

Speisekarte

Suppen

Frittatensuppe	2,70
Leberknödelsuppe	2,90
Knoblauchcremesuppe mit Obershaube und Croutons	3,10

Hauptspeisen

<u>Schwein:</u>	<u>Port</u>	<u>½ Port</u>
Spareribs normal	16,00	13,00
Knoblauch	16,00	13,00
Senf- scharf	16,00	13,00
Süß- sauer	16,00	13,00
Pikant (Speck, Zwiebel)	16,00	13,00

Alle Spareribs werden mit Bratkartoffel und Haussauce serviert!

Grillteller „Weinlandhof “ (Schwein, Sur, Pute, Gemüse, Bratkartoffel, Speck, Zwiebel, Kräuterbutter, Haussauce)	16,50	13,50
Schweinsmedaillons mit Pfeffersauce, Speckfisolen, Kroketten und Grilltomate	16,50	13,50
Schnitzelteller „Weinlandhof“ (Schwein, Sur, Sesam-Pute) mit Petersilienkartoffel und Salatteller	14,50	11,50
Knoblauch Cordon Bleu mit Pommes Frites und Salatteller	14,50	11,50
Baier´s Pariserschnitzel (Parmesan, Kräuter) mit Rotenrübensalat 10,50	13,50	
Sur-Cordon (Camenbert, Geselchtes) mit Pommes und Salatteller	14,50	11,50

Putz, Hendl:

Putenschnitzelteller (Normal, Sesam, Cornflakes) mit Preiselbeeren und Salatteller	14,50	11,50
Bunter Salatteller mit gegrillten oder Cornflakes Hendlstreifen, Joghurtdressing und Kernöl	12,50	9,50

Hausmannskost:

Gebackne Blunznradl (pikant) mit Sc.Tartare und Kartoffelsalat	10,50	7,50
Backhendlkeulen (½ kürbis ½ normal paniert) oder Alt-Wiener Backhendlkeulen (ausgelöst) mit Kartoffelsalat	11,50	8,50
Grenadiermarsch (Rindfleisch, Kartoffeln, Zwiebel, Paprika) mit Spiegelei und Blattsalat	12,50	9,50

Fisch:

Gegrilltes Kabeljaufilet im Speckmantel auf Blattspinat mit Obersauce und Stampfkartoffel	15,50	12,50
Gebackene Zanderfiletstreifen in Mohnpanade auf buntem Salatteller mit Joghurtdressing	14,50	11,50

Vegetarisch & Vegane Speisen:

Gebackener Emmentaler oder Karfiol mit Sc.Tartare und Blattsalat	9,00	6,00
Tortellini (Spinatfüllung) mit Tomatensauce, Parmesan und Blattsalat	10,50	7,50
Linsen-Ragout (Vegan) mit gebratenen Serviettenknödel und Grilltomate	9,50	6,50

Andere vegane Gerichte auf Vorbestellung!