

**Liebe Gäste,**

**wir freuen uns riesig, Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen.  
Damit dies nicht nur von kurzer Dauer ist, bitten wir Sie, in  
unser aller Interesse folgendes zu beachten:**

**Es sind Gruppen bis max. 10 Personen an einem Tisch erlaubt.**

**Bitte verweilen Sie nicht bei uns, wenn Sie Anzeichen einer  
Infektion haben (Schnupfen, Husten, Gliederschmerzen,  
Fieber)**

**Tragen Sie bitte einen Mund-Nasenschutz sobald Sie Ihren  
Sitzplatz verlassen. Auch wenn es keine Pflicht ist, halten wir  
dies in unseren beengten Laufwegen für sinnvoll und  
angebracht.**

**Bitte husten und niesen Sie von anderen Gästen abgewandt  
In ein Taschentuch/eine Serviette oder Ihre Armbeuge.**

**Ab 1.Juli geben wir die befristete Senkung der MwSt. zum  
größten Teil an Sie weiter. Teilweise mussten wir allerdings  
auch Preiskorrekturen auf Grund der nicht unerheblich  
gestiegenen Beschaffungskosten bei Lebensmitteln sowie  
Zusatzkosten für die Hygienemaßnahmen vornehmen.**

**Mit diesem QR-Code können Sie sich die Speisekarte  
auf Ihr Handy laden:**



## Unsere Weinempfehlung

**2018 Lugana Limme** 0,1l 4,50 0,2l 8,50 0,5l 21,00 €

Trebbiano Tenuta Rovaglia / Pozzolengo

Leichter und fruchtiger Weißwein vom Gardasee mit Zitrus- und Apfelaromen, schonend von Hand gelesen und sanft gepresst.

**2015 Lesegut** 0,1l 4,50 0,2l 8,50 0,5l 21,00 €

Syrah / Petit Verdot / Cab.-Sauvignon / Graciano Toledo / Espâna

Intensiver Duft nach Schwarzkirschen, Minze und Waldbeeren. Am Gaumen kraftvoll, rund und frisch mit seidiger Struktur und einem nachhaltigen Finale

---

**Tatar vom Rinderfilet** 130g 14,80 €

Bei uns -old school- gewolft, nicht geschnitten

Zwiebeln / Sardelle / Kapern / Gurke / Bio-Eigelb / Baguette

## Unsere Burger

250g US Chuck Beef, Meersalz und Bergpfeffer. Mehr braucht ein gutes Burgerpatty nicht.

**Classic** Salat / Tomate / Bacon-Onion-Jam 14,00 €

**Cheese** + Cheddar & Grana Padano 16,00 €

## VEGGI

**Semmelknödel mit Pilzrahmsauce & Bergkäsehobel** 14,50 €

## Vom Buchenfeuer

**GOP Spieß** 220g 24,00 €

Butterzarte Filetspitzen vom US-Rinderfilet mit Zwiebeln und Bacon gespickt

## Vom Hochtemperaturgrill

**Dry aged kalbsrücken mit Kräuterkruste**

Gebatene Champignons / Selleriepüree / Rahmsauce 28,50 €

# Suppen, Vorspeisen, Salate...

Kräftige Rinderbrühe mit Grießklößchen	<del>6,50 €</del>	5,90 €
Cremesuppe von der Pastinkakenwurzel & Chips	<del>7,50 €</del>	6,80 €
Ofenfrisches Baguette mit unserer Knoblauch-Joghurt-Mayonaise <sup>2</sup>	<del>7,00 €</del>	6,20 €
Garnelenpfännchen aus dem Ofen <small>(ohne Schale)</small> Grand Cru Olivenöl / Tomate / Pesto Genovese / Crème fraîche / Baguette	<del>14,50 €</del>	13,70 €
Gegrillter, milder Schafskäse aus der Hungener Käsescheune <small>Antipasti / Oliventapenade / Baguette</small>	<del>12,50 €</del>	11,50 €
„Tomino“ Kuhmilch-Frischkäse aus dem Piemont im Schinkenmantel gebraten <small>Pinienkerne / Walnüsse / Feigensenf / Salatgarnitur / Baguette</small>	<del>12,50 €</del>	11,50 €
Unsere Mediterrane Vorspeisenplatte <small>Erlesene Antipasti von Land und Meer / Früchtesenf / Walnüsse / Pinienkerne / Baguette      Je nach Appetit für 2-4 Personen zu empfehlen</small>	<del>26,00 €</del>	23,80 €
<hr/>		
Blattsalate nach Marktangebot	<del>8,50 €</del>	7,80 €
Himbeer-Balsamico <sup>2</sup> <sup>3</sup> , Joghurt- <sup>2</sup> oder Caesarsdressing		
Dazu auf Wunsch	Gehobelter Grana Padano & Buttercrôutons	2,00 €
	Kleiner Spieß vom Angusrind (140g Filet&Rücken)	10,00 €
	Champignons in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten <sup>3</sup>	4,50 €
	Kleine Portion ofenfrisches Baguette	2,00 €

Wir verwenden frisch im Haus gebackenes Premiumbaguette. Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir Nachbestellungen berechnen.

<sup>2</sup> = vegetarisch    <sup>3</sup> = vegan möglich

# Feuer - vom Buchenholz-Kamingrill

Mit unserem kräftigen Steaksalz gewürzt und über offenem Buchenholzfeuer gegrillt.  
So bildet sich ein einzigartiger Geschmack, in dieser Form seit über 50 Jahren nur bei uns.

<b>Spießbraten</b> Unser Klassiker vom Schweinerücken -mager- Wir beziehen regionale Ware von der Fa. Färber/Lützellinden	300 g	<del>12,00 €</del>	11,20 €
<b>Filetspieß</b> Tranchen vom Schweinefilet, Rinderfilet & Rinderrücken mit Bacon und Zwiebel	250g	<del>21,50 €</del>	20,20 €
<b>Nebraskaspieß</b> Filet, Rücken & Flank vom US-Beef und Angusrind mit Bacon und Zwiebel	250 g	<del>23,00 €</del>	21,00 €
<b>Schweinelende im Ganzen gegrillt</b>	200 g	<del>13,50 €</del>	12,30 €
	300 g	<del>20,00 €</del>	18,40 €

Alle Gewichte sind Richtwerte und beziehen sich auf das Rohgewicht.

## Bitte wählen Sie Ihre Beilage/n:

Ofenfrische Premium-Baguetteauswahl .....	3,00 €
Glutenfreies Körner-Baguettebrötchen, backfrisch .....	3,00 €
Steak Fries-skin on- .....	3,50 €
Kartoffelgratin, ofenfrisch mit Grana Padano .....	4,50 €
Kartoffelrösti .....	3,50 €
Sellerie-Kartoffelstampf mit Trüffelöl .....	4,50 €
Blattspinat.....	4,00 €
Kleiner Beilagensalat (Himbeer-Balsamico / Joghurt / Caesars) .....	4,50 €
Champignons in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten.....	4,50 €
Mediterranes Ofengemüse .....	4,00 €
Cognacsauce .....	2,00 €
Sherry-Pfefferrahm .....	2,00 €

Zu unseren Grillspezialitäten servieren wir kräftige Knoblauch-Joghurt-Mayonnaise,  
fruchtig-pikanten BBQ-Tomatendip sowie Kräuterbutter inklusive.

Nachbestellung: € 2,00

In unserem Steakhouse-Broiler der Montague Company aus Hayward, Kalifornien werden die Steaks bei sehr hoher Temperatur (indirekt bis 1000°C Oberhitze) gegrillt. Hierdurch schließen sich die Fleischsporen sehr schnell und der Fleischsaft bleibt im Grillgut. US GRAIN FED bedeutet, die Angusrinder wachsen auf den riesigen Weideflächen Nebraskas auf. Anschließend werden sie in Freigehegen 150-200 Tage mit Getreide (hauptsächlich Mais) gefüttert. Durch diese Aufzucht bildet sich ein hoher Marmorierungsgrad und Zuckergehalt im Fleisch. In Kombination mit der Grilltemperatur entstehen spezielle, karamellierte Röstaromen. Das Fleisch für den deutschen Markt unterliegt strengen Auflagen und stammt aus hormonfreier Aufzucht.

<b>US Filet Mignon</b> -Grain Fed-	200g	<del>34,00 €</del>	31,50 €
Traumhaft zartes Filet-Mittelstück	300g	<del>50,00 €</del>	47,00 €
<b>US Flanksteak</b> -Grain Fed-	300g	<del>28,00 €</del>	26,50 €
Unter Kennern beliebtes Steak aus der Flanke. Sehr aromatisch mit etwas Biss	500g	<del>46,50 €</del>	44,00 €
<b>Deutsches Jungbullen-Entrecôte</b> -Gras Fed-	350g	<del>28,00 €</del>	26,50 €
Die französische Bezeichnung für das RibEye Steak, mit Fettsauge MIXED AGED = 10 Tage trocken und mind. 14 Tage im Vacuum gereift	500g	<del>40,00 €</del>	37,80 €
<b>Rumpsteak vom Argentinischen Angus</b>	250g	<del>21,50 €</del>	19,80 €
Gras Fed-Unteres Rückensteak, mager und ohne Fettrand	400g	<del>34,00 €</del>	31,50 €
<b>Black Angus-Filet</b> -Gras Fed-	200g	<del>25,00 €</del>	22,50 €
Wir verwenden marktorientiert Premiumware aus Argentinien oder Uruguay	300g	<del>37,00 €</del>	33,70 €

Bitte wählen Sie dazu ihre Beilage/n.  
Alle Gewichte sind Richtwerte und beziehen sich auf das Rohgewicht.

## Garstufen für Rindersteaks

Rare / Blutig	Stark angebraten, innen roh und relativ kalt.
Medium Rare / Englisch	Stark angebraten, dünne rosa Mittelschicht. Großer, roher Kern.
Medium	Stark angebraten, rosa Mittelschicht. Kleiner, roher Kern.
Medium Well / Gut Medium	Stark angebraten, gräuliche Mittelschicht. Kleiner, rosa Kern.
Well Done / Durch	Stark angebraten und bis zum Kern durchgebraten. Leicht rosa Fleischsaft. Bei dieser Garstufe müssen Sie mit Gewichts- und Qualitätsverlust rechnen

# Hauptgerichte

**Schlemmerteller** ~~15,00 €~~ 13,80 €  
Geschnetzeltes vom Rind und Schwein (120 g) in Rieslingrahm  
Champignons / Gebratene Semmelknödel

**Schweinerückensteaks (250g)** ~~13,50 €~~ 12,60 €  
**vom Hochtemperaturgrill**  
Balsamicozwiebeln / Semmelknödel

**Surf & Turf** ~~39,50 €~~ 36,00 €  
Tournedos vom Angusfilet / Zwei Riesengarnelen / Blattspinat /  
Steak Fries / Cognacrahm



## Ohne Fleisch

**Lachsfilet mit Olivenkruste** ~~21,50 €~~ 19,00 €  
Ofengemüse / Basmatireis

**Schupfnudelpfanne mit Gemüse der Saison,** ~~15,50 €~~ 13,00 €  
**dazu Grana Padano<sup>2</sup>**

Dazu auf Wunsch:

**Kleiner Beilagensalat** ~~4,50 €~~ 4,50 €  
Himbeer-Balsamico<sup>2 3</sup> / Joghurt<sup>2</sup> / Caesars

<sup>2</sup> = vegetarisch <sup>3</sup> = vegan möglich

Wir erlauben uns für Beilagenänderungen ggfls. einen Aufpreis zu berechnen.  
Sollten Sie unter einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns bitte an.  
Alle Gewichtsangaben sind Richtwerte und beziehen sich auf das Rohgewicht  
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

# Dessert

## Waldklause meets Eiscafe Silano Linden

Wechselnde Eissorten (sprechen Sie uns an)

1 große Kugel ~~2,50 €~~ 2,30 €

## Kussmund Gießen

Alfalfa Honey-Pie

1 große Kugel ~~2,50 €~~ 2,30 €

## Carte D'Or Premium-Eis

Bourbon-Vanille / Schokolade / Erdbeer / Joghurt / Cappuccino /

1 große Kugel ~~2,50 €~~ 2,30 €

Gemischtes Eis ~~5,00 €~~ 4,60 €  
max. 4 Sorten

plus Schlagsahne ~~0,30 €~~ 0,25 €

Bourbon-Vanilleeis / Warme Rahmschokolade ~~4,00 €~~ 3,60 €

Schoko-Crisp Eis / Warmer Kirschkompott ~~4,50 €~~ 3,60 €

Am Tisch gebrannte Creme Brûlée ~~6,00 €~~ 5,60 €

Schokoladenküchlein -medium- / Kirschen / Cappuccinoeis ~~8,00 €~~ 7,30 €

NY Cheesecake / Joghurteis ~~7,50 €~~ 7,00 €

Mohnparfait mit Pflaumen ~~7,50 €~~ 7,00 €

Apfelcrumble mit Bourbon-Vanilleeis ~~7,50 €~~ 7,00 €