



Suppe

Kartoffelcremesuppe 4,50 €

Vorspeisen

Hausgebackenes Kartoffelbrot 3,50 €
mit Knoblauchdip²

Ziegenkäse im Speckmantel 7,90 €
mit Feigensenf^{1,3}

Salate

Kleiner gemischter Salat 4,50 €

Großer gemischter Salat 6,50 €

Wahlweise dazu:

gebackener Hirtenkäse + 3,90 €

in Knoblauch gebratene Garnelen + 4,50 €

Salatteller Raubvogel 10,90 €

mit Hähnchenbrust- und Käsestreifen und Baguette

Vegetarisch

Gebackene Kartoffeln 8,50 €
mit Pfannengemüse und Knoblauchdip²



Für den kleinen Hunger

<u>Currywurst und Pommes</u> mit Curry-Cola Soße ^{1,2,3,4,7,9}	7,40 €
<u>Gebackener Camembert</u> mit Preiselbeer Pfirsich, Kartoffelbrot und Salatbeilage	8,90 €
<u>Bauernfrühstück</u> 3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	9,60 €
<u>Hausgemachte Bauernsülze</u> mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbeilage ^{2,3}	9,90 €
<u>Gebackener Hirtenkäse</u> mit Knoblauchdip und Baguette ²	8,60 €

Vom Grill und aus der Pfanne

<u>Schweinefilet Batamog</u> 3 Medaillons mit Palmenherzen und Sambalosoße überzogen, dazu Bratkartoffeln und einen Beilagensalat	16,50 €
<u>Schweinefilet im Speckmantel</u> 3 Medaillons mit Speck umwickelt, dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einen Beilagensalat	15,90 €
<u>Grillteller</u> 3 verschiedene Steaks mit Barbecuesoße, Grilltomate, Zwiebelringen und Pommes Frites	16,50 €
<u>Rumpsteak (220 gr.)</u> mit Kräuterbutter, Pfannengemüse und Bratkartoffeln	20,90 €
<u>Schweinerückensteaks</u> 2 Steaks mit Kräuterbutter auf Speckbohnen und Bratkartoffeln	14,90 €
<u>Schweinerückensteaks</u> 2 Steaks mit Tomate und Fetakäse überbacke, dazu Bratkartoffeln und einen Beilagensalat	15,40 €
<u>Halbes Hähnchen (nur auf Vorbestellung)</u> mit Pommes Frites	8,50 €
<u>Hähnchenbrustfilet „Mexiko“</u> mit Sambalosoße und Kroketten, dazu ein Beilagensalat	15,20 €



Burger

<u>Kuckucks Cheeseburger</u>	11,90 €
180 Gramm Rindfleisch mit Käse überbacken und selbstgemachter BBQ-Soße bunter Salat, Gurke, Tomate und Zwiebel	
Wahlweise dazu:	
Bacon	+ 0,50 €
gebackene Zwiebelringe	+ 1,50 €
 <u>Caesar Chicken Burger</u>	 12,90 €
Saftige Hähnchenbrust mit Caesars -Dip, gehobeltem Parmesan und Tomate	
 <u>Wilde Ziege</u>	 13,90 €
180 Gramm Rindfleisch mit Ziegenkäse überbacken dazu Preiselbeeren	
 <u>Veggie-Burger</u>	 12,90 €
Gebratener Halloumi Käse auf buntem Salat und Tomate	
 Dips: Ketchup, Mayonnaise, BBQ-Soße, Aioli	 + 0,50 €

Zu allen Burger Gerichten reichen wir Pommes Frites oder Kartoffelecken



Schnitzelparade

<u>Schnitzel „Wiener Art“</u> mit Pommes Frites und einem Beilagensalat	13,50 €
<u>Schnitzel „Tiroler Art“</u> überbacken mit Tomaten, Zwiebeln, Speck und Käse, dazu Kroketten und einen Beilagensalat ^{2,3,9}	14,90 €
<u>Schnitzel Hawaii</u> überbacken mit Ananas und Käse mit Pommes Frites und einem Beilagensalat	14,50 €
<u>Schnitzel Melba</u> überbacken mit Pfirsich und Käse dazu Kroketten und einen Beilagensalat	14,50 €
<u>Schnitzel „Samba Olé“</u> mit Sambalosoße und Kroketten, dazu ein Beilagensalat	14,80 €
<u>Schnitzel „Jäger Art“</u> mit Champignonrahmsoße und Pommes Frites, dazu ein Beilagensalat	14,80 €

**Falls Ihr Hunger nicht so groß ist, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.
Sie können auch gerne eine kleine Portion bekommen.**



Für unsere kleinen Gäste

Zu jedem Kindergericht gibt es eine kleine Überraschung dazu!

<u>Chicken Nuggets</u> 6 Nuggets mit Pommes Frites ⁹	5,90 €
<u>Kinderschnitzel</u> mit Pommes Frites	6,40 €
<u>Kindercurrywurst</u> mit Pommes Frites ^{2,3,4,9}	4,80 €

Desserts

<u>Gebackene Apfelringe</u> mit Bourbon-Vanilleeis und Obst	5,90 €
<u>Schokoküchlein</u> mit Bourbon-Vanilleeis und Obst	5,90 €

Verschiedene Eissorten

Bitte entnehmen Sie die verschiedenen Eissorten und Eisbecher aus unserer Eiskarte.



Zusatzstoffe

1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Süßungsmittel, 6=enthält eine Phenylalaninquelle, 7=Koffein, 8=Chinin, 9=Phosphate

Sehr geehrter Gast,

seit dem 01.03.2014 sind alle Restaurants dazu verpflichtet Allergene auszuweisen. Wir geben uns stets Mühe auf unsere Gäste einzugehen.

Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie haben,
zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen.

Da in unserem Betrieb allergene Lebensmittel verarbeitet werden, ist niemals auszuschließen, dass es zu einer Kreuzkontamination durch Allergene kommen kann.
Beispiel: In der Fritteuse werden Kroketten (glutenhaltig) und Pommes (glutenfrei) zusammen gebacken.

Bitte zögern Sie nicht unsere Mitarbeiter anzusprechen und lassen Sie sich unsere separate Mappe mit ausgewiesenen Allergenen der einzelnen Gerichte zeigen.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Seite.

Ihr Küchenchef Jan Kamenz und Team