

# Biere aus dem Fass

*König Pilsener*

0,3l 3,90€  
0,5l 5,40€

Alster

0,3l 3,90€  
0,5l 5,40€



0,25l 3,60€  
0,5l 5,40€



0,3l 3,90€  
0,5l 5,40€

Landbierbowle  
(mit eingelegten Erdbeeren)

0,3l 5,00€  
0,5l 6,30€



0,3l 4,10€  
0,5l 5,40€

Hefeweizen



0,3l 4,20€  
0,5l 5,40€

Kellerbier

# Biere aus der Flasche

AKTIEN

**Zwick'l**  
KELLERBIER

0,5l

5,50€



Weizen Kristallklar  
Weizen Dunkel  
Weizen Alkoholfrei

0,5l

5,40€

0,5l

5,40€

0,5l

5,40€

Hefeweizen mit Schuss  
(Cola oder Säfte)

0,5l

+1,00€

König Pilsener alkoholfrei

0,33l

4,20€

Berliner Weiße (grün)

0,33l

5,20€

Berliner Weiße (rot)

0,33l

5,20€



0,33l

3,80€

# Erfrischungsgetränke



0,3l	4,20€
0,5l	5,40€



0,3l	4,20€
0,5l	5,40€



0,3l	4,20€
0,5l	5,40€

## Spezi

Tonic Water  
Bitter Lemon  
Ginger Ale

0,2l	4,20€
------	-------

Apfelschorle

0,3l	4,20€
0,5l	5,40€

# Erfrischungsgetränke

## Hausgemachte Limonaden:

Erdbeere	Basilikum		
Frische Minze	Frische Limette		
Himbeere	Holunder		
Frische Minze	Frische Limette - Holunder		
Grüner Apfel	Gurke		
Gurke	Basilikum		
0,4l	5,30€		

## Lütts Landlust Schorlen:

Johannisbeere			
Rhabarber	0,33l	4,00€	
Stachelbeere			

**Carolinen**  
Aus gutem Grund

Sprudel

0,25l	3,10€
0,75l	7,50€

**Carolinen**  
Aus gutem Grund

Naturell

0,25l	3,10€
0,75l	7,50€

Apfelsaft

0,2l	3,20€
------	-------

# Heiße Getränke

Pott Schümli Kaffee	3,60€
Kännchen Kaffee	4,50€
Espresso, dazu ein Glas Wasser	2,70€
Doppelter Espresso, dazu ein Glas Wasser	3,90€
Cappuccino	3,80€
Original französischer Milchkaffee	4,50€
Latte Macchiato	4,00€
Tasse Schokolade mit Sahne	4,00€
Tee mit Rum	4,70€
Grog mit 4 cl Rum	4,70€
Glas heiße Zitrone	3,50€
Freddo Espresso	4,50€
Freddo Cappuccino	5,00€

## Sirups

Haselnuss	
Vanille	+ 1,50 €
Karamel	

# Teegenuss im Glas

Darjeeling	3,50€
Pfefferminze	3,50€
Kamille	3,50€
Früchtetee	3,50€
Grüner Tee	3,50€
Rooibos - Vanille	3,50€
Tee mit frischer Minze	4,50€

# Losertee im Kännchen

Darjeeling	5,50€
Roiboos -Karamell	5,50€
Tulsi Harmonie (Kräutertee)	5,50€

## Spirituosen, Bitter & Liköre

	2cl	4cl
Korn	3,00€	5,50€
Pott Rum	3,00€	5,50€
Malteserkreuz	3,50€	5,50€
Averna	3,50€	5,50€
Baileys	3,50€	5,50€
Fernet Branca oder Menta	3,00€	5,50€
Jägermeister	3,50€	5,50€
Jubiläums Aquavit	3,50€	5,50€
Ramazzotti	3,50€	5,50€
Sambuca	3,50€	5,50€
Calvados	3,50€	5,50€

## Gin

	4cl
Bombay da Gin	7,00€
Bulldog	7,00€
Hendriks	9,00€

# Weinbrand, Brandy, Cognac

	2cl	4cl
Asbach Uralt	4,00€	7,50€
Hennessy Fine de Cognac	5,00€	9,00€
Remy martine	5,00€	7,50€

# Whisky

	2cl	4cl
Jack Daniels	4,00€	7,00€
Glenfidich	4,20€	7,00€

# Aperitifs

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	5,00€
Prosecco	0,1l	3,50€
	0,75l	22,90€
Sekt mit Aperol	0,2l	7,50€
Hugo mit frischer Minze & Limette	0,2l	7,50€
Hugo alkoholfrei mit frischer Minze & Limette	0,2l	6,00€
Limoncello Spritz	0,2l	7,50€
Lillet Wildberry	0,2l	8,00€
Veuve Clicquot Brut Champagner Frankreich	0,75l	95,90€



# Weißwein

Riesling feinherb QbA Deutschland - Mosel - Leo Kappes feinfruchtige Rieslingsäure, verspielte Süße, tolle Fruchtaromen	0,1l 3,80€ Flasche (1l)	0,2l 7,00€ 31,90€
Riesling QbA trocken Deutschland - Rheinhessen - Meiser Fruchtig, rassig	0,1l 3,80€ Flasche (1l)	0,2l 7,00€ 31,90€
Grauburgunder QbA trocken Deutschland - Rheinhessen - Meiser feiner, fruchtiger und harmonischer Burgunder	0,1l 3,80€ Flasche (1l)	0,2l 7,00€ 31,90€
Paquita Chardonnay Campos de Luz Spanien/Carinena Aromen von Honigmelone, Birne, etwas Ananas, ein Hauch von Zitrus, Mandeln, Orangenzenen und Akazienblüten	0,1l 3,80€ Flasche	0,2l 7,00€ 24,90€
Lugana Vino Bianco DOC Azienda Agricola Ca' Dei Frati, Italien - Lombadei trocken, Aromen von Zitronen, Aprikosen, Mandeln, Kräutern	0,1l 4,50€ Flasche	0,2l 8,90€ 31,00€
Riesling QbA trocken Deutschland - Rheingau Robert Weil feine Frucht mit eleganter, reifer Säure und nachhaltigem Körper	Flasche (1l)	39,90€
Vinho Verde Portugal Spritzig- Aromen von Zitrone Blumen- grüne Äpfel	Flasche (1l)	27,90€

# Rose

<b>Pinot Grigio Rosé</b> Italien - Veneto - Ardesia leicht kupferne Farbe, frische und fruchtige ausgeglichene Aromen von Zitrusfrüchten, Kirschen und roten Beeren	0,1l 4,00€ Flasche	0,2l 7,00€ 23,90€
<b>Pink St. Laurent QbA</b> Deutschland - Pfalz - Weingut Tina Pfaffmann frisch, leicht, sommerlich, Aromen von Erdbeeren	0,1l 4,00€ Flasche	0,2l 7,00€ 23,90€

# Rotwein

<b>Roter Schlawiner</b> Deutschland - Nahe - Lang lieblich frech, frisch, fruchtig, weich, Aromen nach dunklen roten Früchten, schönes Finale	0,1l 3,80€ Flasche	0,2l 7,00€ 21,90€
<b>Rioja Palacio Oriente</b> Spanien - Rioja - Navarro Lopez blumig und fruchtig	0,1l 3,80€ Flasche	0,2l 7,00€ 21,90€
<b>Cavazza Merlot</b> Italien - Venetien Intensive rubinrote Farbe, volles, fruchtiges Aroma, trocken und rund im Geschmack	0,1l 3,80€	0,2l 7,00€
<b>Primitivo Puglia IGT</b> Fuedo Badala - Apulien - Italien trocken, Aromen von Brombeeren, Erdbeeren, Pfirsichkompott, Kakao	0,1l 4,50€ Flasche	0,2l 8,90€ 31,00€
<b>Lance Terre Siciliane Nero d'Avola</b> Italien - Sizilien - Cantine Paolini intensives Kirscharoma gepaart mit Noten von Maulbeeren, Kranbeeren und Himbeeren. Am Gaumen eine ausgewogene Säurestruktur	Flasche	32,90€

# Edelbrände

Borell Diehl

„Weingut Destellerie“ -Heinfeld-Oberösterreich

	2cl	4cl
Obstler 42%vol (aus Apfel & Birnen)	5,00€	9,00€
Mirabelle 42%vol	5,00€	9,00€
Williams Christ 42%vol	5,00€	9,00€
Pfälzer Grappa 42%vol	5,00€	9,00€
Haselnuss 42%vol	5,00€	9,00€
Marille 42%vol	5,00€	9,00€

# Speisen

---

„Gutes braucht Zeit „  
Da wir frisch kochen kann es zu Wartezeiten  
kommen.

Verschenken Sie „Genuss“  
Mit einem Gutschein aus dem Wirtshaus zum Salzsieder

# Hausgemachte Suppen

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 3.  | Tomatensuppe mit Crème-fraiche                     | 6,50€ |
| 11. | Flädlesuppe<br>Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen  | 6,50€ |
| 17. | Meerrettichsuppe<br>mit geräucherten Lachsstreifen | 6,50€ |
| 19. | Gulaschsuppe<br>mit Paprika und Schmand            | 8,50€ |

Zu allen Suppen servieren wir frisches Brot

## Vorweg

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 75. | Büffelmozzarella<br>an Basilikum-Pesto mit getrockneten Tomaten<br>und Pinienkernen         | 11,90€ |
| 76. | Carpaccio vom Rind<br>mit Rucola und Basilikum-Pesto, dazu fein gehobelter<br>Parmesan      | 13,50€ |
| 77. | Antipasti<br>Mariniertes Gemüse nach italienischer Art, mit<br>frischem, hausgemachtem Brot | 12,50€ |
| 78. | Rote Beete Carpaccio<br>mit Hirtenkäse und Walnüssen  | 11,90€ |

# Salate

30.	Großer gemischter Salat	12,90€
36.	+ Hähnchenbrustfilet	4,90€
37.	+ Räucherlachs	5,50€
129.	Bayrischer Wurstsalat	10,90€
49.	Caesar's Salat Romanasalat mit Parmesan & knusprigen Bacon; mit einem Caesar's Dressing	14,90€
149.	+ Hähnchenbrustfilet	4,90€

Sylter-Dressing / Essig-Öl Dressing  
Dazu frisches Brot

# Hauptsachen

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 122. | Abgebräunter Leberkäse<br>mit Bratkartoffeln und 2 Spiegeleiern                                      | 15,90€ |
| 123. | Deftiger Schweinebraten<br>mit Salzkartoffeln und Krautsalat   | 17,90€ |
| 124. | Rosa Roastbeef<br>kalt aufgeschnitten mit Bratkartoffeln und<br>Remouladensauce                      | 19,90€ |
| 125. | Original Wiener Schnitzel vom Kalb<br>mit lauwarmen Kartoffeln-Gurkensalat                           | 26,90€ |
| 126. | Kalbsgulasch<br>mit Spätzle und hausgemachtem Gurkensalat  | 20,90€ |
| 141. | Entrecôte<br>mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und einer Salatbeilage                                | 29,90€ |
| 128. | Schweinefilet<br>rosa gebraten, in einer Orangen-Pfeffersauce, mit<br>Gemüse und Würfelpotatoes      | 20,90€ |
| 173. | Kalbsleber „Berliner Art“<br>mit einer Apfel-Zwiebel-Sauce, Kartoffelpüree und<br>einer Salatbeilage | 23,90€ |

Extras:

Salatbeilage 3,50€

Bratkartoffeln 5,90€

Portion Gemüse 4,50€

Die Änderung einer Beilage in Bratkartoffeln: +2,00€

# Pasta

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 94. | Spaghetti „aglio e olio“<br>mit Petersilie, frischem Knoblauch und gehobeltem<br>Parmesan | 10,90€ |
| 95. | zusätzlich mit Garnelen   | 16,90€ |
| 96. | Bandnudeln in einer Gorgonzola-Sahne-Sauce<br>mit knackigen Walnusskerne                  | 15,90€ |
| 97. | Bandnudeln in einer Sahnesauce mit<br>Räucherlachs und Spinat                             | 15,90€ |
| 98. | Bandnudeln in einer Zucchini-Weißwein-Sauce<br>mit Garnelen                               | 16,90€ |
| 99. | Bandnudeln in einer Champignon-Rahm-Sauce<br>mit saftigen Schweinefiletstreifen           | 17,90€ |



# Fischvariationen

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 186. | Zanderfilet<br>mit Salzkartoffeln in einer leichten Senf-Sahne-Sauce<br>und Salatvariationen                               | 21,90€ |
| 187. | Lachsfilet<br>in einer Limonen- Salbei- Sauce auf einem<br>Artischocken-Bett, dazu Würfelkartoffeln & eine<br>Salatbeilage | 20,90€ |
| 190. | Sahnehering<br>mit Bratkartoffeln und grünem Salat   | 15,90€ |
| 54.  | Räucherlachs<br>mit Reibeplätzchen, Sahnemeerrettich und Salat   | 14,90€ |

# Flammkuchen

130.	Der Klassiker Deftig mit Speck und Zwiebeln	12,90€
131.	Der Mediterrane Herzhaft mit Hirtenkäse, Peperoni und Oliven	12,90€
132	Der Geheimnisvolle Raffiniert mit spanischem Serrano Schinken und Hirtenkäse	15,90€
134.	Der Spezielle Köstlich mit Lachs, Spinat und Knoblauch	15,90€
137.	Der Südländische Leicht mit Rucola, Tomaten und Mozzarella	13,90€

# Burger

237.	Riesen Burger mit hausgemachten 200g Rindfleisch-Patty, Gurken, Tomaten, Salat, Hamburgersauce, Hamburgerketchup und Pommes Frites	15,90€
243.	+ Cheddarkäse	1,50€
244.	+ Spiegelei	1,50€
246.	+ Bacon	1,50€
245.	+ Röstzwiebeln	1,00€
	+ Ketchup/Mayonnaise	1,00€

# Süßes

974. Palatschinken 10,90€  
mit Vanilleeis gefüllt und heißen Kirschen

975. Hausgemachter Kaiserschmarrn 10,90€  
mit Pflaumen oder Preiselbeeren

Bitte fragen Sie unser Personal nach den  
Zubereitungszeiten!  
Nur als DESSERT zu bestellen.

928. Rote Grütze 6,50€  
mit einer Vanillesauce und Vanilleeis

1104. Schokoladen Küchli 7,90€  
mit einem heißen, flüssigen Schokoladenkern, dazu  
Vanilleeis und Sahne

959. Warmer Apfelstrudel 7,90€  
mit Vanillesauce und Sahne

Preise verstehen sich inklusive  
der zur Zeit geltenden Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen  
können oder Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem  
Personal.