



Spezialitäten des Tages / Specialities of the day

Montag & Dienstag / Only Monday & Tuesday

Ofenfrischer Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffeln 14,80
 Roast pork with sauerkraut and potatoes

Mittwoch & Donnerstag / Only Wednesday & Thursday

Lebergeschnetzeltes vom Ländle Kalb mit Kartoffelrösti 17,80
 Sliced veal liver with potato hash browns „rösti“

Freitag / Only Friday

Ofenfrisches knuspriges Brathendl mit Kartoffelsalat & Baguette 14,80
 Crispy roast chicken with potato salad and baguette

Steaks – immer ein Genuss / Steaks – pure pleasure

Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, Pommes Frites und grünen Bohnen
 Beef steak with herb butter or pepper sauce, french fries and green beans

Lady	170 Gramm	6 Ounces	22,80
Regulär	225 Gramm	8 Ounces	29,60
Diplom	280 Gramm	10 Ounces	37,20
Mega	450 Gramm	16 Ounces	49,90

Bunter Salat / Salad mix			6,80
Ofen Tomate mit Kräutern / Braised tomato with herbs			3,60
Sauerrahm Dip / Sour cream dip			1,60

Falls Sie keinen anderen Wunsch äußern, grillen wir Ihr Steak medium
 If you express no other desire, we grill your steak medium

Premium Kotelette vom Schwein mit Senf-Gurken-Mayo Dip, Pommes Frites und
 gebackenen Zwiebelringen, 300 Gramm 19,80
 Premium pork chops with mustard cucumber mayo dip, french fries and
 baked onion rings, 11 Ounces

Zwiebelrostbraten an Natursauce mit Bohnen und Kroketten 19,80
 Roast beef with brown onions, sauce, green beans and croquettes



Hauptspeisen / Main courses

Knusprige Ripple mit Pommes frites 15,50
Spare ribs with french fries

Sauerrahm Dip / *Sour cream dip* 1,60
 Extra Chili Dip 1,60

Beefsteak Tartare „Nach Art des Hauses“ mit getoastetem Wurzelbaguette und Butter
Beefsteak Tartare with toasted baguette and butter

Vorspeise	85 Gramm	3 Ounces	13,80
Hauptspeise	170 Gramm	6 Ounces	18,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln 18,80
Breaded veal escalope with parsley potatoes

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Salat 19,80
Breaded veal escalope with salad

Grillteller „Rössle Park“ mit Kräuterbutter und Pommes frites 19,80
Mixed grill with herb butter and french fries

Gebratener Zander mit gegrillter Ofentomate und Petersilienkartoffeln 19,80
Fried pikeperch with grilled tomato and parsley potatoes *Vegi*

Gebratener Saibling mit gegrillter Ofentomate und Petersilienkartoffeln 24,80
Fried char with grilled tomato and parsley potatoes *Vegi*

Bunter Gemüseteller in Olivenöl und Kräutern 9,80
Mixed vegetable dish in olive oil and herbs *Vegi*

Brauhaus Kartoffelrösti mit Speck, Zwiebeln, Spiegelei 14,80
Potato hash browns „rösti“ with bacon, onions and fried egg