



**Herzlich willkommen  
Schön, dass Sie da sind!**

Familie Fischer & Team

**Öffnungszeiten:**

Montag – Mittwoch: ab 17 Uhr

Donnerstag: Ruhetag

Freitag und Samstag: ab 17 Uhr

Sonntag: ab 12 Uhr

---

Sehr geehrte Gäste,

bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit  
und/oder Lebensmittelallergien haben!

Fragen Sie nach der Karte mit den Allergenen-Kennzeichnungen!

## Vorspeisen

Brotkörbchen	2,50 €
Knoblauchtoast	5,80 €
Knoblauchtoast mit Käse	6,50 €
Beilagensalat	6,00 €
Auberginencreme mit karamellisiertem Ziegenkäse	9,00 €
Granatapfelkerne und Rucola, dazu Baguette	
Vitello Tonnato	12,50 €
mit frittierten Kapern und Baguette	
Fischers Mettbrötchenhack	9,00 €
mit gepickeltem Gemüse und Baguette	
Kartoffelcremesuppe mit Garnele	8,50 €
Rindfleischsuppe mit Markklößchen	6,20 €

## Knackige Salatvariationen

Salatkranz mit Bratkartoffeln und Spiegelei	16,00 €
Salatteller mit Hähnchenbrust und Bratkartoffeln	18,80 €
Salatteller mit Roastbeefstreifen und Bratkartoffeln	22,50€
Salatteller mit gebackenem Schafskäse und Bratkartoffeln	19,50 €
Salatteller mit Schinken, Käse und Ei	14,00 €

# Warme Speisen

**Bitte beachten Sie, dass bei unseren warmen Speisen kein Salat inklusive ist!**

Mühlenpfanne Hähnchenbrust   Champignons   Rahmsoße Erbsen+Möhren   Bratkartoffeln   Käse überbacken	19,20 €
Schnitzel Wiener Art   Beilage nach Wahl	16,00 €
Rahmschnitzel   Beilage nach Wahl	16,50 €
Jägerschnitzel   Beilage nach Wahl	17,00 €
Pfefferrahmschnitzel   Beilage nach Wahl	17,20 €
Cordon bleu vom Schwein   Beilage nach Wahl	17,50 €
Pulled Pork mit BBQ Sauce Rotkrautsalat   Meerrettich   Bratkartoffeln   Kräuterquark	19,60 €
Teriyaki-Hähnchen mit Gemüsereis	18,90 €
Rumpsteak vom argentinischen Roastbeef mit Zwiebeln Beilagen nach Wahl	35,00 €
Rumpsteak vom argentinischen Roastbeef mit Pfefferrahmsauce Beilagen nach Wahl	35,00 €
Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce   Salzkartoffeln	21,80 €

## Beilagen zur Auswahl

**Pommes | Krokettens | Spätzle | Bratkartoffeln**

# Hausmannskost

Rindfleischsalat von der Tafelspitz mit Bratkartoffeln Bohnen, Ei, Gewürzgurken, Zwiebeln	18,00 €
Wurstsalat mit Bratkartoffeln mit Käse, Zwiebeln, Gewürzgurken	15,00 €

## **Vegetarisch | Vegan**

Spinatknödel im Salatkranz   Zwiebelschmelz   Parmesan	17,00 €
Linsen – Karotten – Curry mit Basmatireis   vegan	16,00 €
Käsespätzle mit Bergkäse Preiselbeeren   Zwiebelschmelz   Salatgarnitur	18,90 €
Shakshuka mit Ei und Schafskäse   Baguette Pochierte Eier in Sauce aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch	15,60 €

## **Fisch**

Fish & Chips, Seelachsfiletstücke in einer Petersilienpanade mit Kartoffelchips, Salat und pikant gewürztem Dip aus Mango Chutney, Sojasauce und Ingwer	18,90 €
---	---------

## **Heimischer Fisch**

Geräuchertes Forellenfilet gebraten in einer Mandelpanade mit Bratkartoffeln	28,90 €
---	---------

## **Für die Kleinen**

Schnitzel Wiener Art mit Pommes	14,00 €
Hähnchennuggets mit Pommes	11,00 €
Portion Spätzle mit Rahmsauce	9,00 €
Portion Pommes mit Ketchup	6,50 €
Portion Bratkartoffeln	5,00 €

# Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,80 €
Tasse Kaffee HAG	2,80 €
Milchkaffee	3,60 €
Cappuccino	3,20 €
Espresso	2,80 €
Espresso macchiato	3,20 €
Latte macchiato	4,00 €
Trinkschokolade	4,00 €

Tee:

Pfefferminze / Früchte / Kräuter	
Vanille / Schwarz / Grün	2,80 €

# Aperitif / Longdrinks

Aperol –Spritz	0,2 L	7,50 €
Lillet Wild Berry	0,2 L	7,50 €
Hugo – Prosecco mit Holunderblütensirup	0,2 L	7,50 €
Limoncello – Spritz	0,2 L	7,50 €
Pink – Grapefruit – Secco	0,2 L	7,50 €
Rhabarber – Secco	0,2 L	7,50 €
Martini bianco / rosso	5 cl	6,00 €
Sherry medium / fino	5 cl	6,00 €
Sekt / Sekt – Orange	0,1 L	5,50 €
Kir Royal	0,1 L	6,00 €

## Getränke

Selters Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	0,25L	3,20 €
	0,50L	5,00 €
	0,75L	7,00 €
Coca-Cola: Cola, Zero, Fanta, Sprite	0,4 L	4,50 €
Fuzetea – Pfirsisch	0,3 L	3,50€
Bitter Lemon	0,4 L	4,50 €
Apfel-Direktsaft	0,2 L	3,50 €
Orange-Direktsaft	0,2 L	3,50 €
Roter Trauben-Direktsaft	0,2 L	3,50 €
Weißer Trauben-Direktsaft	0,2 L	3,50 €
Schwarze Johannisbeere	0,2 L	3,50 €
Grapefruit Rosé	0,2 L	3,50 €
Säfte als SCHORLE	0,4 L	4,50 €
Rhabarbersaftschorle naturtrüb	0,25 L	3,00 €
	0,5 L	5,00 €

## Bier vom Fass

Radeberger Pilsner	0,4 L	4,80 €
Allgäuer Büble – Edelbräu	0,5 L	5,20 €
Allgäuer Büble – Bayrisch Hell	0,5 L	5,20 €
Allgäuer Büble Weizen - EdelWEISSbier	0,5 L	5,20 €

## Gemixtes (auch alkoholfrei )

Radler-Bier / Cola-Bier	0,5 L	5,20 €
Weizen-Radler / Cola-Weizen	0,5 L	5,20 €

## Alkoholfreies Bier

Radeberger Pilsner	0,33 L	3,90 €
Gründel's fresh	0,33 L	3,90 €
Allgäuer Büble Weizen – EdelWEISSbier (<0,5vol.% alk.)	0,5 L	5,20 €

## Weißwein / Rosé offen (enthält Sulfite)

0,2 L

Riesling - halbtrocken Weingut Manz, Wachenheim	5,00 €
Riesling - trocken Weingut Stolleis, Neustadt/Weinstraße	5,00 €
Chardonnay - trocken Weingut Manz, Wachenheim	6,00 €
Elwedritsch - Weißwein Cuvée - süß Weingut Manz, Wachenheim	6,00 €
Grauburgunder - trocken Weingut Stolleis, Neustadt a.d. Weinstraße	5,50 €
Weißenburgunder - trocken Weingut Stolleis, Neustadt a.d. Weinstraße	5,50 €
Portugieser Weißherbst - trocken Weingut Stolleis, Neustadt a.d. Weinstraße	5,50 €
Portugieser Weißherbst - lieblich Weinmanufaktur Weinbiet, Neustadt a.d. Weinstraße	5,00 €

---

Schorle aus Riesling oder Rosé	0,25 L	3,70 €
	0,50 L	5,50 €

## Winzersekt / Prosecco

0,1 L      0,75 L

Riesling-Sekt - trocken Weinbiet Manufaktur eG, NW	5,50 €	35,00 €
Hannes' Secco Lauermann & Weyer, Bockenheim/Weinstr.	4,50 €	30,00 €

## **Rotwein offen (enthält Sulfite)**

**0,2 L**

Dornfelder - lieblich Weingut Manz, Wachenheim	6,00 €
Dornfelder - halbtrocken Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim	5,00 €
Dornfelder - trocken Weingut Manz, Wachenheim	5,50 €
St. Laurent - trocken Weingut Manz, Wachenheim	6,00 €
Merlot - trocken Weingut Lergenmüller, Hainfeld	5,50 €
Spätburgunder - trocken Weingut Lergenmüller, Hainfeld	5,50 €
Cabernet Sauvignon - trocken Weinbiet Manufaktur eG, Neustadt/Weinstraße	5,50 €

## Schnäpse *Brennerei Hubertus Vallendar, Kail a. d. Mosel*

Williams-Christ-Birne	2 cl	4,50 €
Mirabelle	2 cl	4,50 €
Kirschbrand	2 cl	4,50 €
Himbeergeist	2 cl	4,50 €
Obstbrand Apfel & Birne	2 cl	4,50 €
Tresterbrand Barrique	2 cl	5,00 €

## Aquavit

AALBORG Jubiläums Aquavit	2 cl	5,00 €
MALTESER Aquavit	2 cl	4,50 €

## Bitters

Ramazotti	2 cl	5,00 €
Fernet Branca	2 cl	5,00 €
Jägermeister	2 cl	4,00 €

## Whiskey

Jack Daniel's	4 cl	5,50 €
Johnnie Walker	4 cl	5,50 €
Tullamore Dew	4 cl	5,50 €

## Longdrinks

Campari -Orange	0,2 L	6,50 €
Gin Tonic – regular – Gordon's Gin	0,2 L	8,00 €
Gin Tonic – special – Hendrick's, Tanqueray, ...	0,2 L	9,50 €

## **Starter**

Garlic-Toast	5,80 €
Garlic-Toast with cheese	6,50 €
Side salad	6,00 €
Potatoe cream soup with sshrimp	8,50 €
Beef soup with dumplings	6,20 €
Auberginencreme mit karamellisiertem Ziegenkäse	9,00 €
Granatapfelkerne und Rucola, dazu Baguette	
Vitello Tonnato	12,50 €
mit frittierten Kapern und Baguette	
Fischers Mettbrötchenhack	9,00 €
mit gepickeltem Gemüse und Baguette	

## **Salad**

Saladcircle with fried potatoes and fried egg	16,00 €
Mixed salad with grilled chicken breast and fried potatoes	18,80 €
Mixed salad with stripes of roastbeef and fried potatoes	22,50 €
Mixed salad with griled cheese from sheep and fried potatoes	19,50€
Mixed salad with ham, cheese and egg	14,00 €

## **For our little guests**

„Schnitzel Wiener Art“ with french fries	14,00 €
Chicken-Nuggets with french fries and ketchup	11,00 €
Portion Spätzle with creame sauce	9,00 €
Portion french fries with ketchup	6,50 €
Portion fried potatoes	4,50 €

## Meat

Mühlenpfanne chicken (Sliced chicken breast with champignoncream sauce, baked with cheese, vegetables and fried potatoes)	19,20 €
Schnitzel „Wiener Art“ served with your choice	16,00 €
Rahmschnitzel served with your choice	16,50 €
Jägerschnitzel served with your choice	17,00 €
Schnitzel with pepper-cream-sauce, served with your choice	17,20 €
Cordon bleu from porc, served with your choice	17,50 €
Pulled pork mit BBQ-Sauce, Red cabbage salad, horseradish, fried potatoes and herb quark	19,60 €
Teryaki-chicken with vegetable-rice	18,90 €
Argentine steak with onions, served with your choice	35,00 €
Argentine steak with pepper-cram-sauce, served with your choice	35,00 €
Cooked Rindertafelspitz with horseraddish-sauce and boiled potatoes	21,80 €

**Side order to choice: fries| crocettes | baked potatoes |spätzle**

## Home cooking

Beef salad with fried potatoes beans, egg, pickles, onions	18,00 €
Sausage salad with fried potatoes with cheese, onions, pickles	15,00 €

## Without meat

Spinach dumpling with onion melt, parmesan in circle of salad	17,00 €
Lentil and carrot curry with basmati rice ( <i>vegan</i> )	16,00 €
Käsespätzle with salad	18,90 €
Shakshuka with egg and cheese from sheep poached eggs in sauce of tomatoes, paprika, garlic and onions)	15,60 €
We serve baguettes with it	

## Fish + Chips

Pieces of Pollockfillet in parsley breading, with potatoechips and dip from mango-chutney, sojasauce and ginger	18,90 €
--	---------