



Bar • Restaurant • Café

## Vorspeisen / Starters

**Hausgemachtes Knoblauchbrot A,J** 2,00€  
frisch aus dem Ofen mit Knoblauchbutter  
Oven baguette with garlic butter

**Bruschetta A,J** 5,90€  
geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomaten, Pesto und Basilikum  
toasted bread with marinated tomatoes, green pesto and basil

**Hausgemachtes Würzfleisch ‚Au Four‘ J** 6,90€  
mit Knoblauchbaguette  
Home made seasoned meat, gratinated, with garlic baguette

## Salate / Salads

**Kleiner, gemischter Salat** 4,20€  
Salat der Saison  
Small mixed salad

**Gemischter Salat** 9,20€  
Salat der Saison  
Mixed salad

**Wahlweise mit:**

- Hähnchenbruststreifen (chicken breast) 12,00€
- Garnelen (prawns) 15,20€

**Dressingwahl:**  
mit Joghurt-Dressing oder Balsamicovinaigrette



Bar • Restaurant • Café

## Flammkuchen / Tarte flambée

(Alle Flammkuchen werden mit Sauerrahm zubereitet)

<b>Flammkuchen – Klassisch</b> A,L mit Speck & Zwiebeln Tarte flambée ‚classic‘ with ham & onions	<b>9,50€</b>
<b>Flammkuchen – Vegetarisch</b> A,L mit roten Zwiebeln, Tomaten, Paprika & Käse Tarte flambée ‚vegetarian‘ with red onions, tomato, peppers & cheese	<b>10,00€</b>
<b>Flammkuchen – Bella Italia</b> A,L mit Tomaten, Mozzarella, Pesto & Parmaschinken Tarte flambée ‚Bella Italia‘ with tomato, mozzarella cheese, green pesto & parma ham	<b>12,00€</b>
<b>Flammkuchen – Der Scharfe</b> A,L mit Salami, Pepperoni, Knoblauch & roten Zwiebeln Tarte flambée ‚The Spicy One‘ with salami, pepperoni, garlic & red onions	<b>10,90€</b>
<b>Holi's Flammkuchen</b> A,L mit Würzfleisch, Lauchzwiebeln & Käse Tarte flambée ‚HoLis‘ with mushrooms, young leeks, cheese & seasoned meat gratinated	<b>11,50€</b>



Bar • Restaurant • Café

## Hauptspeisen / Main courses

<b>Die Berliner Cult Currywurst mit Pommes Frites</b> The ‚Berlin Currywurst‘ served with French Fries	<b>8,90€</b>
<b>Schnitzel „Wiener Art“ A,L</b> <b>Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln &amp; Beilagensalat</b> Pork Schnitzel ‚Vienna style‘ served with fried potatoes & small salad	<b>13,20€</b>
<b>Käsespätzle mit Röstzwiebeln A,J</b> dazu ein gemischter Salat swabian cheese noodles with roasted onions served with small mixed salad	<b>9,90€</b>
<b>Waldpilzragout mit Semmelknödeln A,J, I</b> dazu ein gemischter Salat mushroom ragout with bread dumplings served with small mixed salad	<b>9,90€</b>
<b>Geschmorter Schweinebraten H,O,A,I,L,D</b> mit Gurkensalat, Rotwein-Senf-Sauce & Kartoffelkroketten braised pork roast with croquettes, mustard-red wine sauce served with cucumber salad	<b>13,90€</b>
<b>Holi´s Schweinesteak ‚Au Four‘ J</b> mit Würzfleisch & Käse überbacken, dazu Pommes Pork steak ‚au four‘ with cheese & seasoned meat gratinated, served with french fries  Bratkartoffeln statt Pommes = €1,50 extra fried potatoes instead of french fries = additional €1,50	<b>14,90€</b>



Bar • Restaurant • Café

## Pasta

**Bandnudeln Aglio Olio A** 10,50€  
mit Knoblauch, Oliven & Tomaten  
with garlic, olives & tomato

**Bandnudeln al Arabiata A** 11,90€  
mit Paprika, Chili, Knoblauch, Tomaten, Pepperoni & roten Zwiebeln  
Tagliatelle with peppers, chili, garlic, tomato, pepperoni & red onions

**Wahlweise mit:**

- Hähnchenbruststreifen (chicken breast)	13,00€
- Garnelen (prawns)	15,50€

## Desserts

**Flammkuchen - Der Süße A,J** 9,90€  
mit Apfelscheiben, Rosinen, Mandeln. Zucker und Zimt  
Tarte flambée with sliced apple, rasins, almonds, sugar & cinnamon

**Kaiserschmarr'n mit Mandeln, Rosinen & frischem Obst** 8,50€  
pancake ‚Bavarian style‘ with rasins, almonds & fruits

**Crème Brûlée J, L, 2** 7,50€

**Schokoladentarte** 6,50€  
mit weichem Kern  
warm chocolate cake with a soft heart

### Allergene/Zusatzstoffe

A – Gluten B- Soja D- Sulfite E- Sesam F- Krustentiere G- Weichtiere H- Senf I-Lupine J- Milch K- Fisch L- Eier M-Erdnüsse  
N- Schalenfrüchte O- Sellerie P- Schwefel- 1Farbstoffe 2- Konservierungsstoffe 3- Antioxidationsmittel 4- Geschmacksverstärker  
5- Geschwärtzt 6- Phosphate 7- Koffein 8- Chinin  
9- Süßungsmittel