



Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Wer jeden Abend sagen kann: "Ich habe gelebt.",
dem bringt jeder Morgen einen neuen Gewinn.

Seneca (um Christi Geburt)

Reibekuchenkarte

nur mittwochs gültig

3 Reibekuchen mit Rübenkraut und Schwarzbrot (3,a,c)	9,50 €
3 Reibekuchen mit Apfelmus und Schwarzbrot (3,a,c)	10,50 €
3 Reibekuchen mit Rauchlachs, (3,a,c,d,j,i) Dill- Senfsauce und kleinem Salatbouquet	19,50 €
Reibekuchen „Triologie“ (3,a,c,d) mit Rauchlachs, Rübenkraut und Apfelmus	19,50 €
Jeder weitere extra Reibekuchen (3,a,c)	3,00 €
3 Reibekuchen zum Mitnehmen (3,a,c)	9,00 €


Unsere Öffnungszeiten

Mittwoch – Samstag
17:00 - 23:00 (Küche bis 21:30 Uhr)

Sonntag
12:00 - 15:00
17:00 - 21:00

Für Veranstaltungen ab 30 Personen
öffnen wir auch gerne außerhalb unserer Öffnungszeiten


Vorspeisen für den kleinen & großen Hunger

Garnelen „Pil Pil“ (geschält)	6 Stück	11,00 €
mit Baguette (Knoblauch, Peperoni und Olivenöl)	12 Stück	17,30 €
Kleine Frühlingsrollen	 9 Stück	9,50 €
mit 2 verschiedenen Dips (a,e,f,i,k,e)	14 Stück	15,00 €
Rauchlachs mit Dill- Senfsauce		
serviert mit Feldsalat in Vinaigrette und Röstitaler (8,f,i)		19,50 €


Suppen

Klare Hühnersuppe		
mit grünem und weißem Spargel (8,i)		7,50 €

Vegetarisch

Gebackener Camembert an buntem Salatbouquet		
mit Preiselbeeren, Petersilie, Toast und Butter (a,c,i,j,e)		11,80 €
Paniertes Sellerieschnitzel		
mit Marktgemüse und Kroketten (a,i)		16,50 €

Salate

Bunter Salatteller		
bestehend aus verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten		
serviert mit Hausdressing und Baguette (c,d,i,j)		
auf Wunsch auch mit Essig und Öl		13,90 €
zusätzlich serviert mit:		
gebratener Hähnchenbrust in sweet- Chilisauce (a,e,f,i,k,e)		19,50 €

Von der Kalbshüfte

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren,
Speck- Zwiebelbratkartoffeln und buntem Gemüse (a,c,d,e,i) 23,90 €

Vom Schwein

Schweinskopfsülze mit Remouladensauce
und Speck- Zwiebelbratkartoffeln sowie Salatbouquet (2,4,a,c,e,i,j) 13,30 €

Currywurst „Haus Kleinlosen Spezial“
Hausgemachte Currysauce mit bunten Zwiebeln und Mayonnaise,
serviert mit Pommes frites (7,8,a,f,g) 11,70 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ (a,c,e,i) 16,20 €

Paniertes Schnitzel „Ungarische Art“ (2,11,a,c,e,i) 17,80 €

Paniertes Schnitzel mit Champignonrahmsauce (a,c,e,i) 17,80 €

Cordon bleu (2,a,c,e,i,g) 17,80 €

Schaschlik Gulasch vom Schweinenacken (a,e,f) 13,90 €

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen
wahlweise Pommes frites, Kroketten oder Speck- Zwiebel- Bratkartoffeln

Gemischter Beilagensalat (c,d,i,j) 5,00 €

Vom argentinischen Rinderrücken

Roastbeefsteller mit hausgemachter Remouladensauce
serviert mit Speck- Zwiebelbratkartoffeln und Salatbouquet (c,j,i) 20,70 €

Argentinisches Rumpsteak ca. 200 g mit Kräuterbutter
serviert mit Speck- Zwiebelbratkartoffeln
und feinen grünen Speckböhnchen (a,g,i) 28,40 €

Argentinisches Rumpsteak ca. 200 g mit Pfeffersauce
serviert mit Speck- Zwiebelbratkartoffeln
und feinen grünen Speckböhnchen (1,a,g,i) 28,40 €

Dessert

Geeistes Stracciatella- Mousse
auf Pfirsich- Mangokompott (a,c,e) 10,50 €

Kaiserschmarren
mit Mandeln, Rosinen, Apfelkompott und Vanilleeis (a,c,g,e,f) 10,80 €

Vanilleeis mit Schlagrahm und Schokoladensauce (c,e,g) 9,20 €

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, **2** mit Konservierungsstoff, **3** mit Antioxidationsmittel, **4** mit Geschmacksverstärker,
5 geschwefelt, **6** geschwärzt, **7** mit Phosphat, **8** mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) ,**9** koffeinhaltig,
10 chininhaltig, **11** mit Süßungsmittel, **12** gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, **b** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, **d** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, **f** Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, **h** Schalenfrüchte, **i** Sellerie und daraus gewonnene
Erzeugnisse, **j** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, **k** Sesamsamen und daraus gewonnene
Erzeugnisse, **l** Schwefeldioxid und Sulphite, **m** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kinderkarte

Räuber Hotzen Plotz
Ein Teller, um bei Mama und Papa zu Klauen
0,00€

Kinderschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes und Mayonnaise
8,50 €

Kleines Kalbsschnitzel mit Pommes und Mayo
13,90 €

Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup
7,30 €

Nudeln „Bolognese“
7,30 €

Fischstäbchen
mit Pommes frites und Ketchup
7,30 €

Alle Kinder,
die Ihren Teller leer gegessen haben,
können Sich in der Küche ein Wassereis abholen

Biere vom Fass



Alt

Aus der ältesten
Altbierbrauerei
der Welt



0,25 l	3,00 €
0,5 l	5,50 €

Flaschenbiere

Bitburger 0,0%, Radler alkoholfrei 0,0%	0,33 l	3,50 €
Benediktiner Hefeweizen hell oder alkoholfrei	0,5 l	5,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	0,25 l	3,00 €
VIO Rhabarberschorle	0,3 l	4,20 €
VIO Apfelschorle naturtrüb	0,3 l	4,20 €
Apfelschorle (ohne Zuckerzusatz)	0,25 l	3,00 €
Brohler classic oder Gerolsteiner still	0,25 l	3,00 €
Brohler medium oder Gerolsteiner still	0,75 l	7,00 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	3,20 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	3,20 €

Offene Weine

Anna Lena, Silvaner Kabinett, Brennfleck, Franken, trocken	0,2 l	6,80 €
Weisser Burgunder, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz, trocken	0,2 l	6,50 €
„RR“ Rivaner & Riesling, Alde Gott, Baden	0,2 l	6,50 €
Grauer Burgunder, Freihr. v. Gleichenstein, Baden, trocken	0,2 l	6,50 €
Gutsriesling, feinherb, Weingut Claes, Mosel	0,2 l	6,50 €
Lugana, Bulgarini, D.O.C. Pozzolengo- Italia	0,2 l	7,80 €
Grauer Burgunder, Dr. Zenzen, alkoholfrei	0,2 l	5,50 €
Scheinheilig, Cuvée weiß oder Rot alkoholfrei, Baden	0,2 l	5,50 €
Chardonnay, Les Rivages, Maître Oliver, trocken	0,2 l	6,00 €
Portugieser Rosé, Weingut S. Eberley, Pfalz	0,2 l	6,50 €
Primitivo del Salento Tenuta Boncore I.G.T., Apulien	0,2 l	6,50 €
Merlot, Les Rivages, Maître Oliver, trocken	0,2 l	6,00 €

Spritzig frisch

Lillet Wild Berry	0,2 l	8,00 €
Hugo & Aperol Sprizz, Limocello Sprizz	0,2 l	7,50 €

Flaschenweine

Weißwein

(Jahrgänge unter Vorbehalt)

2022 er	Grauer Burgunder, trocken	0,75 l
Baden	Weingut Freiherr von Gleichenstein	24,50 €
2023 er	„RR“ Rivaner & Riesling, Alde Gott, Baden	24,50 €
2023 er	„Fleurant“ Cuvée aus Sauvignon blanc, Riesling & Weissburgunder	
Rheinhessen	Weingut Bretz, trocken „Unser Sommerwein“	19,50 €
2022 er	Scheinheilig, Cuvée weiß alkoholfrei, Alde Gott, Baden	19,50 €
2023 er	Weisser Burgunder, Weingut Tina Pfaffmann, trocken, Pfalz	24,50 €
2021/22 er	Scheurebe, Fräulein Scheu, trocken	
Nahe	Weingut Johanninger KG	25,50 €
2022 er	Lugana Bulgarini, trocken D.O.C. Pozzolengo-Italia	30,50 €

Sechs Spitzenweine vom Weingut Hugo Brennfleck, Franken

2023 er	Anna Lena, Silvaner Kabinett, trocken	26,50 €
2022 er	Cuvée weiß, Bacchus & Rivaner, trocken	26,50 €
2020 er	Cuvée rot, Dornfelder & Domina, trocken	26,50 €
2012 er	Johann Hugo, Riesling Spätlese, trocken	49,50 €
2023 er	Spätburgunder Rosé, trocken	25,50 €
2021 er	Antonia, Domina und Spätburgunder Cuvée, trocken	65,00 €

Rosé

2022 er	Portugieser Rosé	
Pfalz	Neustadter Pfaffengrund, Weingut S. Eberley	(Liter Flasche) 28,50 €
2022 er	Bardolino – Rosé, Chiaretto, Serenissima, Venetien	23,50 €

Rotweine

2022 er	Scheinheilig Rot, alkoholfrei, Alde Gott, Baden	19,50 €
2020 er	Château Bas, Coteaux d'Aix, Provence, trocken	28,00 €
2022 er	Primitivo del Salento, Tenuta Boncore, Apulien, trocken	24,50 €
2019 er	Giomé, Cà Maiol, I.G.P., Lombardei	25,50 €
2020er	Amarone della Valpolicella, Torre d'Orti	79,50 €
	Magnum 1,5 l	185,00 €