SCHWEIN

GEFLUGEL

RUSTIKALE BRATEN

FESTLICHE MENÜS

5 20

13,50

18,20

14,50

Schweinerückensteaks in einer leichten Gorgonzolasauce gratiniert	13,20	Hähnchenschnitzel mit Mandelkruste	12,40
Zwiebelsahneschnitzel mit Käse überbacken	14,90	Hähnchenbrustschnitzel mit Tomaten, Paprika und Mozzarella überbacken	14,00
Zigeunerschnitzel, Jägerschnitzel Hausgemachte Schnitzel mit Zigeunersauce / Jägersauce mit frischen Champignons	15,90	Geschnetzelte Putenbrust mit Currysauce und Früchten	12,50
Schweinenackensteaks Madagaskar mit Pfeffersauce	13,00	Putenschnitzel in Mandelkruste mit Ananas und Käse überbacken	13,00
Züricher Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Champignon-Rahmsauce	12,90	Putenbruststeaks in frischer Champignon-Rahmsauce	13,00
Mexikanisches Geschnetzeltes mit roten Bohnen, Chili, Mais und Paprika	12,80	Putenbruststeaks mit Pfeffersauce	12,40
Gyros Spezial überbacken in Metaxasauce	14,70	Putenbrustbraten mit Kräutern	12,50
Pfannen-Gyrosgeschnetzeltes Schaschlik-Geschnetzeltes	13,30 12,50		
Stildstillit Ocstillicitolics	12,50		

Fleischrippchen	13,50
Spare Ribs	17,80
Grillbauch saftig mit knuspriger Schwarte und Knochen	13,70
Zwiebelbraten	14,00
Spießbraten gefüllter Braten mit Mett und Paprika	14,40
Gärtner-Braten gefüllt mit Broccoli, Kochschinken und Käse	14,50
Gefüllter Braten mit Backobst	14,40

Anti rusti	5,20
Hochzeits- oder Hühnersuppe	3,50
Vegetarische Gemüsesuppen nach Wunsch	3,20
Rinderbraten, Schweinenackenbraten	16,00
Rinderrouladen, Schweinelendchen, Hähnchenbrust	19,30
Putenbrust, Rinderbraten, Lendchen in Pfeffersauce	18,20
Gebratene Flugente , Rinderrouladen	21,80
Wild auf Wunsch	

Anti Pacti

Dazu vier Salate und eine Kartoffelbeilage zur Auswahl ab 15 Personen eine zweite Kartoffelbeilage Dazu vier Sorten Gemüse, vier Sorten Salat und zwei Kartoffelbeilagen

OKTOBERFEST

FIS.CH

Backschinken mit knuspriger Schwarte	15,50	Weißer Wels mit Tomatenlauchgemüse
(nusprige Grillhaxen	15,80	Lachssteak
Oktoberfest-Menü	17,80	gebraten oder gedünstet auf Blattspinat
ine halbe Haxe, 1/4 Hähnchen, Spare Ribs		Seelachsfilet mit Senfsauce

EINTOPFE

Möhreneintopf Holländischer Art mit gebratenem Mett, Zwiebeln, Kartoffeln, mit Schmelzkäse abgebunden	8,60
Serbischer Bohneneintopf aus weißen Bohnen mit kleinen Mettwürstchen, Pökelfleisch, Paprika, Lauch und Sellerie	7,50
Grünkohleintopf mit Mettwurstring, Kassler und dicken Rippchen	16,50
Feuriges Chili Con Carne mit Weißbrot und grünem Salat	9,80

SUPPEN

Erbsensuppe mit Fleisch- & Wursteinlage 0,5 l

Pizzasuppe 0,5	4,80
Gulaschsuppe vom Rind 0,5 l	4,80
Käsesuppe 0,5 l	4,80
Gyrossuppe 0,5	4,80
Grafschafter Hochzeitssuppe 0,5 l	4,80
Hühnersuppe 0,5	4,80

AUFLÄUFE und NUDELN

Gyrosauflauf mit Spätzle, Paprika und Zaziki überbacken	13,50
Nudelpfanne mit mariniertem Putengeschnetzeltem, Gemüsestreifen, Pilzen und bunten Nudeln	12,00
Lasagne	10,90
Tortellini in fruchtiger Tomatensauce	8,50
Tortellini in Käsesauce	8,70
Broccoli-Kasslerauflauf	10,90

BEILAGEN

Wir bieten Ihnen stets auch die passenden Beilagen zu Ihrem Menü. Gesund, schmackhaft und frisch!

Wählen Sie nach Ihrem Geschmack aus:

Gemüse:

Blumenkohl, Bohnenbündchen, Erbsen und Möhren, Broccoli, Kohlrabi, Rotkohl, Rosenkohl, Blattspinat, dicke Bohnen

Rohkost:

Möhrensalat, Gurkensalat, Bohnensalat, Krautsalat, Tomatensalat, Porreesalat, Selleriesalat, Eisbergsalat, Paprikasalat, Maissalat

Kartoffelbeilagen:

Salzkartoffeln, Röstis, Kroketten, Kartoffelbrei, Herzoginkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle, Nudeln, Bratkartoffeln, Reis, hausgemachte Kartoffelklöße

oder auch Kartoffelsalat, Reissalat, Nudelsalat

DESSERTS

Rotweincreme	3,20
Moccacreme, Erdbeercreme [*] , Schokoladenpudding	3,00
Herrenspeise	3,20
Fruchtquark mit Obst nach Wahl	3,20
Rote Grütze* mit Vanillesauce	4,00
Schwarzwaldcreme mit eingelegten Sauerkirschen und Sahne	4,00
Frischer Obstsalat mit Grandmanier	4,90
Früchtetraum	3,50

Übrigens: Alle Desserts sind selbstgemacht... Immer lecker! Immer Westhues!

* mit Alkoho