



Suppen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen € 5,20

Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle € 5,20

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit hausgemachtem Pesto, € 13,40
Parmesan-Schnitzer und Rucola

Tartar vom irischen Rind ca. 100 g pikant angemacht € 16,20
mit Toast und Butter

Knoblauchbaguette € 3,90



Hauptgerichte

Schnitzel Wiener Art vom Schwein oder von der Pute mit Pommes	€ 16,90
Cordon Bleu vom Schwein oder von der Pute mit Gemüse und Pommes	€ 20,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat	€ 23,50
Jägerschnitzel vom Schwein oder von der Pute (paniert) auf Champignon-Rahm-Sauce mit hausgemachten Eierspätzle und Preiselbeeren	€ 20,50
Grillteller „kleines Haus“ - dreierlei Filets vom Schwein, Pute und Rind mit Pommes, Gemüse und Kräuterbutter	€ 21,90
Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat	€ 18,50
Rinderschmorbraten mit hausgemachten Eierspätzle und Gemüse	€ 20,90
Spare-Ribs mit Wedges dazu BBQ-Sauce, Sauerrahmdip und Farmersalat	€ 21,50
Gebratene Schweinemedallions auf Pfeffersauce dazu Rösti und Speckbohnen	€ 23,50
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebel und Apfelscheibe garniert auf Bratensauce und Kartoffelstampf	€ 24,50



Steaks vom irischen Rind

Irish Beef Filet	ca. 120g Rohgewicht	€ 28,50
Irish Beef Filet	ca. 200g Rohgewicht	€ 36,50

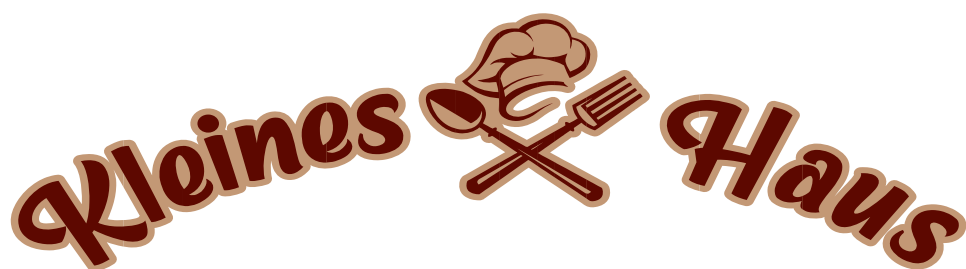
Serviert jeweils mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce/Rotweinsauce sowie mit 2 Beilagen ihrer Wahl: Pommes, Gemüse, Bratkartoffeln, Ofenkartoffel, Speckbohnen oder kl. Salat

Zwiebelrostbraten		€ 31,50
von der irischen Rinderlende	ca. 220g Rohgewicht	
auf Bratensauce mit Bratkartoffeln und Röstzwiebel		

Für 2 Personen

Chateaubriand		€ 78,50
Mittelstück aus dem Rinderfilet	ca. 500g Rohgewicht	
in der Küche tranchiert mit Pfeffersauce, Rotweinsauce und Kräuterbutter und 4 Beilagen Ihrer Wahl: Pommes, Bratkartoffeln, Ofenkartoffel, Gemüse, Speckbohnen oder kl. Salat		

Spare-Ribs für 2		€ 39,50
	ca. 500-700 g Rohgewicht	
mit reichlich Wedges und Farmersalat dazu BBQ-Sauce und Sauerrahmdip		



Aus Fluss und Meer – Fisch

Saiblingsfilet , kross gebraten, auf Rote Bete Ragout, dazu Reis und Orangencremesauce	€ 28,90
Zanderfilet , kross gebraten, auf Kürbisrisotto	€ 26,90
Riesengambas mit Gemüse Curry und Basmatireis	€ 19,90

Salate – bunt und knackig

Kleiner Beilagen Salat der Saison mit Hausdressing	€ 4,50
Kleiner Gurkensalat / Krautsalat / Farmersalat	€ 4,50
Großer Bunter Salatteller der Saison mit Croutons und Hausdressing dazu Baguette	€ 10,90

Zu unserem großen Salatteller servieren wir gerne

Rinderstreifen	ca.100g	€ 6,50
Putenstreifen	ca.100g	€ 6,20
4 Stk. Gebratene Riesengambas		€ 7,20



Für den kleinen Hunger

Schnitzel Wiener Art vom Schwein oder von der Pute mit Pommes	€ 12,50
Jägerschnitzel vom Schwein oder Pute (paniert) auf Champignon-Rahm-Sauce mit hausgemachten Eierspätzle und Preiselbeeren	€ 15,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat	€ 17,50
Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat	€ 14,90
Rinderschmorbraten mit hausgemachten Eierspätzle und Gemüse	€ 15,90
Saiblingsfilet , kross gebraten, auf Rote Bete Ragout, dazu Reis und Orangencremesauce	€ 18,90
Zanderfilet , kross gebraten, auf Kürbisrisotto	€ 17,90
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebel und Apfelscheibe garniert auf Bratensauce und Kartoffelstampf	€ 17,50

Vegetarisch & Vegan

Hausgemachtes Gemüsecurry mit Basmatireis – vegan	€ 14,90
Ofenkartoffel auf Salatnest mit Sauerrahmdip, Julienne-Gemüse und gebratenen Champignons	€ 14,50
Hausgemachte Käsespätzle , in der Pfanne serviert, mit Röstzwiebel	€ 14,50
Kürbisravioli in Butter geschwenkt, mit Parmesan-Schnitzern und Rucolagarnitur	€ 15,50



Dessert

Lava Cake – zwei Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf Obstspiegel mit Beerenragout und 1 Kugel Vanilleeis	€ 10,90
Apfelstrudel mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahnehäubchen	€ 8,50
3 Stk. Apfelkücherl mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahnehäubchen	€ 8,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 10,90

Extras

Extrabeilage – Pommes, Bratkartoffeln, Ofenkartoffeln, Reis, Risotto, Speckbohnen	€ 4,50
Portion Sauce extra – Champignons-Rahm-Sauce, Pfeffersauce, Rotweinsauce	€ 2,50
Portion Preiselbeeren	€ 1,70
Portion Baguette / Toastbrot	€ 1,80
Portion Ketchup/Mayonnaise	€ 1,10
Verpackung	€ 1,00

Unsere Speisen können Allergene enthalten. Bei Fragen wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Gerne organisieren wir für Sie Ihre Feier jeglicher Art, vom romantischen Candle Light-Dinner bis hin zur Firmenfeier. Für Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung.

Folgen Sie uns auch auf Facebook: facebook.com/restaurant-kleines-haus