

Suppen

Überbackene Zwiebelsuppe
mit Baguette Scheiben
6,20 €

Hausgemachte Gulaschsuppe
mit Sahnehaube und Baguette Scheiben
6,80 €

Vorspeisen

Zwei Reibeplätzchen
mit Räucherlachs Scheiben und Honig-Dill-Creme
10,50 €

In Bierteig gebackene Champignons
auf Knoblauch-Sahnesauce
9,50 €

Gebackener Schafskäse
mit Oliven, Peperoni, Cocktailtomaten,
Knoblauch und Olivenöl
9,80 €

Schnitzelgerichte

„Stuben-Pfanne" Schweineschnitzel
mit frischen Champignons, Spiegelei,
Bratkartoffeln und Salat vom Buffet
18,80 €

Schnitzel „Südsee-Märchen“
Schweineschnitzel mit Früchten,
Preiselbeeren und Käse überbacken
dazu Steakhaus Pommes und Salat vom Buffet
19,80 €

Pfefferschnitzel
Schweineschnitzel mit Pfeffersauce
dazu Kroketten und Salat vom Buffet
19,80 €

Schnitzel „Wiener Art“
mit Steakhaus Pommes und Salat vom Buffet
17,80 €

Vom Laragrill

Fleischspieß „Hubertus-Stube“
Roastbeef-Spieß mit Zwiebeln und Paprika
dazu Wedges, Kräuterbutter und Salat vom Buffet
28,80 €

Fleischspieß
mit Hähnchenbrust, Zwiebeln und Paprika
dazu Wedges, Tomatenbutter und Salat vom Buffet
26,80 €

Ganze Dorade in Alufolie
mit frischen Kräutern, Zitrone
dazu Ofenkartoffel mit Dip und Salat vom Buffet
€ 25,80

Steakgerichte

Schwabentopf
3 Schweinemedallions auf hausgemachten Spätzle
mit Pfeffersauce und Käse überbacken
und Salat vom Buffet
22,80 €

300 g Irisches Roastbeef
mit Ofenkartoffel und Dip
Kräuterbutter und Salat vom Buffet
35,80 €

Aus heimischen Wäldern

Wildgulasch „Hubertus“
mit Kartoffelkroketten
und Apfelmus mit Preiselbeeren
20,80 €

Aus dem Garten

Großer Salatteller mit hausgemachten Salaten
(Karotten, Tomaten, Gurken, Weißkohl)
wahlweise mit Joghurt-, Balsamico-, Feigen-
oder Mango-Sahne-Dressing
mit gebratener Hähnchenbrust
16,80 €

Vegetarisch

Spinatklößchen
auf Bandnudeln mit Feuersauce
12,80 €

Desserts

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
8,80€

Crème brûlée mit frischen Erdbeeren
8,80 €

Beilagen

Steakhaus Pommes	4,50 €	Pfeffersauce	3,60 €
Bratkartoffeln	4,50 €	Champignonsauce	3,60 €
frische Spätzle	4,50 €	Feuersauce	3,60 €
Ofenkartoffel mit Dip	4,80 €	Salatteller vom Buffet	5,50 €
Gebratene Champignons	4,50 €	Kräuterbutter	3,20 €
Grillgemüse	5,50 €	Tomatenbutter	3,20 €
Schmorzwiebeln	3,60 €	Mayonnaise, Ketchup	0,80 €

*„Die Gastronomie ist die Kunst,
mit Nahrung Glück zu erschaffen.“*

(Paul Bocuse)

Steakkarte

Gentleman´s Cut, Rumpsteak mit Fettrand

200 g	300 g	400 g
19,80 €	26,80 €	34,80 €

Lady´s Cut, Rumpsteak ohne Fettrand

200 g	300 g	400 g
21,80 €	29,80 €	39,80 €

Entrecôte

200 g	300 g	400 g
24,80 €	34,80 €	44,80 €

Filet Steak

200 g	300 g	400 g
28,80 €	41,80 €	54,80 €

Schweinenackensteak Medium / Well Done gebraten

200 g	300 g	400 g	500 g
11,80 €	15,80 €	19,80 €	25,80 €

Alle Steaks vom Lavastein-Grill.
Die gesündeste Art Steaks zuzubereiten.

Garstufen

Well Done // Medium-Well // Medium // Rare

Für eine Liste aller in den Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie bitte unser Personal.