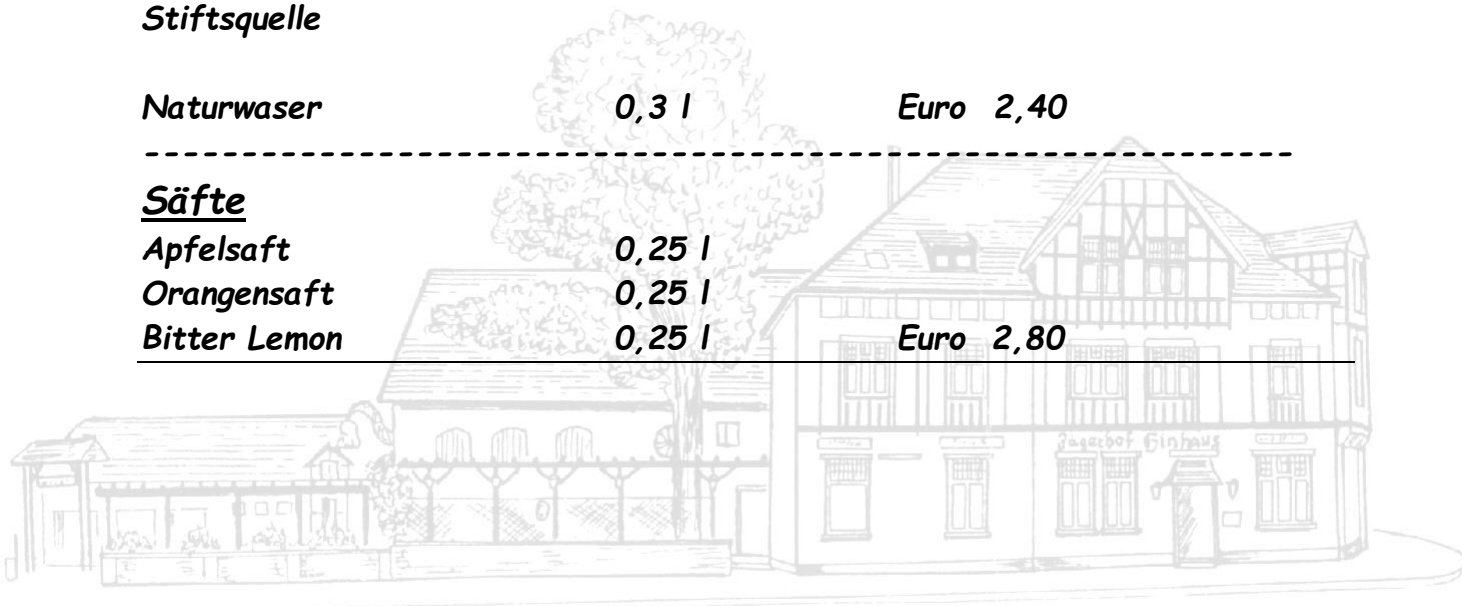
Naturwasser 0,3 l Euro 2,40

Säfte

Apfelsaft 0,25 l

Orangensaft 0,25 l

Bitter Lemon 0,25 l Euro 2,80



Spirituosen

<i>Korn</i>	2 cl.
<i>Wacholder</i>	2 cl.
<i>Feuerwehr</i>	2 cl.
<i>Genever</i>	2 cl.
<i>Sauren</i>	2 cl.
<i>Wackelpeter</i>	2 cl.
<i>Kirschling</i>	2 cl.
<i>Wodka Feige</i>	2 cl.

Euro 1,60

<i>Jägermeister</i>	2 cl.
<i>Fernet Branca</i>	2 cl.
<i>Fernet Menta</i>	2 cl.
<i>Bommerlunder</i>	2 cl.
<i>Underberg</i>	2 cl.
<i>Kümmerling</i>	2 cl.
<i>Quzo</i>	2 cl.
<i>Mariacron</i>	2 cl.
<i>Sambuca</i>	2 cl.
<i>Baileys</i>	2 cl.
<i>Eierlikör</i>	2 cl.
<i>Amaretto</i>	2 cl.
<i>Ramazotti</i>	2 cl.

Euro 2,40

<i>Malteser</i>	2 cl.
<i>Tequila</i>	2 cl.
<i>Jub. Aquavit</i>	2 cl.
<i>Linie</i>	2 cl.
<i>Calvados</i>	2 cl.
<i>Pernod</i>	2 cl.
<i>Sherry</i>	4 cl.
<i>Martini weiß</i>	4 cl.
<i>Jim Beam</i>	2 cl.
<i>Moorbirne</i>	2 cl.
<i>Haselnuss</i>	2 cl.
<i>Grappa</i>	2 cl.
<i>Wodka</i>	2 cl.
<i>Pfaumenbrand</i>	2 cl.
<i>Williamsbirne</i>	2 cl.

Euro 2,80



Offene Weine

<i>Rot, Weiß oder Rosé</i>	<i>0,2 l</i>	<i>Euro 4,50</i>
<i>Weinschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>Euro 3,50</i>

Long Drinks

	<i>Euro 5,-</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>Euro 5,-</i>
<i>Hugo</i>	<i>Euro 5,-</i>
<i>Lillet Wild Berry</i>	<i>Euro 5,-</i>

Warme Getränke

<i>Glas Tee</i>	<i>Euro 2,20</i>
<i>Große Tasse Kaffee</i>	<i>Euro 2,20</i>
<i>Espresso</i>	<i>Euro 2,00</i>
<i>Glas Grog</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>Euro 2,80</i>
<i>Wiener Melange</i>	<i>Euro 2,80</i>
<i>Cafe au Lait</i>	<i>Euro 2,80</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>Euro 2,80</i>
<i>Heiße Zitrone</i>	<i>Euro 2,50</i>

