

## Abendkarte

von 17:00 – 21:00 Uhr

### Vorspeisen

<b>Bruschetta mit Appenzeller Käsespäne</b>	9,50 €
<i>2 Ciabatta mit Tomatenwürfeln, Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch</i>	
<b>Waldpilzcremesuppe</b>	7,50 €
<i>mit Croutons</i>	
<b>Kleiner Salatteller</b>	6,50 €
<i>Salatarrangement mit hausgemachtem Sauerrahmdressing</i>	
<b>Kleines Würzfleisch</b>	6,90 €
<i>mit Toast</i>	
<b>Soljanka</b>	6,50 €
<i>mit Zitronenscheibe und Sahne</i>	

### Hauptspeisen

<b>Schweinesteak "Strindberg"</b>	19,50 €
<i>Schweinesteak in Zwiebel - Senf - Eihülle dazu Pommes</i>	
<b>Veggie Burger</b>	13,90 €
<i>mit Backcamembert, Salat und Preiselbeeren im rustikalen Sauerteig Bun</i>	
<b>Steak au four</b>	19,50 €
<i>dazu Pommes</i>	
<b>Schnitzel Wiener Art</b>	16,90 €
<i>vom Schwein mit Pommes und Preiselbeeren</i>	
<b>Schweinesteak mit Letscho</b>	17,50 €
<i>dazu Pommes Frites</i>	
<b>Appenzeller Burger</b>	16,90 €
<i>200 g Angus Rind, mit Appenzeller Käse, und hausgemachter Preiselbeer-Mayonnaise im rustikalen Sauerteig Bun</i>	

## Abendkarte

von 17:00 – 21:00 Uhr

### Hauptspeisen

<b>Thüringer Rostbrätel</b>	<b>16,90 €</b>
<i>mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	
<b>Käsespätzle mit Röstzwiebeln</b>	<b>13,90 €</b>
<b>Hausgemachte Sülze</b>	<b>15,90 €</b>
<i>mit Remoulade und Bratkartoffeln</i>	
<b>Swiss Burger</b>	<b>19,90 €</b>
<i>200 g Angus Rind, mit Bergkäse, einem Rösti und Sweet Chilli Cheese Sauce im Sauerteig Bun mit gebackenen Zwiebeln dazu Süßkartoffel Pommes</i>	

### Fischgerichte

<b>Forelle „Müllerin Art“ aus dem Schwarzatal</b>	<b>20,50 €</b>
<i>mit ausgelassener Butter, Kartoffeln und Salat</i>	
<b>Gebratenes Heilbuttfilet</b>	<b>22,90 €</b>
<i>auf Wurzelgemüse mit Zitronenbittersauce dazu Basmatireis</i>	

### Schweizer Speisen

<b>Käsefondue</b>	<b>22,90 €</b>
<i>Weißbrot, Graubrot, Birne, Drillinge und Grillwürstchen</i>	
<b>Appenzeller Herrenschnitte</b>	<b>18,90 €</b>
<i>Schweinesteak auf Graubrot mit Appenzellerkäse überbacken und Stockschwämmchen</i>	
<b>Spargelnüdeli</b>	<b>15,90 €</b>
<i>Nüdeli mit Spargel, Kochschinken und Käse überbacken in einer Sauce Béchamel</i>	
<b>Vegetarisches Nüdeli mit Appenzeller Käse</b>	<b>13,90 €</b>
<i>Nüdeli im Pfännli mit frischem Gemüse überbacken mit Käse</i>	
<b>Käsenüdeli „Roberto“</b>	<b>13,90 €</b>
<i>Nüdeli im Pfännli mit Käse überbacken, darauf eine feine Sahneseauce mit Schweinefiletstreifen</i>	

## Abendkarte

von 17:00 – 21:00 Uhr

### Schweizer Speisen

#### Schweizer Schnitzel auf Rahmchampignons

18,90 €

*naturell gebraten mit Kochschinken und Käse überbacken dazu Pommes Frites*

### Salate

#### Großer Salatteller mit gebackenen Champignonköpfen

16,90 €

*frische Salate liebevoll angerichtet mit hausgemachtem Sauerrahmdressing dazu reichen wir Ciabatta*

#### Großer Salatteller mit Hähnchenbrust

18,50 €

*frische Salate liebevoll angerichtet mit Fetakäse, hausgemachtem Sauerrahmdressing dazu reichen wir Ciabatta*

### Steakvariationen vom Rind

#### Rumpsteak (250 gr. Rohgewicht)

19,90 €

#### Entrecôte (400 gr. Rohgewicht)

30,00 €

### Beilagen zum Wählen

Kräuterbutter

1,50 €

Folienkartoffel

5,00 €

Salatbeilage

4,00 €

Pommes Frites

3,00 €

Pfannengemüse

4,00 €

Süßkartoffel Pommes

4,00 €

Zuckerschoten

4,00 €

Gorgonzola Sauce

3,50 €

Pfeffersauce

3,50 €

## Abendkarte

von 17:00 – 21:00 Uhr

### Bratengerichte

<b>Hirschbraten</b>	<b>21,90 €</b>
<i>mit Rahmchampignons, Preiselbeeren und Thüringer Klößen</i>	
<b>Rinderroulade mit Apfelrotkohl</b>	<b>20,50 €</b>
<i>und Thüringer Klößen</i>	
<b>Knusprige Gänsebrust mit Apfelrotkohl</b>	<b>22,90 €</b>
<i>und Thüringer Klößen</i>	
<b>Schweinebraten</b>	<b>17,90 €</b>
<i>mit Sauerkraut und Thüringer Klöße</i>	
<b>Wildgulasch mit Preiselbeeren</b>	<b>17,90 €</b>
<i>und Thüringer Klößen</i>	

### Desserts

<b>Crème brûlée</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Schoko Soufflé mit Vanillesauce</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Apfelküchli mit Eierlikörschaum (oder Vanillesauce)</b>	<b>7,50 €</b>

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

## Mittagskarte

von 11:00 – 14:00 Uhr

### Vorspeisen

#### **Kleiner Salatteller**

6,50 €

*Arrangement verschiedener Salate mit hausgemachtem Sauerrahmdressing*

#### **Waldpilzcremesuppe**

7,50 €

*mit Croutons*

#### **deftige Soljanka**

6,50 €

*mit Zitronenscheibe und Sahne*

### Hauptspeisen

#### **Schweinebraten**

17,90 €

*mit Sauerkraut und Thüringer Klößen*

#### **Hirschbraten**

21,90 €

*mit Rahmchampignons, Preiselbeeren und Thüringer Klößen*

#### **Rinderroulade mit Apfelrotkohl**

20,50 €

*und Thüringer Klößen*

#### **Knusprige Gänsebrust mit Apfelrotkohl**

22,90 €

*und Thüringer Klößen*

#### **Wildgulasch mit Preiselbeeren**

17,90 €

*und Thüringer Klößen*

#### **Thüringer Topfbraten**

19,90 €

*Gemischter Braten halb Rind halb Schwein mit Rahmchampignons dazu Thüringer Klöße*

#### **Forelle „Müllerin Art“ aus dem Schwarzatal**

20,50 €

*mit ausgelassener Butter, Kartoffeln und Salat*

#### **Steakpfanne**

18,90 €

*2 Schweinelachssteaks auf Rahmchampignons mit hausgemachter Kräuterbutter und Sahnemeerrettich dazu Pommes Frites*

**Mittagskarte**  
von 11:00 – 14:00 Uhr

**Hauptspeisen**

<b>Vegetarisches Nüdeli mit Appenzeller Käse</b>	<b>13,90 €</b>
<i>Nüdeli im Pfännli mit frischem Gemüse überbacken mit Käse</i>	
<b>Hähnchengeschnetzeltes</b>	<b>16,90 €</b>
<i>mit Sahnesauce dazu Basmatireis</i>	
<b>Schnitzel Wiener Art</b>	<b>16,90 €</b>
<i>mit Preiselbeeren und Pommes Frites</i>	
<b>Schweinesteak mit Letscho</b>	<b>17,50 €</b>
<i>dazu Pommes Frites</i>	
<b>Großer Salatteller mit Hähnchenbrust</b>	<b>18,50 €</b>
<i>frische Salate angerichtet mit Fetakäse, hausgemachtem Sauerrahmdressing dazu reichen wir Ciabatta</i>	

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

## Bier

Köstritzer Pils vom Fass		0,25 l	3,00 €
		0,40 l	4,00 €
Köstritzer Schwarzbier Flasche		0,33 l	3,50 €
Köstritzer Kellerbier Flasche		0,50 l	4,20 €
Radler, Cola Bier	8 / 8,1,4	0,25 l	3,00 €
		0,40 l	4,00 €
Bitburger alkoholfrei Flasche		0,33 l	3,20 €

## Hefeweizen Flasche

Benediktiner Hell vom Fass		0,30 l	3,40 €
		0,50 l	4,50 €
Benediktiner Dunkel		0,50 l	4,20 €
Benediktiner Alkoholfrei		0,50 l	4,20 €
Hefe mit Saft	8	0,50 l	4,40 €
Hefe mit Cola	1,4,8	0,50 l	4,40 €

## Softdrinks

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	2,90 €
Tonic	6,8	0,25 l	2,90 €
Bitter Lemon	5,6,7,8	0,25 l	2,90 €
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	2,60 €
Maracuja, Grapefruit, Tomate, Johannisbeere, Rhabarber	0,40 l	4,00 €
Saftschorle	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,00 €

## Tee & Heißgetränke

Meißner Tee		2,40 €
<i>Kräuter, Pfefferminz, Früchte, Kamille, Darjeling, Grüner,</i>		
Heiße Zitrone frisch gepresst		2,90 €
Grog		4,50 €
<i>Heißes Wasser mit 4cl Rum</i>		

## Kaffee & Co

Espresso	einfach	2,30 €
	doppelt	3,70 €
Espresso Macchiato		3,70 €
Tasse Kaffee		2,40 €
Kännchen Kaffee		4,20 €
Cappuccino	H	3,50 €
Latte Macchiato	H	4,00 €
Milchkaffee		3,70 €
Heiße Schokolade	H,8	3,50 €

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

Allergene : A 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, O Weichtiere















0

