

SUPPEN & VORSPEISEN

SOUPS & STARTERS



SUPPEN

Kartoffelcremesuppe

10,50

Cremige Kartoffelsuppe mit Sahne, frischen Kräutern und einem Hauch Muskat.

Creamy potato soup with cream, fresh herbs and a hint of nutmeg.

Schaumburger Hochzeitssuppe

9,50

Kräftige Rinderbouillon mit feinem Gemüse, Eierstich und hausgemachten Fleischklößchen.

Hearty beef bouillon with fine vegetables, egg custard and homemade meatballs.

VORSPEISEN

Rinder-Tatar

21,90

Klassisch angemachtes Tatar vom Rind mit Kapern, Schalotten und Eigelb, dazu knuspriges Landbrot.

Classic beef tartare with capers, shallots and egg yolk, served with crispy country bread.

Feldsalat mit Edelfischen & gerösteten Nüssen

16,90

Zarter Feldsalat mit feinen Edelfischen und gerösteten Nüssen in leichter Vinaigrette.

Lamb's lettuce with selected fine fish, roasted nuts and a light vinaigrette.

Großer Marktsalat der Saison

14,90

Knackige Blattsalate und saisonales Gemüse mit hausgemachter Himbeer- oder Basilikumvinaigrette.

Large market salad of the season with crisp leaf salads, seasonal vegetables and homemade raspberry or basil vinaigrette.

Wahlweise ergänzt mit:

Hähnchenbrust	+8,50
Gebratenem Wolfsbarsch	+12,50
Gratiniertem Ziegenkäse	+7,50





HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES

Wiener Schnitzel vom Kalb

BESTSELLER

33,90

Goldgelb in Butterschmalz ausgebackenes Kalbsschnitzel mit Zitronenspalte, Preiselbeeren und Pommes frites.

Golden-fried veal cutlet with lemon, lingonberries and French fries.

Gambrinus

HAUSKLASSIKER

25,90

Zartes Hähnchen-Geschnetzeltes in cremiger Champignonrahmsauce mit feiner Bierjus, dazu hausgemachte Spätzle und ein kleiner Marktsalat.

Tender sliced chicken in creamy mushroom sauce with beer jus, homemade spaetzle and a small market salad.

Bierkutscherpfanne

HAUSKLASSIKER

26,90

Herzhaft gegrilltes Schweinerückensteak und zartes Kassler auf würzigem Sauerkraut, dazu Bratkartoffeln und kräftige Braunbiersauce.

Grilled pork loin steak and smoked pork on sauerkraut, served with fried potatoes and brown beer sauce.

Argentinisches Premium Rumpsteak (200 g)

38,90

Saftig gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit mediterranem Grillgemüse, Pommes frites und hausgemachter Kräuterbutter.

Juicy grilled Argentine rump steak with Mediterranean grilled vegetables, French fries and homemade herb butter.

Wolfsbarschfilet

32,50

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit Dillkartoffeln und Blattspinat in Rahm.

Pan-fried sea bass fillet with dill potatoes and creamed spinach.

Backhendl

24,90

Knusprig ausgebackenes Backhendl mit lauwarmem Speck-Kartoffelsalat.

Crispy fried chicken with lukewarm bacon potato salad.

Käsespätzle

21,90

Hausgemachte Spätzle mit würzigem Bergkäse, goldbraunen Röstzwiebeln und frischen Kräutern.

Homemade cheese spaetzle with mountain cheese, crispy fried onions and fresh herbs.

DESSERTS

Unsere hausgemachten Desserts wechseln saisonal.

Bitte fragen Sie unser Service-Team nach den aktuellen Empfehlungen.

Our homemade desserts change with the seasons. Please ask our service team for current recommendations.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Hähnchenschnitzel 12,90

Mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise.

Pasta Bolognese 13,90

Hausgemachte Pasta mit würziger Hackfleisch-Tomatensauce.

Kinder-Eisbecher mit Smarties 7,50

Buntes Eis mit Smarties.

MONTAGS-SPEZIAL

NUR ABENDS · SAISONAL VERFÜGBAR

Knusprige Schweinshaxe

28,50

Mit goldbraunen Bratkartoffeln, Sauerkraut und kräftiger Biersauce.

EXTRAS & BEILAGEN

Kleiner Marktsalat +5,90

Hausgemachte Kräuterbutter +2,90

Extra Braunbiersauce +3,90

Preiselbeeren +1,90

Bratkartoffeln statt Pommes +2,50