

Herzlich Willkommen
in



Wir wünschen den Gästen und Freunden unseres Hauses
einen angenehmen Aufenthalt
und einen guten Appetit.

Ihre Silvia Wetzelsberger und Team

Ein zufriedener Gast macht gerne hier Rast,
warst du nicht zufrieden in unserem Haus,
so trage es nicht in die weite Welt hinaus,
auch wir sind Menschen in der Zeit der Hast,
sag es unserer Oma und bleib unser Gast.

Speisekarte



Spezialitäten unserer Oma

Hausgemachte Fischsuppe „Bouillabaisse“ mit Seefisch & Meeresfrüchten, dazu französisches Weißbrot (a,c,h,l,m)	klein 7,50 €	groß 14,50 €
---	-----------------	-----------------

Aus Omas Suppenküche

Pfannkuchensuppe Klare Fleischbrühe mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen (a,b,d,e)	3,80 €
Bayerische Leberknödelsuppe Klare Fleischbrühe mit hausgemachtem Leberknödel (a,d,e)	4,50 €

Vorspeisen

Apero Brot mit Knoblauch- und Tomatenbutter (a,b,k)	5,80 €
Lauwarmer Schafskäse mit Gemüsestückchen in Olivenöl dazu französisches Weißbrot (1,2,a)	5,50 €
Ganelen-Töpfchen dazu französisches Weißbrot (3,a,c,i)	8,90 €

Omas Salate

Gemischter Salat der Saison mit Essig- / Öldressing (1,2,6,b,d,j)	4,00 €
Gemischter Salat der Saison mit Schafskäse dazu französisches Weißbrot (1,2,6,a,b,d,j)	10,50 €
Gemischter Salat der Saison mit gebratenen Putenstreifen dazu französisches Weißbrot (1,2,6,a,b,d,j)	11,50 €
Gemischter Salat der Saison mit Garnelen dazu französisches Weißbrot (1,2,6,a,b,d,j,l)	13,50 €
Gemischter Salat der Saison mit Roastbeefstreifen dazu französisches Weißbrot (1,2,6,a,b,d,j)	15,50 €

Speisekarte



Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Schwenkkartoffeln (2,4,6,b,c,d)	8,50 €
1 Paar Hausmacher Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot (1,4,5,a,h,j)	8,50 €
Kalter Braten (vom Schwein) mit Remouladensoße dazu wahlweise Bauernbrot oder Bratkartoffeln (2,4,6,a,b,d,j)	9,80 €
Leberknödel auf Sauerkraut dazu Bauernbrot (a,d,h,j)	8,50 €
Omas´s Hacksteak mit Zwiebelsoße und Salzkartoffel dazu gemischter Salatteller (1,2,3,4,5,6,ba,b,d,e,j)	8,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein) mit Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller (1,2,6,a,d,j)	11,50 €
Rahmgeschnetztes „Züricher Art“ vom Putenbrustfilet mit Butterspätzle und gemischtem Salatteller (1,2,6,a,b,d,e,j)	13,50 €
Schwabenteller Schweinelendchen in Champignon - Rahmsoße mit Butterspätzle und gemischtem Salatteller (1,2,6,a,b,d,e,j)	17,50 €
Schweinerückensteak „natur“ in Champignon - Rahmsoße mit Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller (1,2,6,a,b,d,e,j)	13,50 €
Fitnessteller Rumpsteak (ca. 250 g netto) mit gr. gemischtem Salatteller und französischem Weißbrot (1,2,6,a,b,d,j)	19,50 €
Rumpsteak „Holzfäller Art“ (ca. 250 g netto) mit Zwiebeln, Speckscheiben, hausgemachter Kräuterbutter, Meerrettich dazu Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller (1,2,4,5,6,b,d,e,j)	22,80 €

Speisekarte



Omas Pfanne

3 verschiedene Steaks (Rind, Pute, Schwein) mit gebratenen Zwiebeln, Spiegelei dazu Bratkartoffeln und gemischter Salatteller (1,2,6,b,d,e,j)

16,50 €

Grillteller

3 verschiedene Steaks: (Rind, Pute, Schwein) mit hausgemachter Kräuterbutter und Speckscheiben, dazu Ofenkartoffel und gemischter Salatteller (1,2,4,5,6,b,d,e,f)

16,50 €

Kesselgulasch „Ungarische Art“ (vom Rind)

mit Semmelknödeln und gemischtem Salatteller (1,2,6,a,b,d,j)

13,50 €

Rinderroulade

mit Kartoffelknödel und Rotkraut (1,2,4,5,6,e,f)

12,80 €

Gebackene Leber (vom Kalb)

mit Zwiebelsoße, dazu Kartoffelpüree und gemischter Salatteller (1,2,6,b,d,e,j)

14,50 €

Jungschweinebraten

mit Kartoffelknödeln und Gemüse der Saison (1,4,b,d,e,j)

10,50 €

Sauerbraten

mit Kartoffelknödeln und gemischtem Salatteller (1,2,b,d,e,j)

12,50 €

Tafelspitz in Meerrettichsahnesoße (vom Kalb)

dazu Salzkartoffeln und gemischter Salatteller (1,2,6,b,d,e,j)

14,50 €

Kabeljaufilet "Müllerin"

dazu Salzkartoffeln und gemischter Salatteller (1,2,6,b,c,d,e,j)

13,50 €

Beilagen

Nudeln, Butterspätzle, Kartoffelknödel, Semmelknödel, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln (1,4,a,b,d)

je Portion
3,50 €

Speisekarte



Omas Nudelgerichte

Südtiroler Nudelteller

mit Champignons, Schinken und Käse überbacken (1,4,5,a,b,d)

10,50 €

Omas Vegetarische Gerichte

Penne

mit Karotten, Ingwer, Tomatenstücken und Schafskäse (a,d)

10,50 €

Überbackener Schafskäse

mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Peperoni

dazu französisches Weißbrot (1,2,6,a)

9,50 €

Handkäse mit Musik

dazu Bauernbrot (a,b,j)

5,50 €

Speisekarte



Für Omas Enkel

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein)
dazu Bratkartoffeln (a,d)

6,00 €

Kleines Putensteak
in Rahmsauce mit Butterspätzle (a,b,d,e,j)

6,00 €

Penne
in Tomatensauce (a)

5,00 €

Zum süßen Abschluss

Gemischtes Eis
mit Sahne (2,b)

3,50 €

Vanilleeis
mit heißen Himbeeren (2,b)

4,90 €

Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne (2,a,b,d,f)

4,90 €

Omas Pfannkuchen
wahlweise gefüllt mit Apfelmus, Nutella oder Johannisbeermarmelade
dazu Vanilleeis und Sahne (2,a,b,d,f)

4,90 €

Heisser Schokomuffin
mit cremiger Schokoladenfüllung, dazu Vanilleeis und Sahne (2,a,b,d)

4,50 €

Getränkekarte



Bei der Oma wird gezapft, die besten Biere gibt's frisch vom Fass

Radeberger Pilsner (a)	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,20 €
Binding Export (a)	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,50 €
Allgäuer Büble (a)	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	3,60 €
Schöffelhofer Hefeweizen (hell) (a)	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,50 €
Bier der Saison (a)		Preis siehe Aushang
<hr/>		
Colabier (7,a) sowie Radler (2,7,27,a)	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,50 €
Colaweizen (2,7,27,a) sowie Russ (1,2,5,7,a)	0,5 l	3,50 €

Getränkekarte



Flaschenbiere

Jever Pilsner (friesisch - herb) (a)	0,33 l	2,60 €
Allgäuer Büble Hefeweizen (hell) (a)	0,5 l	3,50 €
Schöffelhofer Hefeweizen (dunkel) (a)	0,5 l	3,50 €

Alkoholfreie Flaschenbiere

Clausthaler Classic, Radler (a)	0,33 l	2,60 €
Schöffelhofer Hefeweizen (alkoholfrei) (a)	0,5 l	3,50 €
Malztrunk (a)	0,33 l	2,60 €

Mixgetränke

Asbach - Cola (4 cl) (2,7,27)	0,2 l	6,00 €
Jacky - Cola (4 cl) (2,7,27)	0,2 l	6,00 €
Campari - Orange (4 cl) (2,7,27)	0,2 l	6,00 €
Vodka - Lemon (4 cl) (1,5)	0,2 l	6,00 €
Vodka - Orange (4 cl) (1,5)	0,2 l	6,00 €

Getränkekarte



Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Coca Cola (2,7,27), Fanta (1,2,5,7), Sprite (7), Cola - Mix (1,2,5,7,27), Coca Cola Light (2,6,i)	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,60 €
Selters Mineralwasser (mit Kohlensäure oder still)	0,25 l	2,20 €
Mineralwasser (mit Kohlensäure) im Glas	0,4 l	2,80 €
Flasche Mineralwasser (mit Kohlensäure, medium oder still)	0,75 l	4,50 €
Apfelsaft (gespritzt) (1,2,5,7)	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,60 €
Apfelsaft (pur)	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,80 €
Orangen-, Johannisbeer- oder Traubensaftschorle (gespritzt)	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,80 €
Schweppes wahlweise Bitter Lemon oder Tonic Water (1,5)	0,2 l	2,40 €

Apfelwein

Apfelweinschorle (gespritzt) (1,2,5,7,h)	0,25 l	2,00 €
	0,5 l	3,00 €
Apfelwein (pur) (1,7,h)	0,25 l	2,10 €
	0,5 l	3,20 €

Heißgetränkarte



Kaffee und mehr

Kaffee (27)	2,40 €
Espresso (27)	2,20 €
Doppelter Espresso (27)	3,80 €
Cappuccino (27,b)	3,20 €
Latte Macchiato (27,b)	3,80 €
Milchkaffee (27,b)	4,00 €

Omas Teezeit

Schwarzer Tee mit Zitrone (27)	2,40 €
Pfefferminztee	2,40 €
Rooibostee (Rotbusch)	2,40 €
Früchtetee	2,40 €
Kamillentee	2,40 €
Grüner Tee	2,40 €
Tee mit Rum (27)	4,00 €

Sonstige Heißgetränke

Grog	0,2 l	4,00 €
Heißer Apfelwein (1,7,h)	0,25 l	3,00 €
Glühwein (h)	0,2 l	3,50 €

Schnapskarte



Aperitifs

Aperol Spritz (2)	0,25 l	5,50 €
Hugo (2)	0,25 l	5,50 €
Martini (medium oder dry)	5 cl	3,50 €
Campari (auf Eis) (2)	5 cl	4,00 €

Edelbrände und Spirituosen

Haselnussgeist Edelbrennerei Dirker	2 cl	4,50 €
Mirabellenwasser	2 cl	3,00 €
Williams Christ Birne	2 cl	3,00 €
Himbeergeist	2 cl	3,00 €
Obstler	2 cl	3,00 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,00 €
Jubiläumsaquavit	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Grappa "Acquavite di Vinaccia" wahlweise braun oder klar	2 cl	3,50 €
Grappa "di Amarone"	2 cl	4,50 €
Jägermeister (Kräuterlikör)	2 cl	3,00 €
Averna (sizilianischer Kräuterlikör)	2 cl	3,00 €
Ramazzotti (italienischer Kräuterlikör)	2 cl	3,00 €
Fernet - Branca (italienischer Magenbitter)	2 cl	3,00 €
Carlos No.1 (Gran Reserva Brandy)	2 cl	4,50 €
Jack Daniel's Old No.7 (Tennessee Whiskey)	2 cl	3,80 €
Asbach Uralt (Weinbrand)	2 cl	3,80 €

Weißweinkarte



Rheinhessen - Saulheimer Hölle	0,2 l	4,00 €
Müller- Thurgau, lieblich (h)	0,5 l	8,00 €
Rheinhessen - Appenheimer Abtey	0,2 l	4,00 €
Bacchus, halbtrocken (h)	0,5 l	8,00 €
Rheingau - Rauenthaler Steinmächer	0,2 l	4,00 €
Riesling, trocken (h)	0,5 l	8,00 €
Pfalz - Zehnhaus	0,2 l	4,50 €
Grauburgunder, trocken (h)	0,5 l	9,00 €
Großostheimer - Weingut Müller	0,2 l	4,50 €
Reischklingeberg, Müller- Thurgau, trocken (h)	0,5 l	9,00 €
Hausschoppen	0,2 l	3,80 €
Müller- Thurgau, trocken (h)	0,5 l	7,50 €
Franken - Hörsteiner Reuschberg	0,2 l	4,50 €
Müller- Thurgau, trocken (h)	0,5 l	9,00 €
Franken - Randersacker Ewig Leben	0,2 l	4,50 €
Silvaner, trocken (h)	0,5 l	9,00 €

Weißherbst

Großostheimer Heilighenthal Spätlese - Weingut Müller	0,2 l	4,50 €
Regent Weißherbst halbtrocken, fruchtig (h)	0,5 l	9,00 €
Pfalz - Ritter von Dalberg	0,2 l	4,50 €
Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken (h)	0,5 l	9,00 €

Sekt - & Weinkarte



Sekt

Jahrgangssekt Omas Kochtopf, trocken (h)	0,2 l	5,50 €
	0,75 l	15,50 €
Prosecco, trocken	0,1 l	3,50 €
Flasche Sekt Mumm dry (trocken) (h)	0,75 l	18,00 €
Omas Egon, Secco mit Erdbeer - Rhabarberlikör (h)	0,1 l	4,00 €

Weinschorlen

Weißweinschorle sowie Rotweinschorle (trocken, gespritzt) (h)	0,2 l	3,50 €
	0,5 l	7,00 €

Rotweinkarte



Spanien - Don Bonell	0,2 l	3,60 €
Valencia - Gebiet, lieblich (h)	0,5 l	7,50 €
Pfalz - Pohlmann´s - Freinsheimer Rosenbühl	0,2 l	4,20 €
Portugieser Traube, halbtrocken (h)	0,5 l	8,50 €
Frankreich - Cuvee Prestige	0,2 l	4,00 €
Merlot, trocken (h)	0,5 l	8,00 €
Italien - Hausschoppen	0,2 l	3,80 €
Montepulciano d´Abruzzo, trocken (h)	0,5 l	8,00 €
Italien - Monte Pietroso	0,2 l	4,50 €
Primitivo, trocken (h)	0,5 l	9,00 €
Franken - Großheubacher Bischofsberg	0,2 l	4,50 €
Domina Traube, trocken (h)	0,5 l	9,00 €
Spanien - Vina Herminia	0,2 l	4,50 €
Rioja, Temoranillo, trocken (h)	0,5 l	9,00 €
Großostheimer - Weingut Müller	0,2 l	4,50 €
Heiligenthal Regent, trocken (h)	0,5 l	9,00 €

Ergänzung



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe in Lebensmitteln

- 1) Antioxidationsmittel
- 2) Farbstoffe
- 3) Geschmacksverstärker
- 4) Konservierungsstoffe
- 5) Stabilisatoren
- 6) Süßungsmittel
- 7) Säuerungsmittel
- 8) Säureregulatoren
- 9) Trennmittel
- 10) Backtriebmittel
- 11) Emulgatoren
- 12) Festigungsmittel
- 13) Feuchthaltemittel
- 14) Füllstoffe
- 15) Geliermittel
- 16) Komplexbildner
- 17) Packgas
- 18) Schaummittel
- 19) Schaumverhüter
- 20) Trägerstoffe
- 21) Treibgas
- 22) Überzugsmittel
- 23) Verdickungsmittel
- 24) Mehlbehandlungsmittel
- 25) Modifizierte Stärke
- 26) Schmelzsalze
- 27) Coffein
- 28) enthält eine Phenylalaninquelle

Kennzeichnungspflichtige Allergene in Lebensmitteln

- a) glutenhaltiges Getreide
- b) Milch, sowie Laktose
- c) Fisch
- d) Eier
- e) Sellerie
- f) Schalenfrüchte (Nüsse)
- g) Erdnüsse
- h) Schwefeldioxid, Sulfite (ab 10mg/kg)
- i) Soja
- j) Senf
- k) Sesamsaat
- l) Krebstiere
- m) Weichtiere
- n) Lupine