

## Mittagskarte

von 11:00 - 14:00 Uhr

### Vorspeisen

<b>Kleiner Salatteller</b>	5,50 €
<i>Arrangement verschiedener Salate mit hausgemachten Sauerrahmdressing</i>	
<b>Tomatencremesuppe</b>	5,50 €
<i>mit Croutons und Sahnehäubchen</i>	
<b>deftige Soljanka</b>	4,90 €
<i>mit Zitronenscheibe und Sahne</i>	
<b>Zwiebelsuppe</b>	5,90 €
<i>mit Croutons und Käse überbacken</i>	
<b>Schlemmertost</b>	9,90 €
<i>Toast, Schweinelende, Champignons, mit Käse überbacken</i>	

### Hauptspeisen

<b>Schwarzbierbraten vom Schwein</b>	15,50 €
<i>Schweinekamm in Dunkelbiersoße und Thüringer Klöße</i>	
<b>Hirschbraten mit Rahmchampignons, Preiselbeeren</b>	18,90 €
<i>und Thüringer Klößen</i>	
<b>Rinderroulade mit Apfelrotkohl</b>	16,90 €
<i>und Thüringer Klößen</i>	
<b>Knusprige Gänsebrust mit Apfelrotkohl</b>	18,90 €
<i>und Thüringer Klößen</i>	
<b>Wildgulasch mit Preiselbeeren</b>	14,50 €
<i>und Thüringer Klößen</i>	
<b>Forelle „Müllerin Art“ aus dem Schwarzatal</b>	16,90 €
<i>mit ausgelassener Butter, Kartoffeln und Salat</i>	
<b>Steakpfanne</b>	15,50 €
<i>2 Schweinelachssteaks auf Rahmchampignons mit hausgemachter Kräuterbutter und Sahnemeerrettich dazu Pommes Frites</i>	
<b>Vegetarisches Nüdeli</b>	10,90 €
<i>Nüdeli mit frischen Champignons, Kirschtomaten und Gemüse überbacken mit Appenzeller Käse</i>	
<b>Hähnchenbrust</b>	14,50 €
<i>mit Tomate, Kochschinken und Emmentaler überbacken dazu Weges</i>	
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b>	12,90 €
<i>mit Salat und Pommes Frites</i>	
<b>Großer Salatteller mit Hähnchenbrust</b>	12,90 €
<i>frische Salate angerichtet mit Fetakäse, hausgemachtem Sauerrahmdressing dazu reichen wir Ciabatta</i>	

Für einen Beilagenwechsel erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen!

## Abendkarte

von 17:00 – 21:00 Uhr

### Vorspeisen

<b>Bruschetta mit Appenzeller Käsespäne</b>	<b>6,90 €</b>
<i>2 Ciabatta mit Tomatenwürfeln, Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch</i>	
<b>Tomatencremesuppe</b>	<b>5,50 €</b>
<i>mit Croutons und Sahnehäubchen</i>	
<b>Schlemmertost</b>	<b>9,90 €</b>
<i>Toast, Schweinelende, Champignons, mit Käse überbacken</i>	
<b>Rote Beete Carpaccio</b>	<b>8,90 €</b>
<i>mit gratiniertem Ziegenkäse</i>	
<b>Zwiebelsuppe</b>	<b>5,90 €</b>
<i>mit Croutons und Käse überbacken</i>	
<b>Kleiner Salatteller</b>	<b>5,50 €</b>
<i>Salatarrangement mit hausgemachtem Sauerrahmdressing</i>	
<b>Kleines Würzfleisch</b>	<b>5,50 €</b>
<i>mit Toast</i>	
<b>Soljanka</b>	<b>4,90 €</b>
<i>mit Zitronenscheibe und Sahne</i>	

### Hauptspeisen

<b>Appenzeller Herrenschnitte</b>	<b>15,90 €</b>
<i>Schweinesteak auf Graubrot mit Appenzellerkäse überbacken und Stockschwämmchen</i>	
<b>Schweinesteak "Strindberg"</b>	<b>16,90 €</b>
<i>Schweinesteak in Zwiebel - Senf - Eihülle dazu Pommes</i>	
<b>Emmentaler Käseschnitte</b>	<b>11,90 €</b>
<i>Graubrot mit Kochschinken und Emmentaler Käse überbacken darauf ein Spiegelei</i>	
<b>Steak au four</b>	<b>16,90 €</b>
<i>dazu Pommes</i>	
<b>Schweizer Schnitzel auf Rahmchampignons</b>	<b>15,90 €</b>
<i>naturell gebraten mit Kochschinken und Käse überbacken dazu Pommes Frites</i>	
<b>Grillspieß „Matterhorn deluxe“</b>	<b>20,50 €</b>
<i>je ein Hähnchenbrustfilet, Schweinemedaille, Rindersteak auf Pfannengemüse mit Pfeffersauce und Drillingen</i>	

**Abendkarte**  
von 17:00 – 21:00 Uhr

**Hauptspeisen**

<b>Appenzeller Burger</b>	<b>12,90 €</b>
<i>200 g Angus Rind, mit Appenzeller Käse, und hausgemachter Preiselbeer-Mayonnaise im rustikalen Sauerteig Bun</i>	
<b>Pulled Pork Burger</b>	<b>11,90 €</b>
<i>BBQ-Sauce, Zwiebel, Saure Gurke</i>	
<b>Tagliatelle mit hausgemachtem Ruccolapesto</b>	<b>11,90 €</b>
<b>Brotzeitteller</b>	<b>14,50 €</b>
<i>hausgeschlachtene Leber-, Rot-, Sülzwurst, Lachsschinken, Kochschinken</i>	

**Fischgerichte**

<b>Forelle „Müllerin Art“ aus dem Schwarzatal</b>	<b>16,50 €</b>
<i>mit ausgelassener Butter, Kartoffeln und Salat</i>	
<b>Tagliatelle mit Lachswürfeln</b>	<b>15,00 €</b>
<i>in einer Tomatensahnesauce</i>	

**Nüдли, Rösti & Fondue & so....**

<b>Fischer Rösti (kross-knusprig)</b>	<b>10,90 €</b>
<i>mit Räucherlachs und hausgemachtem Kräuterrahm</i>	
<i>wahlweise mit frittierten Rucola</i>	
<b>Sauerkrautnüдли</b>	<b>10,50 €</b>
<i>Bandnudeln, Sauerkraut mit Sahnesauce und Käse überbacken</i>	
<b>Vegetarisches Nüдли mit Appenzeller Käse</b>	<b>10,90 €</b>
<i>Nüдли im Pfännli mit frischem Gemüse überbacken mit Käse</i>	
<b>Käsenüдли „Roberto“</b>	<b>10,90 €</b>
<i>Nüдли im Pfännli mit Käse überbacken, darauf eine feine Sahnesauce mit Schweinefiletstreifen</i>	
<b>Bireschnitz</b>	<b>10,90 €</b>
<i>Toast mit Birne, Schinken und Appenzeller Käse überbacken</i>	

## **Abendkarte** **von 17:00 – 21:00 Uhr**

### **Salate**

<b>Großer Salatteller mit Kartoffeltaschen</b>	<b>12,90 €</b>
<i>frische Salate liebevoll angerichtet mit hausgemachtem Sauerrahmdressing</i>	
<i>dazu reichen wir Ciabatta</i>	
<b>Großer Salatteller mit Hähnchenbrust</b>	<b>13,90 €</b>
<i>frische Salate liebevoll angerichtet mit Fetakäse, hausgemachtem Sauerrahmdressing</i>	
<i>dazu reichen wir Ciabatta</i>	

### **Steakvariationen vom Rind**

<b>Rumpsteak</b> (250 gr. Rohgewicht)	<b>18,90 €</b>
<b>Zwiebelrostbraten</b> (250 gr. Rohgewicht)	<b>22,90 €</b>
<i>mit Röstzwiebeln, Dijonrahmsauce und Drillingen</i>	

### **Beilagen zum Wählen**

<b>mit Prinzessbohnen, Kräuterbutter, Pfeffersauce und Drillingen</b>	<b>8,90 €</b>
<b>mit Pfannengemüse, Rotweinjus und Pommes Frites</b>	<b>8,90 €</b>

### **Bratengerichte**

<b>Hirschbraten mit Rahmchampignons,</b> <i>und Thüringer Klößen</i>	<b>18,90 €</b>
<b>Rinderroulade mit Apfelrotkohl</b> <i>und Thüringer Klößen</i>	<b>16,90 €</b>
<b>Knusprige Gänsebrust mit Apfelrotkohl</b> <i>und Thüringer Klößen</i>	<b>18,90 €</b>
<b>Schwarzbierbraten vom Schwein</b> <i>Schweinekamm in Dunkelbiersauce und Thüringer Klöße</i>	<b>15,90 €</b>
<b>Wildgulasch mit Preiselbeeren</b> <i>und Thüringer Klößen</i>	<b>14,50 €</b>

### **Desserts**

<b>Crème brûlée</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Schoko Soufflé mit Vanillesauce</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Apfelküchli mit Eierlikörschaum (oder Vanillesauce)</b>	<b>6,90 €</b>

Für einen Beilagenwechsel erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen!

Viele unserer Speisen bieten wir auch als Seniorenportion an. Sprechen Sie uns an!

Da wir unsere Gerichte immer frisch und mit viel Liebe zubereiten, kann es auch mal zu längeren Wartezeiten kommen.

Wir bitten um Ihr Verständnis!

## Bier

Köstritzer Pils vom Fass		0,25 l	2,70 €
		0,40 l	3,80 €
Köstritzer Schwarzbier Flasche		0,33 l	3,20 €
Köstritzer Kellerbier Flasche		0,50 l	3,90 €
Radler, Cola Bier	8/ 8,1,4	0,25 l	2,70 €
		0,40 l	3,80 €
Bitburger alkoholfrei Flasche		0,33 l	2,90 €

## Hefeweizen Flasche

Benediktiner Hell vom Fass		0,30 l	2,80 €
		0,50 l	3,90 €
Benediktiner Dunkel		0,50 l	3,90 €
Benediktiner Alkoholfrei		0,50 l	3,90 €
Hefe mit Saft	8	0,50 l	3,90 €
Hefe mit Cola	1,4,8	0,50 l	3,90 €

## Softtrinks

Coca Cola,Fanta,Sprite,Spezi,	1,4,8	Flasche	0,33 l	3,60 €
Cola Zero	1,4,8		0,33 l	3,60 €
Ginger Ale	1,6,5		0,25 l	2,70 €
Tonic	6,8		0,25 l	2,70 €
Bitter Lemon	5,6,7,8		0,25 l	2,70 €
Eistee von Rauch Pfirsich oder Zitrone	8		0,33 l	3,60 €

## Wasser

Tafelwasser (spritzig feinperlig, still)		0,30 l	2,30 €
Tafelwasser (spritzig feinperlig, still)		1,0 l	5,90 €

## Rauch Fruchtsaft

Orange, Apfel, Banane, Kirsch, Multivitamin,		0,20 l	2,50 €
Maracuja, Grapefruit, Tomate		0,40 l	3,90 €
Saftschorle		0,20 l	2,50 €
		0,40 l	3,90 €

## Tee & Heißgetränke

<b>Meißner Tee</b>	<b>2,20 €</b>
<i>Kräuter, Pfefferminz, Früchte, Kamille, Darjeling, Grüner,</i>	
<b>Heiße Zitrone frisch gepresst</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Grog</b>	<b>4,20 €</b>
<i>Heisses Wasser mit 4cl Rum</i>	

## Kaffee & Co

<b>Espresso</b>	<i>einfach</i>	<b>2,20 €</b>
	<i>doppelt</i>	<b>3,50 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>		<b>3,50 €</b>
<b>Tasse Kaffee</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Kännchen Kaffee</b>		<b>3,90 €</b>
<b>Cappuccino</b>	H	<b>3,20 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	H	<b>3,80 €</b>
<b>Milchkaffee</b>		<b>3,50 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	H,8	<b>3,20 €</b>

Zusatzstoffe : 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Sulfide, 4 Koffeinhaltig, 5 Chininhaltig, 6 Säuerungsmittel, 7 Antioxidationsmittel, 8 Süßungsmittel

Eier, B Erdnüsse, C Fisch, D Glutenhaltiges Getreide, E Krebstiere, G Lupinen, H Milch, I Schalenfrüchte, J Schwefeldioxid, K Sellerie, L Senf, M Sesamsamen, N Soja,

# Spirituosen

## Kräuterlikör

**Appenzeller**  2 cl 2,20 €  
4 cl 4,20 €

**Siegmundiener**  2 cl 1,80 €  
4 cl 3,40 €

**Fernet Branca**  2 cl 1,90 €  
4 cl 3,60 €

**Kümmerling**  2 cl 1,70 €  
4 cl 3,20 €

**Jägermeister**  2 cl 1,90 €  
4 cl 3,60 €

**Underberg**  2 cl 2,20 €

**Unicum**  2 cl 1,90 €  
4 cl 3,60 €

**Ramazotti**  2 cl 2,10 €  
4 cl 4,00 €

## Rum

**Havana Club**  2 cl 1,90 €  
4 cl 3,60 €

**Bacardi**  2 cl 1,80 €  
4 cl 3,40 €

**Captain Morgan**  2 cl 1,80 €  
4 cl 3,40 €

**Don Papa**  2 cl 3,50 €  
4 cl 6,80 €

## Obstler

**Nordhäuser Birne**  2 cl 1,80 €  
4 cl 3,40 €

**Nordhäuser Mirabelle**  2 cl 1,80 €  
4 cl 3,40 €

**Pircher Birne**  2 cl 2,00 €  
4 cl 3,80 €

**Pircher Himbeere**  2 cl 2,00 €  
4 cl 3,80 €

**Prinz Williams**  2 cl 4,00 €  
4 cl 7,80 €

## Whiskey

**Johnnie Walker**  2 cl 2,00 €  
4 cl 3,80 €

**Jack Daniels**  2 cl 1,90 €  
4 cl 3,60 €

**Jim Beam**  2 cl 1,80 €  
4 cl 3,40 €

**Jameson**  2 cl 2,00 €  
4 cl 3,80 €

**Glenfiddich 12**  2 cl 3,20 €  
4 cl 6,20 €






# Spirituosen

## Liköre

Baileys		2 cl	2,00 €
		4 cl	3,80 €
Kirsch		2 cl	1,80 €
		4 cl	3,40 €
Pfefferminz		2 cl	1,80 €
		4 cl	3,40 €
Eierlikör		2 cl	1,60 €
		4 cl	3,00 €
Campari		2 cl	2,00 €
		4 cl	3,80 €

## Weinbrände

Wilthener nr. 1		2 cl	2,50 €
		4 cl	4,80 €
Goldkrone		2 cl	1,80 €
		4 cl	3,40 €
Remy Martin VSOP		2 cl	4,00 €
		4 cl	7,80 €

## Vermouth

Martini Bianco		6 cl	3,30 €
Martini extra dry		6 cl	3,30 €

## Sonstige Spirituosen

Malteser Aquavavit		2 cl	2,00 €
		4 cl	3,80 €
Nordhäuser Doppelkorn		2 cl	1,80 €
		4 cl	3,40 €
Ouzo 12		2 cl	2,00 €
		4 cl	3,80 €
Gin Bombay		2 cl	2,20 €
		4 cl	4,20 €
Gin Gordon's		2cl	1,90 €
		4cl	3,60 €

## Grappa

Nonino lo chardoney		2 cl	3,20 €
		4 cl	6,20 €

## Vodka

Gorbatschow		2 cl	1,80 €
		4 cl	3,40 €
Swiss Xellent Vodka		2 cl	4,00 €
		4 cl	7,80 €



# NEU BEI UNS! DER ERSTE COCKTAIL MIT EIS IN DER FLASCHE



Flasche 275 ml  
6,00 €



## MOJITO

Weißer Rum,  
Limetten-Minz-Likör,  
Zitronensaft, Limettensaft,  
frische Minze & Eis | 14,1% vol.



## SEX ON THE BEACH

Wodka, Ananassaft,  
Cranberrysaft, Pfirsichlikör,  
Orangensaft,  
frische Heidelbeeren  
& Eis | 14,1% vol.



## WILD PASSION FRUIT

Fruchtwein, Maracujasirup,  
Maracujasaft, Limettensaft,  
frische Minze & Eis | 8,0% vol.



## RED BERRY

Fruchtwein, Heidelbeersirup,  
Cranberrysaftkonzentrat,  
Himbeersaft-konzentrat,  
schwarzes Johannisbeersaft-  
konzentrat & Eis | 8,0% vol.

Enthält Sulfite.



## CAIPI

Cachaça, Limetten-Likör,  
Rohrzucker, Limettensaft,  
frische Limette  
und Eis | 14,1% vol.



## COLADA

Fruchtwein,  
Ananassaftkonzentrat,  
Kokossirup & Eis | 8,0% vol.



## EL PRESIDENTE

Brauner Rum,  
Ananassaft, Limettensaft,  
Grenadinesirup,  
Sauerkirschsaff, frische  
Heidelbeeren & Eis | 14,1% vol.



## PINK GRAPEFRUIT

Fruchtwein, Pink Grapefruitsaft,  
Zitronensaft, Orangensaft,  
natürliches Grapefruitaroma,  
Guarana-Extrakt, frische Grapefruit  
& Eis | 8,0% vol.

Enthält Sulfite

## Homemade Cocktails



Aperol Spritz 5,90 €



Lillet Wild Berry 6,50 €



Hugo 5,50 €



**kukki**  
Dessert