



Auszug aus unserer Mittagskarte:

zu allen Gerichten eine Tagessuppe

„Lippische Bratenplatte“

Rindersaftbraten und Jungschweinbraten in delikater Sauce, buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffel

„Gespickte Hasenkeule „Hubertus“

Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren, Champignons, Apfelrotkohl und Zapfenkroketten

„Lipper Feuer-Pfanne“

Pikantes Rindergulasch in der Pfanne, gemischter Salatteller und Kartoffelplätzchen

Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce,

Salatteller und Salzkartoffel

„Lipper Grünkohl“ mit Kohlwurst

und Salzkartoffeln

„Lipper Grünkohl“ mit Kohlwurst, Kassler

und Salzkartoffeln

„Lipper Kohlroularde“

2 Kohlroularden in der Pfanne mit pikanter Sauce, und Salzkartoffel

„Puzsta-Pfanne“

2 kleine Schnitzel in der Pfanne mit pikanter Sauce, gemischter Salatteller und Kartoffelplätzchen

„Wild-Pfanne“

Feines Wildgulasch in der Pfanne, Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren, Champignons, Apfelrotkohl und Zapfenkroketten

Barbarie Flugentenbrust mit Bratapfel,

feine Orangensauce, Apfelrotkohl oder Rosenkohl und Salzkartoffel



Braten vom Weidelamm

*in delikater Sauce, Speckböhnchen
Salzkartoffel oder Zapfenkroketten*

Braten von Putenbrustfilet in feinem Cognacrahm,
*glasierte Ananas, buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise
und Zapfenkroketten*

Fettuccine- frische Bandnudeln mit feiner Tomatensauce
Rucola , Parmesanraspel

Forelle (fangfrisch ca. 380 gr.) nach „Müllerin Art“
*gebraten in Butter, Sahnemeerettich, grüner
Salatteller, Salzkartoffel*

Forelle (ofenwarm -frisch aus dem Rauch ca 250 gr.)
zerl.Butter, Sahnemeerettich, grüner Salatteller, Salzkartoffel

Forelle (fangfrisch ca. 380 gr.)
*oder „Blau“ aus dem Wurzelsud
Sahnemeerettich, grüner Salatteller und Salzkartoffel*

Filet von der Lachsforelle zart rosa
*(ofenwarm -frisch aus dem Rauch ca 250 gr.)
zerl.Butter, Sahnemeerettich, grüner Salatteller, Salzkartoffel*

Zanderfilet an der Haut gebraten(ca. 280 gr.)
*feine Dillsauce, Lauchgemüse, grüner Salatteller
und Salzkartoffel*

Frischer Stangenspargel mit Merano-Schinken aus Süd-Tirol
zerl. Butter oder Sauce Hollandaise und Salzkartoffel

Frischer Stangenspargel mit Schweinefiletplätzchen,
zerl. Butter oder Sauce Hollandaise, Salzkartoffel

Frischlingsbraten in feinem Wacholderrahm,
*Birne gefüllt mit Preiselbeeren, Champignons,
Rosenkohlgemüse und Zapfenkroketten*



Hirschkalbsbraten „DIANA“

*Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren, Champignons,
Apfelrotkohl und Zapfenkroketten*

Gespickte Hasenkeule „Hubertus“

*Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl
und Kartoffelkroketten*

Gänsebrust mit Bratapfel,

*feine Orangensauce, Apfelrotkohl
und Salzkartoffel*

Geschnetzeltes vom Putenbrustfilet „Gambrinus“

buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise, grüne Nudeln

Hausgemachte Rinderroulade,

*buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise
und Salzkartoffel*

Jungschweinbraten in delikater Sauce,

*buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise
und Salzkartoffel*

Rindersaftbraten mit delikater Sauce,

buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln

Kinderteller: „Biene Maja“ -Kleines Schnitzel

Salatgarnitur und Pommes Frites

Schweinekrüstchen mit frischen Pfifferlingen,

bunter Salatteller und Bratkartoffel

„Puzsta-Pfanne“

*2 kleine Schnitzel in der Pfanne mit pikanter Sauce,
gemischter Salatteller und Kartoffelplätzchen*

Schweineschnitzel „Wiener Art“

*2 Schnitzel in der Pfanne gebraten,
gemischter Salatteller und Pommes Frites*



Tellergericht: „Vitamin-Teller“ Arg. Rumpsteak vom Grill,
Kräuterbutter, Salatvariationen und geröstetes
Lauchbrot

**Schweinefilet-Plätzchen mit Rahmchampignons,
gemischter Salatteller und Kartoffel-Rösti**