Empfehlung des Monats

„Gröschtl“ 27,90€
Schweinefilet auf gebratenen frischen gemischten Pilzen,
Drillingen und roten Zwiebeln, dazu Hollandaise

Dickes paniertes Kotelett (ca. 450g) 25,90€
-dauert seine Zeit-
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Hollandaise

Spätzlepfanne mit Medaillons
Schweinemedaillons auf Spätzle
mit Champignonrahmsauce und Käse überbacken 26,90€

Mediterrane Schnitzelpfanne 24,90€
mit Chorizo, Oliven, Peperoni auf Süßkartoffelpommes
mit Manchego überbacken, dazu Café-de-Paris Schmand

Irische geschmorte Ochsenbäckchen
mit Portweinsauce auf Kartoffelstampf,
dazu Bohnensalat in Zwiebel-Sahnesauce 28,90€

Spieße

Spieß „Surf & Turf“ 33,90€
Roastbeef und Garnelen mit Solo-Knobi auf Rucola,
mit Pimientos, schwarzer Aioli
und Trüffelmayo-Pommes mit Frühlingszwiebeln

Von heimischem Wild

Frische Wildbratwürste
mit Süßkartoffel-Selleriestampf und Weinbergpfirsichsauce 25,90€

Ein bisschen was mit Fisch

Zanderfilet mit Kapernbutter 26,90€
auf Walnuss-Feigen-Tortellini, Cherrytomaten und Rucola

Pulled Lachs 24,90€
in der Brotrolle auf Wildkräutersalat mit Mango-Chilisauce und Guacamole

Frische Pfifferlinge



Pfifferling-Cappuccino
mit Trüffelsahne & Serranocrunch 8,90€

Schnitzel mit frischen Pfifferlingen 27,90€
in Kerbelrahmsauce ***oder*** gebraten mit Zwiebeln und Kerbel, dazu Kroketten

Rostbraten vom Roastbeef
mit gebratenen Pfifferlingen und Zwiebeln,
dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter 31,90€

Pfifferlinge in Kerbelrahm auf Bandnudeln 19,90€

➢ zusätzlich mit Pulled Lachs 25,90€



Vorspeisen

Aioli mit Brot 5,90€

Pfifferling-Cappuccino
mit Trüffelsahne & Serranocrunch 8,90€

Tomatensalat 11,90€
mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Oliven und schwarzem Meersalzflocken

"Feta" (dauert ca. 20min.)
mit Kräutern, Knoblauch, Olivenöl überbacken 9,90€
~ zusätzlich mit Gemüsestreifen 11,90€

"Black Tiger Shrimps" (7 Stück)
mit Kräutern und Knoblauch in Olivenöl 18,90€
- pro Shrimps zusätzlich – 2,70€

Zu diesen Vorspeisen reichen wir frisches Baguette

Salate

Salatteller groß (Salate der Saison) 17,90€
~ mit frischem Rosmarin und Honig
gratiniertem Ziegenkäse 21,90€
~ mit Hähnchenbruststreifen
und gebratenen Champignons 21,90€

Salate auch mittelgroß möglich

Zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette

vegetarisch / vegan

„Pfifferling-Bowl“ (vegan) 21,90€
Pfifferlinge mit Zwiebeln und Kerbel gebraten,
auf Ofenkartoffel, Wildkräutersalat,
veganem Kräuterdip, Quinoa Pops und Bacon

Gebratenes Sellerieschnitzel 20,90€
mit Pilzrahmsauce und Käse überbacken, dazu Süßkartoffelpommes

Gebackene Champignons 17,90€
~ vegetarisch: mit Aioli und Baguette
~ vegan: mit Sweet Chili-Sauce und Baguette

Kids' Corner

(ausschließlich bis 12 Jahre)

Schnitzel "Wiener Art" oder "Jäger Art"
mit Smiley-Pommes oder Kroketten 9,90€

Geflügel-Nuggets mit Smiley-Pommes & Ketchup 9,90€



Fleischgerichte

"Fitness-Teller"- Arg. Rumpsteak (ca. 200g)
an großem Salat 28,90€

Arg. Rumpsteak (ca. 250g)
+50g – je 5,00€
- mit Pfefferrahmsauce 31,90€
- mit Kräuterbutter 31,90€

dazu Pommes oder Kroketten

Bleu: Kurz angebraten, dunkelrot und sehr saftig.
English: Blutig im Inneren und noch fast roh. Für Kenner.
Medium rare: Auf den Punkt gegrillt. Gut gebräunt außen, schön saftig im Inneren.
Medium: Roter Fleischkern und dunkelbraune Kruste. Die beliebteste Garstufe.
Medium well: Fast durchgebraten und kräftig im Biss.
Well done: Komplett durchgebratenes Steak. Komplett braune Farbe im Inneren

Schnitzel vom Schwein

"Wiener Art"- mit Zitronenscheibe 17,90€

"Jäger Art"- frische Champignons in Rahm 19,90€

„Das Schnitzel, das seinen Namen verloren hat"
mit Paprika-Chili-Sauce (hat schon mal etwas Feuer) 19,90€
„AchwiegutdassniemandweißdassichZigeunerschnitzelheiß“

"Pfefferrahm"- grüner Pfeffer in Rahm 19,90€
(Die eigene Schärfe des grünen Pfeffers kann variieren)

"Cordon Bleu" (ca. 400g) gefüllt mit Schinken und Käse 24,90€
-dauert seine Zeit-

Zu allen Schnitzeln reichen wir Pommes frites oder Kroketten
Aufpreis Bratkartoffeln 3,50€

Alle Schnitzel auch mit Putenfleisch (Aufpreis 3,00€),
oder als kleinere Portion möglich (außer Cordon Bleu)

Beilagen Portion extra

Beilagensalat 5,50€
Pfefferrahm- /Champignonrahmsauce 3,50€
Sauce die ihren Namen verlor 3,50€ / Kräuterbutter 1,80€
Hollandaise 3,00€ / Mayo, Ketchup 0,90€
gr. Pommes frites 3,50€ / Kroketten 3,00€
Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 5,50€
Trüffelmayo-Pommes mit Frühlingszwiebeln 4,50€



PINSA

~ mit frischen Pfifferlingen,
roten Zwiebeln, Kerbel,
Mozzarella, Rucola
➢ und Räucherlachs ***oder*** Bacon

19,90€

~ „BBQ“ - mit Pulled Beef
Tomate, eingelegte rote Zwiebeln,
Bacon, Cheddar-Mix, Jalapeños,
Rucola & hausgemachter BBQ-Sauce*

19,90€

~ mit Serranoschinken, Datteln,
Ziegenfrischkäse, etwas Honig,
Rucola und Walnüssen

19,90€

~ „mediterran“- mit Chorizo, Oliven,
Peperoni, Mozzarella und Rucola*
~ ***vegetarisch****: mit Tomaten*
~ ***vegan:*** *mit Tomaten und veganem Käse*

19,90 €

~ Burrata (sahnig gefüllter Mozzarella)
auf gegrillten Pfirsichen mit Honig,
karamellisierten Walnüssen und Rucola

19,90 €

~ mit Tomate und Büffelmozzarella,
auf Rucola mit Crema Balsamico
und Basilikum

18,90€

* **mit Knoblauch**



Süße Sünde♡

Frische Erdbeeren
mit Kadayif-Mandelcrunch
auf Vanilleeis und Sahne 8,90€ / plus Eierlikör 10,90€

Tartufo Schokoladen Zabaione-Eis Kugel 6,50€

„Crunchy Caramel“
Vanilleeis mit karamellisierten Nüssen, Krokant und Sahne 8,90€
- kleinere Portion 6,90€

„♥ Cherry Love ♥“
Vanilleeis, AmarenaKirsch Eis,
mit Amarena Kirschen und Sahne 8,90€

Warmer Apfelstrudel mit Zimteis und Sahne 8,50€

Lauwarmes Schoko-Lavatörtchen
mit Schokofüllung und Vanillesauce 7,50€

Veganes
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren,
Kadayif-Mandelcrunch und Sahne 9,90€
oder
mit Schokoladensauce und Sahne 8,90€

Gemischtes Eis

	je Kugel
Vanille, Schoko, Erdbeere	1,80€
Vanille vegan, Zimt, Walnuss	2,20€
Portion Sahne/ auch vegan	1,00€

Ronmiel 3,00€
Kanarischer HonigRum mit Sahne

Affogato 4,00€
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Barraquito 4,90€
kanarische Kaffeespezialität mit „Likör 43“

Unser Anliegen ist:
weniger Lebensmittel in den Müll
Gerne verpacken wir Eure nicht verzehrten Speisen
auch zum Mitnehmen in mikrowellengeeigneten
und kompostierbaren Verpackungen.
Wir berechnen jeweils eine Pauschale in Höhe von 0,50€.
Selbstverständlich könnt Ihr dafür
auch eigene Behälter mitbringen



Unsere momentanen Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag: Ruhetag (außer an Feiertagen)
Mittwoch-Samstag: 17.00 Uhr -22.00Uhr
Sonntag: von 15.00 Uhr-21.00 Uhr
Feiertage individuell gesonderte Zeiten
<u>Küchenzeiten:</u>
Mi-Sa 17.00Uhr-20.30Uhr
So 15.00Uhr-19.30Uhr

Gesonderte Öffnungszeiten an bestimmten Feiertagen, erfahren Sie telefonisch bei uns, oder im Internet

---

ec-cash/Kreditkartenzahlung möglich
Bei Geschäfts- oder Auslandskreditkarten werden vom Anbieter Gebühren erhoben
Gutscheine sind 3 Jahre lang gültig
bis zum 31.12. des 3. Jahres nach Ausstellung

Auf Grund des reduzierten Platzangebotes im Inneren der Gaststätte, ist es ratsam (auch in der Woche) bei uns einen Tisch zu reservieren. Wegen des unbeständigen Wetters während der Biergarten-Saison und des nur teilweise überdachten Außenbereichs, können wir leider nicht immer alle Reservierungswünsche für draußen erfüllen.
Wir versuchen natürlich, jedem irgendwie gerecht zu werden, was aber leider nicht immer funktionieren kann.

Eine Bitte noch in eigener Sache:

Im Sinne anderer Gäste und unserer Bedienungen möchten wir unsere Hundebesitzer bitten, im Innenbereich und im überdachten Außenbereich auf das Mitbringen Ihrer Fellnasen zu verzichten. Für die Tiere ist es eng und laut, für unsere Mitarbeiter manchmal schwierig um, oder über die Tiere drumherum oder hinweg zu bedienen.
Weiterhin gibt es viele Menschen die Angst vor Hunden haben, oder gar allergisch auf Tierhaare reagieren.

❤️ Wir bedanken uns für Euer Verständnis ❤️

Anke & Team

Bauernschänke
Anke Büchling
Felderhoferbrücke 10
53809 Ruppichteroth

