



## Vorspeisen

<b>Tagessuppe</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Kleiner Salatteller</b>	<b>5,90 €</b>
<i>Salatarrangement mit hausgemachtem Quarkdressing</i>	
<b>Rindercarpaccio</b>	<b>11,90 €</b>
<i>mit Trüffelöl, Rucola, Kernen und Appenzellerkäsehobeln</i>	

## Hauptspeisen

<b>Deftige Berner Platte</b>	<b>14,90 €</b>
<i>1 Schweinelachssteak, 1 Kasseler, 1 Bauchspeck und eine Grillwurst an Sauerkraut mit Drillingen und Dijon-Senf</i>	
<b>Grillspieß „Matterhorn deluxe“</b>	<b>18,90 €</b>
<i>je ein Hähnchenbrustfilet, Schweinemedaille, Rinderhüftsteak auf Pfannengemüse mit Pfeffersauce und Drillingen</i>	
<b>Appenzeller Herrenschnitte</b>	<b>12,50 €</b>
<i>Schweinelachssteak auf Graubrot mit Appenzeller Käse überbacken darauf gebratene Champignons</i>	
<b>Schweizer Schnitzel auf Rahmchampignons</b>	<b>13,90 €</b>
<i>naturell gebraten mit Kochschinken und Käse überbacken dazu Steakhouse Pommes</i>	
<b>Steakpfanne</b>	<b>13,90 €</b>
<i>2 Schweinelachssteaks auf Rahmchampignons mit hausgemachter Kräuterbutter und Sahnemeerrettich dazu Steakhouse Pommes</i>	

## Fischgerichte

<b>Forelle „Müllerin Art“ aus dem Schwarzatal</b>	<b>14,90 €</b>
<i>mit ausgelassener Butter, Drillingen und Salatecke</i>	



## **Nüdeli, Rösti & Fondue & so....**

<b>Fischer Rösti (kross-knusprig)</b>	<b>9,90 €</b>
<i>mit Räucherlachs und hausgemachtem Kräuterrahm</i>	
<i>wahlweise mit frittierten Rucola</i>	<b>10,90 €</b>
<b>Tomate Mozzarella Rösti (saftig)</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Käsenüdeli „Roberto“</b>	<b>10,90 €</b>
<i>Nüdeli im Pfännli mit Käse überbacken, darauf eine feine Sahneseauce</i>	
<i>mit Schweinefiletstreifen</i>	
<b>Vegetarisches Nüdeli</b>	<b>10,90 €</b>
<i>Nüdeli mit frischem Gemüse, Sahne und Appenzeller Käse überbacken</i>	
<b>Sauerkrautnüdeli</b>	<b>9,50 €</b>
<i>Nüdeli mit Sauerkraut und Appenzeller Käse überbacken</i>	
<b>Käsefondue „Matterhorn“, pro Person</b>	<b>16,90 €</b>
<i>frisches Gemüse, Grillwürstchen, Drillinge und Brot</i>	
<b>Käsefondue „Swiss“, pro Person</b>	<b>13,90 €</b>
<i>mit Graubrot, Weißbrot und Kartoffeln</i>	

## **Salate**

<b>Großer Salatteller mit Black Tiger Garnelen</b>	<b>14,50 €</b>
<i>frische Salate liebevoll angerichtet mit hausgemachtem Quarkdressing</i>	
<i>dazu reichen wir Ciabatta</i>	
<b>Großer Salatteller mit Hähnchenbrust</b>	<b>12,90 €</b>
<i>frische Salate liebevoll angerichtet mit hausgemachtem Quarkdressing</i>	
<i>dazu reichen wir Ciabatta</i>	



## Steakvariationen vom Rind

<b>Rumpsteak</b> (200 gr. Rohgewicht)	<b>15,90 €</b>
<b>Filet</b> (200 gr. Rohgewicht)	<b>19,90 €</b>

## Beilagen zum Wählen

mit Prinzessbohnen, Kräuterbutter, Pfeffersauce und Drillingen	<b>9,90 €</b>
mit Pfannengemüse, Steakhouse Pommes und Pfeffersauce	<b>8,90 €</b>

## Für unsere kleinen Feinschmecker

<b>Kleines paniertes Schweineschnitzel</b> <i>mit Steakhouse Pommes</i>	<b>6,90 €</b>
<b>Grillwürste mit Süßkartoffelpommes</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Käsenüdeli Junior</b> <i>Kleines Nüdeli im Pfännli mit Käse überbacken, darauf eine feine Sahnesauce mit Schweinefiletstreifen</i>	<b>6,50 €</b>

## Desserts

<b>Crème brûlée</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Schwedeneisbecher mit Apfelmus und Eierlikör</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Apfelküchli mit Eierlikörschaum (oder Vanillesauce)</b>	<b>5,90 €</b>

Für einen Beilagenwechsel erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,00 € zu berechnen!

Viele unserer Speisen bieten wir auch als Seniorenportion an. Sprechen Sie uns an!

Da wir unsere Gerichte immer frisch und mit viel Liebe zubereiten, kann es auch mal zu längeren Wartezeiten kommen.

Beachten Sie auch unsere wechselnden Tagesangebote!



## Mittagskarte

von 11:00 – 14:00 Uhr

### Vorspeisen

<b>Tagessuppe</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Kleiner Salatteller</b>	<b>5,90 €</b>
<i>Arrangement verschiedener Salate mit hausgemachtem Quarkdressing</i>	

### Hauptspeisen

<b>Sauerbraten mit Apfelrotkohl</b>	<b>12,90 €</b>
<i>und Thüringer Klößen</i>	
<b>Hirschbraten mit Rahmchampignons, Preiselbeersahne</b>	<b>13,50 €</b>
<i>und Thüringer Klößen</i>	
<b>Rinderroulade mit Apfelrotkohl</b>	<b>11,90 €</b>
<i>und Thüringer Klößen</i>	
<b>Knusprige Gänsebrust mit Apfelrotkohl</b>	<b>13,50 €</b>
<i>und Thüringer Klößen</i>	
<b>Wildschweinbraten mit Rahmchampignons</b>	<b>12,90 €</b>
<i>und Preiselbeersahne dazu Thüringer Klöße</i>	
<b>Wildgulasch mit Preiselbeersahne</b>	<b>11,90 €</b>
<i>und Thüringer Klößen</i>	
<b>Forelle „Müllerin Art“ aus dem Schwarzatal</b>	<b>14,90 €</b>
<i>mit zerlassener Butter, Zitrone, Salat und Drillingen</i>	
<b>Käsenüdeli „Roberto“</b>	<b>10,50 €</b>
<i>Nüdeli im Pfännli mit Käse überbacken, darauf eine feine Sahnesauce mit Schweinefiletstreifen</i>	
<b>Schweizer Schnitzel auf Rahmchampignons</b>	<b>13,90 €</b>
<i>naturell gebraten mit Kochschinken und Käse überbacken</i>	
<i>dazu Steakhouse Pommes</i>	
<b>Appenzeller Herrenschnitte</b>	<b>12,50 €</b>
<i>Schweinelachssteak auf Graubrot mit Appenzeller Käse überbacken</i>	



## Bier

<b>Köstritzer Pils vom Fass</b>		0,25 l	<b>2,10 €</b>
		0,40 l	<b>3,20 €</b>
<b>Köstritzer Schwarzbier vom Fass</b>		0,30 l	<b>2,50 €</b>
		0,40 l	<b>3,30 €</b>
<b>Köstritzer Kellerbier Flasche</b>		0,50 l	<b>3,50 €</b>
<b>Radler, Cola Bier</b>	8 / 8,1,4	0,25 l	<b>2,10 €</b>
		0,40 l	<b>3,20 €</b>
<b>Bitburger alkoholfrei Flasche</b>		0,33 l	<b>2,50 €</b>

## Hefeweizen Flasche

<b>Benediktiner Hell</b>		0,50 l	<b>3,50 €</b>
<b>Benediktiner Dunkel</b>		0,50 l	<b>3,50 €</b>
<b>Benediktiner Alkoholfrei</b>		0,50 l	<b>3,50 €</b>
<b>Hefe mit Saft</b>	8	0,50 l	<b>3,50 €</b>
<b>Hefe mit Cola</b>	1,4,8	0,50 l	<b>3,50 €</b>

## Softtrinks

<b>Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi,</b>	1,4,8	0,20 l	<b>2,00 €</b>
<b>Vita Cola</b>	1,4,6	0,40 l	<b>3,50 €</b>
<b>Cola Light</b>	1,4,8	0,25 l	<b>2,20 €</b>
<b>Ginger Ale</b>	1,6,5	0,25 l	<b>2,20 €</b>
<b>Waldler</b>	1,4,8	0,25 l	<b>2,20 €</b>
<b>Tonic</b>	6,8	0,25 l	<b>2,20 €</b>
<b>Bitter Lemon</b>	5,6,7,8	0,25 l	<b>2,20 €</b>
<b>Eistee</b>	8	0,20 l	<b>2,00 €</b>

## Wasser

<b>Gerolsteiner Wasser (spritzig, medium, still)</b>		0,20 l	<b>1,90 €</b>
		0,40 l	<b>2,90 €</b>
<b>Karaffe Gerolsteiner</b>		1,00 l	<b>4,90 €</b>
<b>Thüringer Waldquell (spritzig)</b>		0,25 l	<b>2,00 €</b>



## Saft

<b>Orange, Apfel, Banane, Kirsch, Multivitamin,</b>	0,20 l	<b>2,20 €</b>
<b>Maracuja, Grapefruit, Tomate</b>	0,40 l	<b>3,60 €</b>
<b>Saftschorle</b>	0,20 l	<b>2,00 €</b>
	0,40 l	<b>3,30 €</b>

## Tee & Heißgetränke

<b>Pure Tea Selection</b>		<b>2,20 €</b>
<i>Darjeeling, Masal Chai, Grüner Tee,</i>		
<i>Kamille, Rooibos Orange&amp; Karamell,</i>		
<i>Pfefferminze, Kräutertee, Früchtetee mit Hibiskus &amp; Himbeere</i>		
<b>Heiße Zitrone frisch gepresst</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Grog</b>		<b>3,70 €</b>
<i>Heisses Wasser mit 4cl Rum</i>		
<b>Jagertee „Matterhorn“</b>		<b>3,70 €</b>
<b>Tee mit Rum</b>		<b>3,70 €</b>
<i>Tee nach Wahl mit 2cl Rum</i>		

## Kaffee & Co

<b>Espresso</b>	<i>einfach</i>	<b>2,00 €</b>
	<i>doppelt</i>	<b>2,90 €</b>
<b>Tasse Kaffee</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Cappuccino</b>	H	<b>2,60 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	H	<b>3,00 €</b>
<b>Milchkaffee</b>		<b>3,00 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	H,8	<b>2,60 €</b>
<b>mit Sahne</b>		<b>2,90 €</b>

## Sekt & Prosecco

<b>Rotkäppchen (trocken, halbtrocken, alkoholfrei)</b>	0,10 l	<b>2,50 €</b>
	0,75 l	<b>12,90 €</b>
<b>Rotkäppchen Riesling trocken</b>	0,75 l	<b>18,90 €</b>
<b>Martini Prosecco</b>	0,10 l	<b>3,00 €</b>



## Weißweine

### Schweiz

**„Swiss Wine “Matterhorn“** (3) 0,20 l 6,90 €

**Müller Thurgau, Gutedel - trocken** 0,75 l 22,90 €

*Subtile Aromen von Blumen, Pfirsichen und Citrus- Früchten.*

*Dieser Wein enthält wenig Säure und ist daher sehr bekömmlich*

### Deutschland - Saale Unstrut

**Silvaner - Qualitätswein - trocken** (3) 0,20 l 4,60 €

**Winzervereinigung Freyburg - Unstrut e. G.** 0,75 l 14,50 €

*Frisch und filigran - ein spritziger Silvaner von der Saale.*

*Feinfruchtig nach Aprikose, Birne und einem Hauch von Stachelbeere.*

### Deutschland - Pfalz

**Grauburgunder - Qualitätswein - trocken** (3) 0,20 l 4,50 €

**Weingut Villa Wolf** 0,75 l 14,20 €

*Tropische Früchte, Honigmelone und Citrus vereinen*

*sich mit Noten von Mandeln und Vanille.*

### Deutschland - Rheinhessen

**Riesling „Classic“ - Qualitätswein - trocken** (3) 0,20 l 4,80 €

**Weingut Johannis Ohlig** 0,75 l 14,90 €

*Classic der Extraklasse - rund und harmonisch mit den*

*ausgewogenen Aromen von Äpfeln, Pfirsichen und Ananas.*

### Südafrika

**Chardonnay - Qualitätswein - trocken** (3) 0,20 l 4,60 €

**Danie de Wet** 0,75 l 14,50 €

*„Nothing else but Chardonnay“ – delikat und fruchtbetont*

*nach Melone, Ananas und einem Hauch Grapefruit in einer pikanten Säurestruktur.*

### Schweiz

**Aigle „Les Murailles“ - Chasselas, Gutedel - trocken** (3) 0,75 l 45,00 €

**Henri Badoux SA, Chablais**

*Einer der weltweit bekanntesten Schweizer Weine!*

*Seidenweiche Textur umhüllt seine reiche Fruchtigkeit, dicht und schmeichelnd am Gaumen.*



## Weißweine

### **Deutschland - Rheinhessen**

<b>„ Vinision „ - Scheurebe - Qualitätswein - halbtrocken</b>	<sup>(3)</sup>	0,20 l	<b>3,90 €</b>
<i>Ein verführerischer Wein mit ausgeprägter Fruchtigkeit.</i>		0,75 l	<b>12,90 €</b>
<i>Anregende Nuancen von Pfirsich und Cassis.</i>			

### **Deutschland - Rheinhessen**

<b>Weinheimer Sybillenstein - Kerner - Spätlese - lieblich</b>	<sup>(3)</sup>	0,20 l	<b>3,90 €</b>
<i>Saftige Aromen von Aprikose und reifen Äpfeln, schmackhaft</i>		0,75 l	<b>12,90 €</b>
<i>verpackt mit würzigen Nuancen in einer delikaten Fruchtsüße.</i>			

### **Weinschorle**

<i>- trocken - halbtrocken - lieblich</i>	<sup>(3)</sup>	0,20 l	<b>3,50 €</b>
---	----------------	--------	---------------

## Roséweine

### **Deutschland - Pfalz**

<b>Rosécuvée „ Sophie Helene“- Merlot - Pinot Noir - Pinot Me</b>	<sup>(3)</sup>	0,20 l	<b>4,90 €</b>
<i>Weingut Hammel &amp; Cie.</i>		0,75 l	<b>15,90 €</b>
<i>Spritziger Rosé mit elegant duftigen Aromen und anregender Frische.</i>			
<i>Er hat ein elegant, fruchtiges Bukett nach Waldbeeren und Anklängen exotischer Früchte.</i>			

## Rotweine

### **Schweiz**

<b>„Swiss Wine „Matterhorn“ - Pinot Noir - Gamay - trocken</b>	<sup>(3)</sup>	0,20 l	<b>6,90 €</b>
<i>Volg Weinkellereien, Winterthur</i>		0,75 l	<b>22,50 €</b>
<i>Aromen von roten Früchten, wie Heidelbeeren und Himbeeren und dezente</i>			
<i>Noten von Mocca. Sehr feine Tannine, harmonischer Abgang. Wenig Säure.</i>			

### **Deutschland - Pfalz**

<b>„Dornfelder,, - Qualitätswein - trocken</b>	<sup>(3)</sup>	0,20 l	<b>4,60 €</b>
<i>Weingut Villa Wolf</i>		0,75 l	<b>14,50 €</b>
<i>Tief Dunkelrot – so muss er sein. Vollmundig und markant</i>			
<i>mit dem kräftigen Aromen von Kirsch, schwarzen Johannisbeeren und getrockneten Pflaumen.</i>			





## Rotweine

### **Frankreich - Bordeaux**

<b>Château Drillon - Bordeaux A.C. - trocken</b>	(3)	0,20l	<b>4,80 €</b>
<i>Les Peyriers</i>		0,75l	<b>14,90 €</b>

*Ein jugendlicher Bordeaux präsentiert sich weich und rund mit den Aromen reifer Kirschen und herzhafter Beeren.*

### **Österreich - Burgenland**

<b>Small Hill Red Cuveé aus Spätburgunder - St.Laurent - Merl</b>	(3)	0,75l	<b>21,00 €</b>
<i>Weingut Leo Hillinger</i>			

*Die zarte Seite von Leo Hillinger – wunderbar weich und geschmeidig mit den Aromen von Brombeere und Cassis präsentiert er sich harmonisch und perfekt am Gaumen.*

### **Italien - Gardasee**

<b>Costalago Rosso Veronese - Qualitätswein - trocken</b>	(3)	0,75l	<b>21,50 €</b>
<i>Cantina Zeni</i>			

*Reife Frucht trifft auf exotische Gewürze und endet in einem langen Nachhall. Unheimlich Nuancenreich mit der süßen Frucht von Kirschen, Johannisbeeren und Brombeere.*

### **Deutschland - Württemberg**

<b>Haberschlechter Heuschelberg - Trollinger - halbtrocken</b>	(3)	0,20l	<b>4,80 €</b>
<i>Privatkellerei Hirsch</i>		0,75l	<b>14,90 €</b>

*Frisch und fruchtbetont mit delikaten Fruchtaromen von Sauerkirschen und Waldbeeren.*

### **Deutschland - Pfalz**

<b>Ellerstadter Sonnenberg - Blauer Portugieser - Qualitätswei</b>	(3)	0,20l	<b>4,20 €</b>
<i>Weingut Heinrich Vollmer</i>		0,75l	<b>14,20 €</b>

*Leicht, samtig, voller Grazie - ein Klassiker im Sortiment. Komplexe Aromen roter Waldbeeren und ein leichter, Veilchenduft gepaart mit süßlichen Tanninen*



## Rum

Havana Club	3 Jahre	2 cl	1,80 €
Havana Club	Barrel Proof	2 cl	4,20 €
Bacardi		2 cl	1,70 €
Bacardi	8 Jahre	2 cl	2,20 €
Captain Morgan		2 cl	1,80 €

## Whiskey

Macallan High. Malt	12 Jahre	2 cl	3,50 €
Chivas Regal	12 Jahre	2 cl	2,40 €
Dimple	15 Jahre	2 cl	2,60 €
Johnnie Walker	Red Label	2 cl	1,90 €
Jack Daniels	Black Label	2 cl	2,30 €
Jim Beam		2 cl	1,90 €

## Kräuter

Appenzeller		2 cl	2,00 €
Ramazotti		2 cl	1,80 €
Underberg		2 cl	1,70 €
Wilthener Gebirgskräuter		2 cl	1,60 €
Unicum		2 cl	1,80 €
Kümmerling		2 cl	1,60 €
Fernet Branca		2 cl	1,70 €
Siegmundiener		2 cl	1,60 €
Jägermeister		2 cl	1,80 €

## Vodka

Xellent (Schweizer Premium Vodka)		2 cl	2,50 €
Grasovka (mit Büffelgrashalm)		2 cl	1,90 €



## Liköre

Baileys	2 cl	1,90 €
Kirsch	2 cl	1,60 €
Pfefferminz	2 cl	1,60 €
Eierlikör	2 cl	1,50 €

## Obstler

Fahner Obstbrand	2 cl	1,90 €
Williams Christ Birne, Himbeer, Mirabelle		
Ziegler Williams Edelbrand	2 cl	4,50 €

## Grappa

Grappa lo Chardonnay	2 cl	2,20 €
Grappa il Merlot	2 cl	2,20 €
Grappa il Moscato	2 cl	2,20 €

## Vermouth

Martini Bianco	4 cl	2,40 €
Martini D`oro	4 cl	2,40 €
Martini extra dry	4 cl	2,40 €

## Sonstige Spirituosen

Malteser Aquavavit	2 cl	1,80 €
Remy Martin VSOP (Cognac)	2 cl	2,30 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	1,70 €
Ouzo 12	2 cl	1,70 €
Gin	2 cl	1,70 €

Zusatzstoffe : 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Sulfide, 4 Koffeinhaltig, 5 Chininhaltig, 6 Säuerungsmittel, 7 Antioxidationsmittel, 8 Süßungsmittel

Allergene : A Eier, B Erdnüsse, C Fisch, D Glutenhaltiges Getreide, E Krebstiere, G Lupinen, H Milch, I Schalenfrüchte, J Schwefeldioxid, K Sellerie, L Senf, M Sesamsamen, N Soja, O Weichtiere