

## VORSPEISEN UND SUPPEN

Gebackener Ziegenkäse  
auf Tomaten – Aprikosen – Relish  
mit Feldsalat und Zitronendressing  
\*3, 5, a, c, g

9,00 €

Tomate – Mozzarella  
mit Balsamico an Baguette  
\*4, a, g

8,00 €

Kartoffelcremesuppe mit Streifen von Ahler Wurst  
\*1, g, i, j

6,50 €

Karotten – Ingwer – Cremesuppe  
\*g, i, j

5,00 €

## SALATE

Bunter Salatteller der Saison  
wahlweise mit...

- Streifen vom Hähnchenbrustfilet in Salsa Soße  
\*1, 6, a, g, j
- Streifen vom Hähnchenbrustfilet und gefüllten Gnocchi  
\*1, 3, 6, 8, a, g, j
- mit Schafskäse und Oliven

10,50 €

11,90 €

9,50 €

Kleiner Beilagensalat

3,00 €

## **BURGER**

Burger „Aartal“ 12,00 €  
mit saftigem Rindfleisch,  
Bacon und Käse auf würzig – süßer BBQ – Soße  
und allerlei Gesundem aus dem Garten  
dazu servieren wir würzige Kartoffeltwister  
\*2, 3, 6, 8, a, j, g, h

Burger 2.0 15,00 €  
Zwei Lagen saftiges Rindfleisch  
mit Bacon und Käse auf würzig – süßer BBQ – Soße  
an allerlei Gesundem aus dem Garten  
dazu servieren wir würzige Kartoffeltwister  
\*2, 3, 6, 8, a, j, g, h

## **FLAMMKUCHEN**

Classic 6,50 €  
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln  
\*1, 3, a, g

Caprese 6,90 €  
mit Tomaten und Mozzarella  
\*a, g

De Luxe 7,90 €  
mit Räucherlachs, Kirschtomaten, Meerrettich und Rucola  
\*3, a, d, g

Hessischer Flammkuchen 8,50 €  
mit Blutwurst und Mettwurst,  
Zwiebeln, und Handkäse  
\*a, g

## **SCHNITZELWOCHE**

Schnitzel vom Schwein „Jäger Art“ mit Pommes Frites <small>*1, a, c, g</small>	15,00 €
Schnitzel vom Schwein mit Zwiebelsoße und Pommes Frites <small>*1, a, c, g</small>	15,00 €
Paprikaschnitzel vom Schwein (leicht scharf) mit Pommes Frites <small>*1, 6, a, c, g</small>	15,00 €
Schnitzel vom Schwein „Berner Art“ Natur gebraten mit Bacon und Tomate überbacken dazu Rösti <small>*1, 3, a, c, g</small>	15,00 €
Schnitzel „Hawaii“ mit Pommes Frites <small>*1, 6, a, c, g</small>	15,00 €
Piccata Milanese Hähnchenschnitzel in der Parmesanhülle an Tomatenspaghetti <small>*1, a, c, g, i</small>	17,00 €
Cordon Bleu mit Schinken und Gouda gefüllt an Pommes Frites <small>*1, 5, a, c, g</small>	17,50 €
Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Pommes Frites <small>*a, c, g</small>	15,00 €

**ZU ALLEN GERICHTEN AUS DER RUBRIK SCHNITZELWOCHE  
SERVIEREN WIR EINEN FRISCHEN SALAT DER SAISON**

## HAUPTGERICHTE

Schweinefilet mit Champignonrahmsoße an Spätzle <small>*17, a, c, g, i, j</small>	13,00 €
Rumpsteak an Schmorzwiebeln mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln <small>*1, 3, g</small>	19,00 €
Gebratenes Lachsfilet mit Gemüsepfanne und Pestonudeln <small>*a, e</small>	18,00 €
Rinderroulade "Hausfrauen Art" mit Rotkohl und Serviettenknödel <small>*1, 3, a, c, i, j</small>	17,00 €
Spießbraten mit Speck und Zwiebeln gefüllt dazu Rotkohl und Spätzle <small>*1, 3, a, c</small>	13,00 €

## WILDGERICHTE AUS HEIMISCHEM REVIER

Wildgulasch mit Waldpilzen und Spätzle <small>*17, a, c, i, j</small>	16,50 €
Wildbraten an Rotkohl und Knödel <small>*17, a, g, i, j</small>	17,50 €
Zwei grobe Bratwürste vom Wildschwein mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln <small>*1</small>	13,00 €
<b>ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR AUF WUNSCH EINEN FRISCHEN BEILAGENSALAT ODER EINEN GROßEN SALAT</b>	<b>3,00 € 5,00 €</b>

## VEGETARISCH

Ofenkartoffel  
mit Blattspinat überbacken  
\*9 8,00 €

**ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR AUF WUNSCH  
EINEN FRISCHEN BEILAGENSALAT  
ODER EINEN GROßEN SALAT 3,00 €  
5,00 €**

## DESSERTS

Zweierlei Mousse  
mit Eis  
\*1, 3, 4, 6, 14, a, c, g 6,00 €

Crème Brûlée  
mit Eis  
\*4, 6, 14, a, c, g 6,00 €

Zum krönenden Abschluss empfehlen wir  
Edelbrände aus dem Holzfass der Feinbrennerei Prinz, Österreich  
Alte Williams – Christ – Birne, Alte Marille oder Alte Haus – Zwetschge  
2cl – 3,50 €

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt, 10 gewachst, 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig, 14 Aroma 17 Alkohol  
a) Weizen b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Soja g) Milch/ Laktose h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen  
l) Schwefeldioxid/ Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere