

FAMILIE SCHNITKER
&
DAS TEAM HEISSEN SIE

Herzlich Willkommen

Genießen Sie einen köstlichen Aperitif

SARTI SPRITZ

Sarti Rosa, Prosecco, Mineralwasser,
Limette 7,50 €



PINK LADY (ALKOHOLFREI)

Orangensaft, Maracujasaft,
Ananassaft, Grenadine

5,50 €

L I E B E R G A S T ,

genießen Sie in Ruhe und
ohne Hast!

Sorgfältig zusammengestellt
haben wir diese Seiten,
um Ihnen Gaumenfreuden zu
bereiten.

Sie gut zu bedienen ist unser
Bestreben.

Hier soll's nur zufriedene
Gäste geben!

Ö F F N U N G S Z E I T E N

Dienstag bis Sonntag von 08:00 bis 10:00 Uhr
Frühstücksbuffet

Montag bis Samstag ab 17:00 Uhr geöffnet
Sonntag ab 11:00 Uhr // 17:00 Uhr
Warme Küche von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr //
17:30 Uhr bis 21:00 Uhr



OKTOBERFEST WOCHEN

SAFTIGER SCHWEINSBRATEN
mit Röstzwiebeln, Rotkohl,
Salzkartoffeln & kräftiger Sauce

19,50€
-A-C-G-L-

HERZHAFTE SCHWEINSHAXE
auf Kartoffelpüree,
dazu Sauerkraut & Dunkelbiersauce

19,90€
-A-C-G-L-

FRISCHER LEBERKÄSE
mit Bratkartoffeln & zwei Spiegeleiern,
dazu ein gemischter Salat

17,90€
-A-C-G-L-

RINDERSCHMORTOPF
mit Spätzle,
dazu ein hausgemachter Gurkensalat

17,90€
-A-C-G-L-

**SAFTIGER KASSLER
NACKENBRATEN**
auf Kartoffelpüree,
dazu Sauerkraut & Dunkelbiersauce

18,90€
-A-C-G-L-



S P E I S E K A R T E

V O R S P E I S E N & S U P P E N

BRUSCETTA

7,90€
-A-G-

kross gebratenes Baguette mit Tomaten-Salsa &
Parmesan

STECKRÜBENRAHMSUPPE

7,90€
-Q-G-

dazu Baguette

KÜRBIS-KOKOS-SUPPE

7,90€
-H-Q-

hausgemachte Kürbis-Kokos-Suppe





U N S E R E
K L A S S I K E R

**HAUSGEMACHTE
RINDERROULADE**

21,90€
-A-C-Q-

mit Salzkartoffeln,
dazu Rotkohl & Bratensauce

**SCHWEINESCHNITZEL
“HOLSTEIN”**

22,90€
-A-C-G-L-

mit Röstzwiebeln & zwei Spiegeleiern,
dazu Bratkartoffeln & Marktgemüse

SCHWEINEFILET

23,90€
-A-C-F-M-Q-

mit Röstitalern,
dazu Speckbohnen & Champignonrahmsauce





F I S C H & M E E R

SCHOLLENFILET “FINKENWERDER ART”

22,90€

-A-D-G-L-

mit Bratkartoffeln,
dazu Speckstippe & ein gemischter Salat

PANNFISCH VOM ROTBARSCH

23,90€

-A-D-G-

mit Bratkartoffeln,
dazu ein hausgemachter Gurkensalat

LACHSFILET AUF KÜRBIS-ZUCCHINI-GEMÜSE

24,90€

-A-D-G-

mit Kartoffelgratin





P A S T A &
V E G E T A R I S C H

PASTA PESTO

14,90€

-A-C-Q-G-

Spaghetti geschwenkt in hausgemachtem
Rucolapesto
mit Cocktailtomaten, Rucola & Parmesan

KARTOFFEL-KÜRBIS-AUFLAUF 10,90€

-F-H-

mit Käse überbacken





GROSSER SALATTELLER

11,90€

-A-C-

dazu Baguette & Hausdressing

WAHLWEISE MIT:

GEBACKENEM FETA

13,90€

-A-G-

HÄHNCHENBRUSTFILET

15,90€

GARNELEN

18,90€

-B-

RINDERFILET

22,90€

FRISCHEN PFIFFERLINGEN

18,90€





F R I S C H E S T E A K S A U S D E R R E G I O N

EIGENE REIFUNG

Fleisch in großen Stücken reifen zu lassen hat eine lange Tradition.

Schon seit Jahrhunderten wird es aufgehängt und bei konstanter Luftfeuchtigkeit und Temperatur bis zu 28 Tage gelagert und gereift.

Man spricht bei dieser Methode vom Dry-Aging, hierbei ist das Fleisch am Ende besonders zart und äußerst geschmackvoll. Der Fleisch-Eigengeschmack wird dabei intensiviert.

Wir haben uns entschieden diesen Prozess in unserem Hause selbst durchzuführen.

Geschmack und Qualität steht hier für uns an erster Stelle!





FRISCHE STEAKS AUS DER REGION

FILETSTEAK

Es wird auch Lendensteak genannt und aus dem Kopf- oder Mittelstück des Filets geschnitten

200 g
34,00€
-G-L-

300 g
40,00€
-G-L-

RUMPSTEAK

aus dem flachen Teil des Roastbeefs geschnitten mit kleinem Fettrand, der Geschmack bewahrt

200 g
33,00€
-G-L-

300 g
37,00€
-G-L-

STEAKTELLER

saftige Steaks von der Schweinslende, Rind & Hähnchenbrust

25,90€
-A-L-M-

Zu allen Steaks reichen wir eine Ofenkartoffel mit hausgemachter Sauercreme, Kräuterbaguette, Kräuterbutter & feine Pfeffersauce





F Ü R U N S E R E
K L E I N E N

BACKE BACKE KUCHEN

6,50€

-A-C-G-L-

Pfannenkuchen
mit Apfelmus, Zimt & Zucker

KÄPTEN NEMO

7,90€

-A-C-G-L-

fünf Fischstäbchen mit Kartoffelpüree,
dazu Erbsen & Möhren

BUGS BUNNY

7,90€

-A-C-G-L-

kleines Schweineschnitzel mit Pommes,
dazu Ketchup

SPAGHETTI PALETTI

6,90€

-A-C-G-L-

Spaghetti Bolognese





D E S S E R T

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN

7,50€
-H-Q-

mit Vanilleeis

FRISCHER APFELSTRUDEL

6,90€
-H-Q-

mit Sahne & Puderzucker





ALLERGEN INFORMATION

GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

KURZBEZEICHNUNG

BUCHSTABENCODE

glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R
Alkohol	Q

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind
 - Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
 - Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. (z.B. Nüsse usw.)
- 