

Vorspeisen

Knoblauchsuppe_{1,G,A} 5,90 €

Soljanka₁₁ 6,90 €
hausgemacht

Zu unseren Suppen reichen wir Baguette. A

Feines Würzfleisch 7,60 €
vom Schwein mit Champignons,
Käse überbacken, dazu Baguette_{1,A,G}

Kleiner gemischter Salatteller 5,90 €
knackiger Eisbergsalat mit Tomate,
Gurke, Paprika, Mais, dekoriert mit
frischem Blattsalat

Salate

Frischer gemischter Salatteller 12,90 €
mit Hirtenkäse und eingelegten Oliven_{10,6}

mit Thunfisch und Zwiebeln_{1,D} 12,50 €

mit scharf-würzigen Hähnchenbruststreifen 14,50 €

zu unseren Salaten wählen Sie bitte unter
folgenden Dressings aus:

Essig/Öl

Orangen-Vinaigrette

Hausdressing_{4,7,C}

zu unseren Salaten reichen wir frisches Baguette_A

Aus Topf und Pfanne

Hirschgulasch mit Waldpilzen und Apfelrotkohl, dazu hausgemachte Böhmisches Knödel _{A,C}	21,90 €
Rinderroulade „klassische Art „ gefüllt mit Speck, Gurken und Zwiebeln, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße _{A,11}	21,90 €
1/2 Ente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	24,50 €
Schweineschnitzel mit einer Gemüsevariation, überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln _{2,A,I,J,C}	19,90 €
Steak “au four ” Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites _{1,A,C,G}	20,50 €

Bauernfrühstück 14,50 €
von herzhaften Bratkartoffeln, 3 Eiern,
mit Salatbeilage_{C,11}

Steak 18,50 €
wahlweise
mit Hähnchenbrust oder Schweinesteak,
Rahmchampignons, dazu Kartoffelkroketten_{1,A}

“Schäfer-Steak” 19,50 €
Schweinesteak mit Tomaten, Zwiebeln
und Hirtenkäse überbacken, dazu Bratkartoffeln_{6,G,11}

Rumpsteak mit Kräuterbutter 25,90 €
und Pommes frites, dazu gemischter Salat mit
Hausdressing_{2,4,C}

Hoенckes Wirtshaus – Pfanne 19,90 €
herzhafte Bratkartoffeln mit Gemüsevariation
und Steaks vom Schwein, Rind und Huhn₁₁

Vegetarisch

Gemüse-Kartoffel Auflauf
mit Käse überbacken
und Hollandaise verfeinert
mit Kartoffeln, Pastinake, Sellerie, roten Zwiebeln,
Kürbis, gelben Karotten, Karotten, Broccoli und
Topinambur_{G,A1} 13,50 €

Ofenkartoffel
mit Rahmchampignons
an frischem Salat_{1,A,G} 10,50 €

Ofenkartoffel
mit Sour Cream
an frischem Salat_{1,2,6} 10,50 €
(auch als vegane Variante)

Aus Flüssen und Meeren

Gebratenes Zanderfilet 22,50 €
mit Petersilienkartoffeln, Kräuterbutter
und Broccoli, überzogen mit Hollandaise_{2,A,D,I,J,C}

Kabeljaufilet 23,50 €
mit Zitronen-Butter Soße,
an Pfannengemüse mit Reis_{2,D,A,I,J,C}

Forelle „ Müllerin „ 20,50 €
mit Kräuterbutter, dazu Petersilienkartoffeln
und einem kleinen Salat

auf Wunsch bekommen Sie die Forelle
auch gedünstet_{D,A}

Seniorenessen

Hirschgulasch 19,50 €
mit Waldpilzen und Apfelrotkohl,
dazu hausgemachte Böhmisches Knödel_{A,C}

Schweinerückensteak 16,50 €
mit Rahmchampignons,
dazu Kartoffelkroketten_{1,A,G}

Gebratenes Zanderfilet 19,50 €
mit Petersilienkartoffeln, Kräuterbutter
und Broccoli, überzogen mit Hollandaise_{2,A,D}

Schweineschnitzel 17,90 €
mit einer Gemüsevariation, überzogen mit
Hollandaise,
dazu Petersilienkartoffeln_{2,C,G,A}

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahren

Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise _c	5,00 €
hausgemachter Eierkuchen mit Apfelmus _c	5,50 €
Fischstäbchen mit Pommes frites _{A,C}	6,90 €
Kleines Schnitzel mit Gemüse, dazu Pommes frites _{A,C}	9,50 €
Hähnchennuggets mit Pommes frites _{A,C}	9,50 €

Dessert

Kalter Hund 4,50 €
Schokoladiger Keks-Kuchen mit einem
Sahnehäubchen _G

Warmer Apfelstrudel 6,40 €
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahnehäubchen_{1,A}

hausgemachter Eierkuchen 6,90 €
gefüllt mit Beerenfrüchten,
einer Kugel Vanilleeis und Sahnehäubchen_{1,C,A}

Waffel Kombination 7,50 €
Waffeln mit heißen Kirschen, einer
Kugel Vanilleeis und Sahnehäubchen_{1,C,A}

Beilagen

Pommes frites	3,50 €
Kroketten _A	4,00 €
Bratkartoffeln _{1,1}	5,00 €
Rahmchampignons _{1,A}	5,50 €
Soße ₁	3,50 €
Röstzwiebeln	4,00 €
Ketchup, Mayonnaise, Senf _{2, C}	1,00 €
S. Hollandaise	3,50 €

Bei Beilagen Änderung auf Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufschlag von 0,70 €!

Zusatzstoffe

- 1 unter Verwendung von Sahne
 - 2 mit Geschmacksverstärker
 - 3 mit Farbstoff
 - 4 mit Süßungsmittel
 - 5 mit Stärke
 - 6 mit Kuhmilch
 - 7 mit Konservierungsstoffen
 - 8 Antioxidationsmittel
 - 9 mit Phosphat
 - 10 geschwärzt
 - 11 mit Nitratspökelsalz
 - 12 geschwefelt
 - 13 koffein
 - 14 Chininhaltig
 - 15 Konservierungsstoff Benzoesäure
 - 16 enthält eine Phenylalaninquelle
 - 17 Sorbinsäure
-
- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
 - B Krebstiere
 - C Eier
 - D Fisch
 - E Erdnüsse
 - F Soja
 - G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
 - H Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
 - I Sellerie
 - J Senf
 - K Sesamsamen
 - L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
 - M Lupinen
 - N Weichtiere