



HAUS BREUER

Unsere Speisekarte

Verehrte Gäste,

Wir erlauben uns heute einen Hinweis in eigener Sache, der uns sehr wichtig ist für Ihr leibliches Wohlbefinden, trotz aller Fleischskandale.

Genießen Sie bei uns ein qualitativ hochwertiges Schweinefleisch nach traditioneller bäuerlicher Tierhaltung. Die Herkunft jedes Tieres kann durch Eine Ohrmarke jederzeit nachgewiesen werden.

Artgerechte Haltung, kontrollierte Fütterung, regelmäßige medizinische Betreuung in Verbindung mit längerer Aufzucht bilden die Grundlage zur hohen Fleischqualität.

Ihre Wirtsleute

Unsere Preise sind alle in Euro inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

4	Paprikasuppe	4,50
6	Frittatensuppe	4,50
8	Waldpilzsuppe	5,00
21	Salatteller mit kleinem Rumpsteak	14,80
40	Floridatoast, Schweinerückenmedaillon belegt mit fr. Champignons in Speck und Zwiebel gebraten, Sc. Hollandaise, Salatgarnitur	9,80
43	Trimm-Dich-Teller, Putensteak auf Toast, mit Salat umlegt	11,20

Gerichte vom Schwäbisch hällischen Landschwein aus natürlicher Aufzucht

37	Cordon Bleu, Pommes Frites und Salat	12,80
38	Schnitzel „Hawaii“ belegt mit Früchten, Sc. Hollandaise, Pommes Frites, Salat	14,00
48	Wiener Schnitzel vom Schweinerücken, Pommes Frites und Salat	11,80
50	Budapester Schnitzel, würzige Paprika-Zwiebelsauce, Pommes Frites, Salat	14,20
52	Rahmschnitzel, fr. Champignons in Rahm, dazu Kroketten, Salat	14,20
54	Zigeunerschnitzel, fr. Paprika, Zwiebel, Champignons in einer pikanten Tomate Paprikasauce, Pommes Frites und Salat	14,20
58	Jägerschnitzel mit fr. Pfifferlinge und Cremechampignons in Speck und Zwiebel gebraten, Sc. Hollandaise, dazu Pommes Frites	15,80
62	Lendchen mit fr. Champignons in Speck und Zwiebel gebr. Sc. Hollandaise, Pommes Frites	16,90

69	Schwabenpfanne: Schweinefilet auf Spätzle Rahmchampignons Käse überbacken	17,80
71	Lendchen mit frischen Pfefferlingen in Speck und Zwiebel gebraten, Sc. Hollandaise dazu Pommes Frites	18,50
76	Argent. Aberdeen Angus Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites	18,50
77	Argent. Aberdeen Angus Pfeffersteak „Madagaskar“, grüner Pfeffer, Champignons, Whiskyrahm, Pommes Frites	19,60
78	Argent. Aberdeen Angus Rumpsteak mit frisch gebratenen Zwiebeln, dazu Pommes Frites	19,80
90	Hirschragout, Apfelmus, gef. Birne und Kroketten	14,50
94	Hirschmedaillons in Sahne, gef. Birne und Kartoffelplätzchen	20,50

Aus Großmutter's Küche

2	Kölsche Ölligsuppe	3,80
22	Hausgemachter Eintopf mit Wurst	8,50
26	Dicke Bohnen mit großer Bergischer Mettwurst und Kartoffelstampf	9,50
27	Hällische Rostbratwürstchen auf Sauerkraut	8,50
62	Lendchen mit fr. Champignons in Speck und Zwiebel gebr. Sc. Hollandaise, Pommes Frites	16,90
28	Bayerischer Schweinebraten, Sauerkraut und hausgem. Semmelknödel	10,80

29	Schweinshaxe, Kartoffelstampf und Sauerkraut	13,50
30	Schweinebäckchen mit Kartoffel und Rotkohl	13,50
35	Kotelette mit Kartoffel in Butter geschwenkt, Salat	12,80

Kinderteller (bis 12 Jahre)

113	Port. Spagetti Bolognese	6,00
115	Kleines Schnitzel, Pommes Frites, Salatgarnitur	6,90

Kleine Gerichte

170	Schnitzel, Pommes Frites, Salatgarnitur	8,80
172	Rahmschnitzel, fr. Champignons Krokette, Salatgarnitur	10,50
174	Zigeunerschnitzel, Pommes Frites, Salatgarnitur	10,50
178	Schnitzel „Hawaii“, belegt mit Früchten Sc. Hollandaise, Pommes Frites, Salatgarnitur	10,50
183	Schweinefilet belegt mit fr. Champignons in Rahm, dazu Krokette Salatgarnitur	11,30
184	Lendchen belegt mit Früchten, Sc. Hollandaise und Pommes Frites, Salatgarnitur	11,30
185	Kleine Rumpsteaks mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites, Salatgarnitur	14,80