

Rotwein

Roter Schlawiner Deutschland - Nahe - Lang lieblich frech, frisch, fruchtig, weich, Aromen nach dunklen roten Früchten, schönes Finale	0,1l 3,50€ Flasche	0,2l 6,00€ 20,90€
Rioja Palacio Oriente Spanien - Rioja - Navarro Lopez blumig und fruchtig	0,1l 3,50€ Flasche	0,2l 6,00€ 20,90€
Cavazza Merlot Italien - Venetien intensive rubinrote Farbe, volles, fruchtiges Aroma, trocken und rund im Geschmack	0,1l 3,50€	0,2l 6,00€
Lance Terre Siciliane Nero d'Avola Italien - Sizilien - Cantine Paolini intensives Kirscharoma gepaart mit Noten von Maulbeeren, Kranbeeren und Himbeeren. Am Gaumen eine ausgewogene Säurestruktur	0,1l 3,50€ Flasche	0,2l 6,50€ 21,50€
Primitivo Puglia IGT Fuedo Badala - Apulien - Italien trocken, Aromen von Brombeeren, Erdbeeren, Pfirsichkompott, Kakao	0,1l 3,90€ Flasche	0,2l 7,00€ 23,90€
„Die Drecksau“ Deutschland - Pfalz - Villa Wolf dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen, intensives vielschichtiges Bouquet nach roten Früchten und Gewürzen, am Gaumen wunderbar stoffig und weich nach Brombeeren und Schwarzkirschen mit einem langen, tiefgründigen Finale	Flasche	26,90€

Weißwein

Riesling feinherb QbA Deutschland - Mosel - Leo Kappes feinfruchtige Rieslingsäure, verspielte Süße, tolle Fruchtaromen	0,1l 3,50€ Flasche (1l)	0,2l 6,00€ 28,90€
Riesling QbA trocken Deutschland - Rheinhessen Meiser feinfruchtig, rassig	0,1l 3,50€ Flasche (1l)	0,2l 6,00€ 28,90€
Riesling QbA Deutschland - Rheingau - Robert Weil feine Frucht mit eleganter, reifer Säure und nachhaltigem Körper	0,1l 4,50€ Flasche	0,2l 8,50€ 29,90€
Grauburgunder QbA trocken Deutschland - Rheinhessen - Meiser feiner, fruchtiger und harmonischer Burgunder	0,1l 3,50€ Flasche (1l)	0,2l 6,00€ 28,90€
Paquita Chardonnay Campos de Luz Spanien/Carinena Aromen von Honigmelone, Birne, etwas Ananas, ein Hauch von Zitrus, Mandeln, Orangenzesten und Akazienblüten	0,1l 3,50€ Flasche	0,2l 6,50€ 21,50€
Vinho Verde Portugal Spritzig- Aromen von Zitrone Blumen- grüne Äpfel	0,1l 3,50€ Flasche	0,2l 6,50€ 21,50€
Lugana Vino Bianco DOC Azienda Agricola Ca' Dei Frati, Italien - Lombadei trocken, Aromen von Zitronen, Aprikosen, Mandeln, Kräutern	0,1l 4,40€ Flasche	0,2l 7,90€ 26,90€

Rose

Pinot Grigio Rosé	0,1l	0,2l
Italien - Veneto - Ardesia	3,50€	6,50€
leicht kupferne Farbe, frische und fruchtige ausgeglichene Aromen von Zitrusfrüchten, Kirschen und roten Beeren	Flasche	21,50€
Pink St. Laurent QbA	0,1l	0,2l
Deutschland - Pfalz - Weingut Tina Pfaffmann	3,50€	6,50€
frisch, leicht, sommerlich, Aromen von Erdbeeren	Flasche	21,50€

Edelbrände

Borell Diehl

„Weingut Destellerie“ -Heinfeld-Oberösterreich

	2cl	4cl
Obstler 42%vol	4,00€	8,00€
(aus Apfel & Birnen)		
Mirabelle 42%vol	4,00€	8,00€
Williams Christ 42%vol	4,00€	8,00€
Pfälzer Grappa 42%vol	4,00€	8,00€
Haselnuss 42%vol	4,00€	8,00€
Marille 42%vol	4,00€	8,00€

Biere aus dem Fass

König Pilsener

0,3l 3,20€
0,5l 4,50€

Alster

0,3l 3,20€
0,5l 4,50€



0,25l 2,90€
0,5l 4,50€



0,3l 3,20€
0,5l 4,50€

Landbierbowle
(mit eingelegten Erdbeeren)

0,3l 3,50€
0,5l 4,60€



0,3l 3,20€
0,5l 4,50€

Hefeweizen



0,3l 3,20€
0,5l 4,50€

Kellerbier

Biere aus der Flasche

AKTIEN

Zwick'l
KELLERBIER

0,5l

4,50€



Hefeweizen:

Kristallklar

Dunkel

Alkoholfrei

0,5l

4,50€

0,5l

4,50€

0,5l

4,50€

Hefeweizen mit Schuss
(Cola oder Säfte)

0,5l

4,50€

König Pilsener alkoholfrei

0,33l

3,50€

Berliner Weiße (grün)

0,33l

3,60€

Berliner Weiße (rot)

0,33l

3,60€



0,33l

3,10€

Erfrischungsgetränke



0,3l 3,10€
0,5l 4,50€



0,3l 3,10€
0,5l 4,50€



0,3l 3,10€
0,5l 4,50€

Schweppes :

Tonic Water

Bitter Lemon

Ginger Ale

0,2l 3,50€

Apfelschorle

0,3l 3,10€
0,5l 4,50€

Erfrischungsgetränke

Hausgemachte Limonaden:

Erdbeere	Basilikum
Frische Minze	frische Limette
Himbeere	Holunder
Frische Minze	frische Limette - Holunder
Grüner Apfel	Gurke
Gurke	Basilikum
0,4l	4,90€

Carolinen

Aus gutem Grund

Sprudel

0,25l

2,50€

0,75l

6,20€

Carolinen

Aus gutem Grund

Naturell

0,25l

2,50€

0,75l

6,20€

Gut Eden Säfte:

Apfel

0,2l

3,00€

Heiße Getränke

Pott Schümli Kaffee	3,20€
Kännchen Kaffee	4,50€
Espresso, dazu ein Glas Wasser	2,60€
Doppelter Espresso, dazu ein Glas Wasser	3,80€
Cappuccino	3,50€
Original französischer Milchkaffee	3,80€
Latte Macchiato	3,50€
Tasse Schokolade mit Sahne	3,50€
Tee mit Rum	4,70€
Grog mit 4 cl Rum	4,70€
Glas heiße Zitrone	3,00€

Eisschokolade mit Vanilleeis & Sahne	5,00€
Eiskaffee mit Eis & Sahne	5,00€
Sanfter Engel	5,00€
(Orangensaft mit Vanilleeis)	

Teegenuss im Glas

Darjeeling	3,30€
Pfefferminze	3,30€
Kamille	3,30€
Früchtetee	3,30€
Grüner Tee	3,30€
Rooibos - Karamell	3,30€
Rooibos - Vanille	3,30€
Tee mit frischer Minze	3,80€

Looser Tee im Kännchen

KEO

Darjeeling	5,00€
Roiboos -Karamell	5,00€
Sanddorn Cranberry	5,00€
Grüner Pfirsich	5,00€
Erdbeere - Sahne	5,00€
Tulsi Harmonie	5,00€
(Kräutertee)	

Spirituosen, Bitter & Liköre

	2cl	4cl
Korn	2,80€	5,20€
Bommerlunder Aquavit	2,80€	5,20€
Pott Rum	2,80€	5,20€
Malteserkreuz	2,80€	5,20€
Amaretto	2,80€	5,20€
Averna	2,80€	5,20€
Baileys	2,80€	5,20€
Fernet Branca oder Menta	2,80€	5,20€
Jägermeister	2,80€	5,20€
Jubiläums Aquavit	2,80€	5,20€
Ramazzotti	2,80€	5,20€
Sambuca	2,80€	5,20€
Amaretto mit Sahne	2,80€	5,20€
Calvados	2,80€	5,20€

Gin

	4cl
Bombay da Gin	6,00€
Bulldog	6,00€
Hendriks	8,00€
North Gin Dornkaat	5,20€

Weinbrand, Brandy, Cognac

	2cl	4cl
Asbach Uralt	2,80€	5,20€
Osborne	2,80€	5,20€
Hennessy Fine de Cognac	3,40€	5,80€
Remy martine	2,80€	5,20€

Whisky

	2cl	4cl
Jack Daniels	4,00€	7,00€
Irish Tullamore Dew	4,00€	7,00€
Likör Southern Comfort	4,00€	7,00€
Glenfidich	4,20€	7,00€

Aperitifs

Pernod	2cl- 3,00€	4cl- 5,00€
Campari	5cl	4,00€
Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)	5cl	4,00€
Sherry (Dry, Medium, Cream)	5cl	4,00€
Portwein	5cl	4,00€

Weine & Prosecco

Weinschorle	0,2l	4,50€
Prosecco	0,1l	3,50€
	0,75l	22,90€
Sekt mit Aperol	0,2l	6,00€
Hugo	0,2l	6,00€
mit frischer Minze & Limette		
Hugo alkoholfrei	0,2l	4,50€
mit frischer Minze & Limette		
Tinto de Verano	0,2l	5,00€
Rotwein mit Sprite & Zitrone		
Veuve Clicquot Brut Champagner	0,75l	75,90€
Frankreich		

Speisen

Unsere Geschenkidee:

Ein Gutschein aus dem Wirtshaus zum Salzsieder

Hausgemachte Suppen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 3. | Tomatensuppe mit Crème-fraiche | 5,50€ |
| 11. | Flädlesuppe
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen | 5,50€ |
| 17. | Meerrettichsuppe
mit geräucherten Lachsstreifen | 5,80€ |
| 19. | Gulaschsuppe
mit Paprika und Schmand | 6,90€ |

Zu allen Suppen servieren wir frisches Brot

Vorweg

- | | | |
|-----|---|--------|
| 75. | Büffelmozzarella
an Basilikum-Pesto mit getrockneten Tomaten
und Pinienkernen | 10,90€ |
| 76. | Carpaccio vom Rind
mit Rucola und Basilikum-Pesto, dazu fein gehobelter
Parmesan | 10,90€ |
| 77. | Antipasti
Mariniertes Gemüse nach italienischer Art, mit frischem,
hausgemachtem Brot | 10,50€ |
| | Rote Beete Carpaccio
mit Hirtenkäse und Walnüssen | 10,50€ |

Salate

30.	Großer gemischter Salat	8,50€
36.	mit frisch gebratenen Hähnchenstreifen	13,50€
37.	mit Räucherlachs	14,50€
38.	mit 4 frisch gebratenen Gambas	15,50€
129.	Bayrischer Wurstsalat	8,90€
49.	Caesar's Salat Romanasalat mit Parmesan & knusprigen Bacon; mit einem Caesar's Dressing	10,50€
149.	mit frisch gebratenen Hähnchenstreifen	14,50€
150.	Mit 4 Scampis	16,50€

Dressing: Sylter oder hausgemachtes Essig-Öl
Wir servieren zu allen Salaten frisches Brot

Hauptsachen

- | | | |
|------|--|--------|
| 122. | Abgebräunter Leberkäse
mit Bratkartoffeln und 2 Spiegeleiern | 13,90€ |
| 122. | Deftiger Schweinebraten
mit Salzkartoffeln und Krautsalat | 14,50€ |
| 124. | Rosa Roastbeef
kalt aufgeschnitten mit Bratkartoffeln und
Remouladensauce | 17,90€ |
| 125. | Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit lauwarmen Kartoffeln-Gurkensalat | 20,90€ |
| 126. | Kalbsgulasch
mit Spätzle und hausgemachtem Gurkensalat | 18,90€ |
| 141. | Entrecôte
mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und einer Salatbeilage | 23,90€ |
| 128. | Schweinefilet
rosa gebraten, in einer Orangen-Pfeffersauce, mit
Gemüse und Würfelkartoffeln | 18,90€ |
| 173. | Kalbsleber „Berliner Art“
mit einer Apfel-Zwiebel-Sauce, Kartoffelpüree und einer
Salatbeilage | 18,90€ |

Extras:

Salatbeilage 3,50€

Bratkartoffeln 4,00€

Portion Gemüse 3,50€

Pasta

- | | | |
|-----|---|--------|
| 94. | Spaghetti „aglio e olio“
mit Petersilie, frischem Knoblauch und gehobeltem
Parmesan | 8,90€ |
| 95. | zusätzlich mit Scampis | 14,90€ |
| 96. | Bandnudeln in einer Gorgonzola-Sahne-Sauce
mit knackigen Walnusskerne | 11,90€ |
| 97. | Bandnudeln mit Räucherlachs und Spinat | 13,90€ |
| 98. | Bandnudeln in einer Zucchini-Weißwein-Sauce
mit Scampi | 15,90€ |
| 99. | Bandnudeln in einer Champignon-Rahm-Sauce
mit saftigen Schweinefiletstreifen | 15,90€ |

Fischvariationen

- | | | |
|------|--|--------|
| 186. | Zanderfilet
mit Salzkartoffeln in einer leichten Senf-Sahne-Sauce
und Salatvariationen | 18,90€ |
| 187. | Lachsfilet
in einer Limonen- Salbei- Sauce auf einem
Artischocken-Bett, dazu Würfelkartoffeln & eine
Salatbeilage | 18,90€ |
| 189. | Scampi
In einer Tomaten-, Zwiebel-, Peperoni- Sahne- Sauce
Salatbouquet und hausgemachtem Brot | 18,90€ |
| 190. | Sahnehering
mit Bratkartoffeln und grünem Salat | 13,90€ |
| 54. | Räucherlachs
mit Reibepätzchen, Sahnemeerrettich und Salat | 11,90€ |

Flammkuchen

- | | | |
|------|--|--------|
| 130. | Der Klassiker
Deftig mit Speck und Zwiebeln | 9,80€ |
| 131. | Der Mediterrane
Herzhaft mit Hirtenkäse, Peperoni und Oliven | 8,90€ |
| 132. | Der Geheimnisvolle
Raffiniert mit spanischem Serrano Schinken und Hirtenkäse | 10,50€ |
| 134. | Der Spezielle
Köstlich mit Lachs, Spinat und Knoblauch | 10,90€ |
| 136. | Der Raffinierte
Aromatisch mit Thunfisch, Mais und Käse | 10,90€ |
| 137. | Der Südländische
Leicht mit Rucola, Tomaten und Mozzarella | 9,50€ |

Burger

- | | | |
|------|--|--------|
| 237. | Riesen Burger
mit hausgemachten 200g Rindfleisch-Patty,
Gurken, Tomaten, Salat, Hamburgersauce,
Hamburgerketchup und Pommes Frites | 12,90€ |
| 243. | + Cheddar Käse | 1,50€ |
| 244. | + Spiegelei | 1,20€ |
| 246. | + Bacon | 1,50€ |
| 245. | + Röstzwiebeln | 1,00€ |

Süßes

974. Palatschinken 8,90€
mit Vanilleeis gefüllt und heißen Kirschen

975. Hausgemachter Kaiserschmarrn 8,90€
mit Pflaumen oder Preiselbeeren

Bitte fragen Sie unser Personal nach den
Zubereitungszeiten!

928. Rote Grütze 5,80€
mit einer Vanillesauce und Vanilleeis

1104. Schokoladen Küchli 6,90€
mit einem heißen, flüssigen Schokoladenkern, dazu
Vanilleeis und Sahne

959. Warmer Apfelstrudel 5,90€
mit Vanillesauce und Sahne