



## Mittagskarte von 11 bis 14 Uhr

### Vorspeisen

Pilzsuppe	3,90 €
Gulaschsuppe	3,90 €
Ragout fin vom Geflügel mit Mozzarella überbacken und Toast	4,90 €
Kleiner gemischter Salatteller mit Joghurtdressing	3,70 €
Großer gemischter Salatteller mit Joghurtdressing	6,50 €
Großer gemischter Salatteller mit Thunfisch und Joghurtdressing	8,50 €
Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust und Joghurtdressing	8,50 €
Hausgemachte Bauernsülze mit Remoulade, Rohkost, Butter und Brot	8,90 €

### Hauptgerichte

#### *Für Vegetarier*

Kaisergemüse mit Käse überbacken, Salzkartoffeln	7,40 €
Champignons auf Reissockel mit geriebenem Mozzarella	7,90 €

#### *Für Fischliebhaber*

Regenbogenforelle „Müllerin Art“ mit hausgemachter Kräuterbutter, Rotkohl und Kartoffeln	13,90 €
---	---------



### ***Aus Topf und Tiegel***

Geflügelragout mit Champignons und Reis	9,40 €
Gepökelte Rinderzunge mit gebuttertem Kaisergemüse und Kartoffeln	10,90 €
Gepökelte Rinderzunge mit Butterspargel und Kartoffeln	11,90 €
Rinderroulade mit Rotkohl und grünen Klößen	12,90 €
Dresdner Sauerbraten mit Rotkohl und grünen Klößen	11,90 €
Wildgulasch „Hubertus“ mit Rotkohl und grünen Klößen	11,90 €
Braten vom Hirsch mit Preiselbeeren, Rotkohl und grünen Klößen	13,90 €

### ***Für Kinder und Senioren***

4 Fischstäbchen in holländischer Dillsoße mit Rotkohl und Kartoffeln	6,50 €
3 Chicken-Nuggets mit Rahmchampignons und Pommes frites	7,50 €
Kleines Schnitzel mit Pommes frites	5,90 €
Kleines Schnitzel mit Buttergemüse und Kartoffeln	7,00 €
Kleines Schnitzel mit Champignons und Pommes frites	7,50 €
Kleines Schnitzel mit Butterspargel und Kartoffeln	8,50 €
½ Portion Wildgulasch mit Rotkraut und grünem Kloß	8,90 €
½ Portion Geflügelragout mit Champignons und Reis	7,50 €



½ Portion gepökelte Rinderzunge mit Butterspargel und Kartoffeln	8,90 €
Kleines Schweinerückensteak mit Champignons und Reis	8,50 €
Portion Pommes frites	3,00 €
 <b><i>Aus der Pfanne und vom Grill</i></b>	
Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites	8,90 €
Schnitzel vom Schweinerücken mit gebuttertem Kaisergemüse und Kartoffeln	10,50 €
Schnitzel vom Schweinerücken mit Rahmchampignons und Pommes frites	11,50 €
Schnitzel vom Schweinerücken mit Butterspargel und Kartoffeln	11,90 €
Schnitzel „Braumeister“ (Art Cordon bleu) mit gebuttertem Kaisergemüse und Kartoffeln	11,50 €
Parmesan-Schnitzel mit Rahmchampignons und Kroketten	12,90 €
Gegrilltes Kräutersteak mit Sauerkraut und Kartoffeln	10,90 €
Gegrilltes Kasslersteak mit Sauerkraut und Kartoffeln	11,40 €
Gegrilltes Schweinerückensteak mit Rahmchampignons und Reis	11,90 €
Gegrilltes Schweinerückensteak mit Butterspargel und Kartoffeln	12,50 €



## Nachmittagskarte von 14 bis 17 Uhr

### Für den kleinen Appetit

Pilzsuppe	3,90 €
Gulaschsuppe	3,90 €
Ragout fin vom Geflügel mit Mozzarella überbacken und Toast	4,90 €
Kleiner gemischter Salatteller mit Joghurtdressing	3,70 €
Großer gemischter Salatteller mit Joghurtdressing	6,50 €
Großer gemischter Salatteller mit Thunfisch und Joghurtdressing	8,50 €
Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust und Joghurtdressing	8,50 €
Hausgemachte Bauernsülze mit Remoulade, Rohkost, Butter und Brot	8,90 €
Brathering mit Zwiebelringen, Rohkost, Butter und Brot	6,20 €
3 Chicken-Nuggets mit Rahmchampignons und Pommes frites	7,50 €
Kleines Schnitzel mit Pommes frites	5,90 €
Kleines Schnitzel mit Champignons und Pommes frites	7,50 €

### Hauptgerichte

Geflügelragout mit Champignons und Reis	9,40 €
Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites	8,90 €
Schnitzel vom Schweinerücken mit Rahmchampignons und Pommes frites	11,50 €



## **Abendkarte ab 17 Uhr**

### **Vorspeisen**

Pilzsuppe	3,90 €
Gulaschsuppe	3,90 €
Würzfleisch vom Hahn, gratiniert mit Käse und Toast	4,90 €

### **Kalte Speisen**

Kleiner gemischter Salatteller mit Joghurtdressing	3,70 €
Großer gemischter Salatteller mit Joghurtdressing	6,50 €
Großer gemischter Salatteller mit Thunfisch und Joghurtdressing	8,50 €
Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust und Joghurtdressing	8,50 €
Hausgemachte Bauernsülze mit Remoulade, Rohkost, Butter und Brot	8,90 €
Brathering mit Zwiebelringen, Rohkost, Butter und Brot	6,20 €

### **Hauptgänge**

#### ***Für unsere Vegetarier***

Kaisergemüse mit Käse überbacken, Kroketten	7,40 €
Champignons auf Reissockel mit geriebenem Mozzarella	7,90 €



### ***Für unsere Fischliebhaber***

Regenbogenforelle nach „Müllerin Art“ mit hausgemachter  
Kräuterbutter, Apfelrotkohl und Röstkartoffeln 13,90 €

### ***Aus Topf und Tiegel***

Geflügelragout mit Champignons und Reis 9,40 €

Dresdner Sauerbraten mit Rotkohl und grünen Klößen 11,90 €

Braten vom Hirsch mit Preiselbeeren, Rotkohl  
und grünen Klößen 13,90 €

### ***Für Kinder und Senioren***

Kleines Schweinerückensteak mit Champignons und Reis 8,50 €

3 Chicken-Nuggets mit Rahmchampignons  
und Pommes frites 7,50 €

Kleines Schnitzel mit Pommes frites 5,90 €

Kleines Schnitzel mit Buttergemüse und Kartoffeln 7,00 €

Kleines Schnitzel mit Champignons und Pommes frites 7,50 €

Kleines Schnitzel mit Butterspargel und Kartoffeln 8,50 €

Drei Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus 3,90 €

½ Portion Geflügelragout mit Champignons und Reis 7,50 €

½ Portion gepökelte Rinderzunge mit Butterspargel  
und Kartoffeln 8,90 €

Portion Pommes frites 3,00 €



### **Spezialitäten vom Schwein**

Hausgemachte Bauernsülze mit Remoulade und Röstkartoffeln	8,90 €
Schnitzel vom Schweinrücken mit Pommes frites	8,90 €
Spreewälder Schnitzel, gefüllt mit Sahnemeerrettich und Salami, dazu Röstkartoffeln	9,90 €
Schnitzel vom Schweinerücken mit Rahmchampignons und Pommes frites	11,50 €
Schnitzel vom Schweinerücken mit Butterspargel und Kroketten	11,90 €
Schnitzel „Braumeister“ (Art Cordon bleu) mit gebuttertem Kaisergemüse und Kartoffeln	11,50 €
Parmesan-Schnitzel mit Rahmchampignons und Kroketten	12,90 €
Gegrilltes Kräutersteak mit Sauerkraut und Kartoffeln	10,90 €
Gegrilltes Kasslersteak mit Sauerkraut und Kartoffeln	11,40 €
Gegrilltes Schweinerückensteak mit Rahmchampignons und Reis	11,90 €
Steak au four, mit Geflügelragout und Mozarella überbacken, dazu Pommes frites	12,40 €
Gegrilltes Schweinerückensteak mit Butterspargel und Kroketten	12,50 €

**Die letzte Bestellung für die Küche nehmen wir gegen 21 Uhr entgegen.**



## Getränkekarte

### Bier vom Fass:

<b>Waldschänken Hell „Mild &amp; süffig“</b>	0,40 l	2,90 €
<b>Mauritius „Hopfenkrone“</b>	0,25 l	1,90 €
	0,40 l	2,90 €
<b>Wernesgrüner Pils</b>	0,30 l	2,30 €
	0,50 l	3,90 €
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	0,30 l	2,50 €
	0,50 l	3,90 €
<b>Benediktiner Hefeweizen</b>	0,50 l	3,90 €
<b>Radler</b>	0,30 l	2,10 €
	0,50 l	3,40 €

### Flaschenbier:

<b>Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,50 l	3,20 €
<b>Wernesgrüner alkoholfrei</b>	0,50 l	2,90 €
<b>Bitburger alkoholfrei 0,0%</b>	0,33 l	2,50 €

### Alkoholfreie Getränke:

<b>Gerolsteiner Mineralwasser Gourmet</b>	0,25 l	1,80 €
Sprudel, Medium, Naturell	0,75 l	4,10 €
<b>Lichtenauer Tonic</b>	0,25 l	2,10 €
<b>Lichtenauer Bitter Lemon</b>	0,25 l	2,10 €
<b>Lichtenauer Ginger Ale</b>	0,25 l	2,10 €
<b>Bionade Holunder</b>	0,33 l	2,90 €





## ViO LiMO

<b>Rhabarberschorle</b>	0,3 l	2,90 €
<b>Johannisbeerschorle</b>	0,3 l	2,90 €
<b>BiO Zitrone-Limette</b>	0,3 l	2,90 €
<b>BiO Gurke-Limette</b>	0,3 l	2,90 €
<b>Fanta</b> *1 *2	0,20 l	1,70 €
<b>Sprite</b> *2	0,20 l	1,70 €
<b>Coca - Cola</b> *1	0,20 l	1,70 €
	0,40 l	2,90 €
<b>Coca-Cola light</b>	0,20 l	1,90 €
<b>Cola - Mix</b> *1 *2	0,20 l	1,70 €
<b>Lichtenauer Apfelschorle</b>	0,20 l	1,70 €
	0,40 l	2,50 €
<b>Sachsenobst Orangensaft</b>	0,20 l	2,10 €
<b>Sachsenobst Apfelsaft</b>	0,20 l	2,10 €
<b>Sachsenobst Grapefruitsaft</b>	0,20 l	2,10 €
<b>Sachsenobst Kirschsft</b>	0,20 l	2,10 €

\*1 Farbstoff

\*2 Antioxidationsmittel

\*3 Konservierungsstoffe

Produktinformationen zu den Speisen liegen zur Ansicht bereit.



## Spirituosen

### Weinbrände

<b>Chantré</b>	2 cl	1,70 €
<b>Hennessy Fine de Cognac 40%</b>	2 cl	4,10 €

### Liköre

<b>Radeberger Bitter</b>	2 cl	1,80 €
<b>Jägermeister 35%</b>	2 cl	2,00 €
<b>Kümmerling</b>	2 cl	2,00 €
<b>Underberg</b>	2 cl	2,20 €
<b>Sonntag Vogelbeerlikör 30%</b>	2 cl	1,80 €
<b>Sonntag Hutzenschluck 30%</b>	2 cl	1,80 €
<b>Bonekamp</b>	2 cl	1,80 €
<b>Becherovka</b>	2 cl	1,90 €

### Obstbrände

<b>Nordhäuser Williams</b>	2 cl	1,90 €
<b>Fahner Honig Willi 35%</b>	2 cl	2,80 €
<b>Fahner Williams Christ Birnenbrand 40%</b>	2 cl	2,80 €
<b>Fahner Haselnuss 40%</b>	2 cl	3,10 €

### Wodka

<b>Nordfjord 37,5%</b>	2 cl	1,60 €
<b>Moskovskaya 40%</b>	2 cl	1,80 €
<b>Green Mark Vodka 40%</b>	2 cl	2,10 €



## Whisky

<b>Ballantines</b>	2 cl	2,10 €
<b>Markers Mark 45% Bourbon</b>	2 cl	3,50 €
<b>Glenfiddich 12 years 40%</b>	2 cl	4,10 €
<b>Balvenie 12 years DoubleWood 40%</b>	2 cl	5,10 €

## Gin

<b>Studer Premium Gin 40%</b>	2 cl	4,90 €
<b>Monkey 47 47%</b>	2 cl	5,20 €

## Aquavit

<b>Malteser Kreuz 40%</b>	2 cl	1,90 €
---------------------------	------	--------

## Zum Austrinken

<b>Edelkirsch</b>	2 cl	1,60 €
<b>Obstler</b>	2 cl	1,80 €
<b>Nordhäuser Doppelkorn 38%</b>	2 cl	1,60 €
<b>Apfelkorn</b>	2 cl	1,60 €



## **Kaffee, Tee & Spezialitäten**

<b>Tasse Filterkaffee</b>	1,90 €
<b>Kännchen Filterkaffee</b>	2,90 €
<b>Pott Filterkaffee</b>	2,10 €
<b>Tasse Kaffee Crème</b>	1,90 €
<b>Milchkaffee</b>	2,80 €
<b>Cappuccino</b>	2,50 €
<b>Latte macchiato</b>	2,90 €
<b>Espresso</b>	1,90 €
<b>Doppelter Espresso</b>	2,90 €
<b>Tasse Trinkschokolade</b>	2,10 €
<b>Glas Tee</b>	1,90 €
<b>Grog mit 4 cl Rum</b>	3,20 €
<b>Glas Glühwein</b>	2,50 €

Alle Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## Weinkarte

### Weine – offener Ausschank

#### 2014er Müller Thurgau & Scheurebe

Weinhaus Flick, QbA Weißwein halbtrocken 0,2 l 2,90 €

#### 2014er Richard`s Riesling

QbA, halbtrocken 0,2 l 3,90 €

#### Pinot Grigio

Italien/Veneto/Azienda Agricola Cavazza 0,2 l 3,90 €  
DOC, trocken, strohgelb, angenehmes Bukett, leicht und elegant

#### Pinot Grigio delle Venezie Rosé IGT

0,2 l 3,90 €  
helles Rosa, Birnen- und Blumennoten im Bukett,  
trocken, vollmundig und frisch

#### 2014er Spätburgunder

Weingut Büchler, QbA, halbtrocken 0,2 l 2,90 €

#### 2014er Tempranillo Barrique

Bodegas Munoz, trocken 0,2 l 2,90 €

#### Cabernet

Italien/Veneto/Azienda Agricola Cavazza 0,2 l 4,20 €  
IGT, trocken, feinwürzig, ausdrucksstark, schöne Farbe,  
dezente Tannine, komplexe Aromen von Sauerkirschen und Brombeeren

#### Martini bianco

0,2 l 3,90 €



## Flaschenweine rot

**Naumburger Steinmeister** QbA 0,75 l 22,90 €

André/Deutschland/Saale Unstrut/Weingut Herzer  
trocken, intensiv würzig und fruchtig, mit einem Hauch  
von Holunderbeeren, kräftiger Körper mit langem Nachgang

**Cabernet** 0,75 l 14,90 €

Italien/Veneto/Azienda Agricola Cavazza  
IGT, trocken, feinwürzig, ausdrucksstark, schöne Farbe,  
dezent Tannine, komplexe Aromen von Sauerkirschen und Brombeeren

## Flaschenweine – weiß

Weingut Schauf Rheinhessen  
Grüner Silvaner trocken 0,75 l 12,90 €

Weingut Schauf Rheinhessen  
Kerner Kabinett halbtrocken 0,75 l 12,90 €

Weingut Schauf Rheinhessen  
Bachus lieblich 0,75 l 12,90 €

**2014er Richard`s Riesling**  
QbA, halbtrocken 0,75 l 13,90 €

**Weißer Burgunder** 0,75 l 14,90 €  
Deutschland/Mosel/Weingut Lex-Ambré  
trocken, ausgewogen, nuancenreich mit ansprechender Fülle,  
nach Bananen und Melonen duftend

**Pinot Grigio** 0,75 l 14,90 €  
Italien/Veneto/Azienda Agricola Cavazza  
DOC, trocken, strohgelb, angenehmes Bukett, leicht und elegant



<b>Chardonnay Trentino DOC</b>	0,75 l	14,90 €
Italien/Trentino/Weingut Concilio strohgelb, fruchtiges Bukett, mit Aromen von Banane, Apfel, Tabak und Honigaromen, voll und harmonisch		

### **Flaschenweine - rosé**

<b>Pinot Grigio delle Venezie Rosé IGT</b>	0,75 l	14,90 €
helles Rosa, Birnen- und Blumennoten im Bukett, trocken, vollmundig und frisch		

### **Sekt**

#### **Rotkäppchen**

<i>trocken oder halbtrocken</i>	0,10 l	2,10 €
	0,20 l	3,90 €
	0,75 l	12,90 €

#### **Schloss Hibiskus alkoholfrei**

Schloss Wachenheim/ Trier		
<i>erfrischend fruchtig und spritzig</i>	0,10 l	2,10 €
	0,20 l	3,90 €
	0,75 l	12,90 €