

Aperitifs

Hugo	0,1 l	3,90
Martini Bianco, Dry	5 cl	3,50
Sherry Medium	5 cl	3,50
Kir Royal Sekt mit Cassis	0,1 l	4,00
Prosecco Hausmarke	0,1 l	3,20
Aperol' Sprizz Hausmarke	0,1 l	3,90

Kalte Vorspeisen

1	Carpaccio vom Rinderfilet	11,00
2	Mozzarella mit Tomaten	5,90
3	Mariniertes, gegrilltes Gemüse mit gehobeltem Parmesan, - Immer mal anders! -	6,20
4	Tzatziki mit Knoblauchbrot	3,50

Warme Vorspeisen

20	Panierte Champignons mit Ajoli	5,50
21	Gambas „Provencale“	11,50
22	Geräucherter Lachs auf hausgemachten Reibeküchlein mit Honig-Senf-Dill-Dip	8,90
23	Calamari fritti mit Ajoli	7,90
24	1/2-Dutzend Weinbergschnecken in Knoblauchbutter	7,90

Suppen

40	Rindfleischsuppe⁴ mit Einlage	3,00
41	Gulaschsuppe⁴ mit Edelstücken des Rindes	3,90
42	Französische Zwiebelsuppe⁴ mit Käse ¹ überbacken	3,90
43	Tomatensuppe⁴ mit Sahnehäubchen & Basilikum	3,20

Alle Preise in EURO inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Salate

50	Gemischter Salat mit Honig-Senf-Dressing	5,50
51	Salatteller mit Rinderfiletstreifen an Balsamico und Olivenöl, mit Parmesanhobel	13,80
52	Salatteller „Neptun“ mit Thunfisch, Lachs, Zwiebeln, Shrimps an Vinaigrette	12,50
53	„El Greco“ mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Schafskäse, Oliven ¹⁶ an Vinaigrette	8,90
54	Salatteller mit Putenbrustfilet in Honig und Sesam gebraten an Honig-Senf-Dill-Dressing	10,90

Vegetarische Gerichte

70	Bunter Gemüseteller mit Folienkartoffel, Kräuterbutter und Sauce Hollandaise	9,90
71	Spaghetti Verde mit Broccoli, Zucchini, Pinienkernen, Knoblauch und Olivenöl	9,90

Fisch

81	Wildlachsfilet ¹² in Kräutersauce, mit Salzkartoffeln und Salat	14,90
82	Lachssteak vom Grill mit Salzkartoffeln und Brokkoli	15,90
83	Frische Dorade vom Grill mit Spinatkartoffeln	17,50
84	Zanderfilet ¹² auf buntem Gemüse und Reis	17,50
85	Spaghetti mit Lachs und Shrimps in Weißwein-Sahnesauce	10,90

Spezialitäten vom Grill

Argentinisches Hüftsteak - Bife de Cuadril

100	Pegueno	200g	12,50
101	Grande	300g	17,90

Das beste fettfreie Stück aus der Rinderkeule.

Argentinisches Rumpsteak - Bife Chorizo

102	Pegueno	200g	14,90
103	Grande	300g	21,90

Ein herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken, mit leichtem Fettrand.

Argentinisches Filetsteak - Bife de Lomo

104	Pegueno	200g	17,90
105	Mediano	250g	21,90
106	Grande	300g	25,90

Ein zartes Stück, vollkommen fettfrei.

107	T-Bone	500-600g	21,50
108	Châteaubriand (für 2 Personen)	500g	52,00

Rinderfilet mit Bacon¹⁴, dazu Pommes frites, Brokkoli und Sauce Béarnaise

Beilagen

119	Rösti	2,40	131	Geröstete Zwiebeln	2,30
120	Country Potatoes	2,90	132	Speckbohnen¹⁴	3,90
121	Butterreis	2,40	133	Maiskolben	2,90
122	Pommes frites	2,40		mit Kräuterbutter	
123	Folienkartoffel	3,40	134	Portion Brokkoli	3,90
124	Bratkartoffeln	3,90		mit Sauce Hollandaise	
125	Kroketten	2,40	135	Blattspinat	3,90
128	Beilagen-Salat	3,50		mit Speck ¹⁴ , Zwiebeln	
129	Krautsalat	3,20		und Sahne	
130	Frische Champignons	3,90	136	Port. Gemüse	3,90
	mit Speck ¹⁴ und Zwiebeln				

Saucen

160	Champignon-Rahmsauce⁴	2,80	265	Portion Ajvar	1,20
161	Pfifferlingrahmsauce⁴	3,50	167	Mayonnaise^{1,2,3,4}	0,40
162	Sauce Béarnaise	2,20	168	Ketchup^{1,2,3,4}	0,40
163	Sauce Hollandaise	2,20	169	Kräuterbutter	0,90
164	Madagaskarsauce⁴	2,90			

(Grüne Pfeffer-Champignon-Rahmsauce)

Beilagenänderungen berechnen wir dann mit einem Aufschlag, wenn die gewünschte Beilage teurer ist als die Standardbeilage.

Schlachthof Spezialitäten

200	Pfeffersteak Hüftsteak mit geschrotetem Pfeffer, dazu Bratkartoffeln mit Speck ¹⁴ und Salat	17,90
201	Rumpsteak „Madagaskar“ an feiner Grüner Pfeffer-Champignonrahmsauce, mit Kroketten und Salat	20,50
202	Rumpsteak „Seefahrer“ mit 2 Gambas und Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salat	21,90
203	Lammfilet in Estragonsauce Knoblauch, Blattspinat mit Speck ¹⁴ und Zwiebeln, dazu Kroketten,	19,90
204	Senfrostbraten Rumpsteak mit Senf, gerösteten Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln mit Speck ¹⁴	20,50
205	Filetsteak in Champignonsauce mit Rösti und Salat	23,90
206	Filetsteak mit Pfifferlingen Speck ¹⁴ und Zwiebeln dazu Kroketten, Sauce Béarnaise, Salat	24,90
207	Mechado Bife Rumpsteak gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salat	19,50
208	Schlachthofplatte für 2 Personen (reichlich garniert, lassen Sie sich überraschen)	34,00

Schlachthof Spezialitäten

209	Pljeskavica (Hacksteak) mit Schafskäse gefüllt, Pommes frites, Ajvar und Krautsalat	12,90
210	Grillteller „Schlachthof“ mit Pommes frites, Ajvar und Salat	14,50
211	Züricher Geschnetzeltes vom Schwein, mit Champignons und Spargel, in Weißwein-Sahnesauce, dazu Butterreis	12,90
212	Gutsherrensteak 300g Schweinerückensteak vom Grill mit Zwiebelchampignons, Pommes frites und Salat	14,90
213	Schlachthofpfanne drei Schweinemedallions, dazu Bratkartoffeln mit Speck ¹⁴ und Gartengemüse mit Sauce Béarnaise	14,50
214	Schweinefilet-Medaillons „Waldesruh“ mit Rahmchampignons, Kroketten und Salat	14,50
215	Schweinefilet-Medaillons „Försterin“ mit Pfifferlingrahmsauce, Kroketten und Salat	15,50
216	Filetspieß 250g Schweinelendchen, Filet Mignon, Nüsschen mit Pfeffer-Champignon-Rahmsauce, dazu Country Potatoes und Salat	18,50
217	Teufelspfännchen Geschnetzeltes vom Rind und Schwein, in Paprikasauce, dazu Kroketten und Salat (Sehr Scharf)	12,90

*Diese Gerichte sind auch als Seniorenportion erhältlich

Geflügel

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 240 | Putensteak „Hawaii“
mit Ananas und Käse ¹ überbacken,
dazu Kroketten | 12,90 |
| 241 | Putenbrustfilet „Indisch“
mit Früchten und Reis in Curryrahm | 12,90 |
| 242 | Putensteak „Hofmeister“
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat | 12,50 |

Schnitzelparade

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 250 | „Wiener Art“
mit Pommes frites und Salat | 10,90 |
| 251 | Champignonrahmschnitzel
mit Kroketten und Salat | 12,50 |
| 252 | Zwiebelschnitzel
mit gerösteten Zwiebeln, Sauce Béarnaise
und Pommes frites, dazu Salat | 12,50 |

Kalb


- | | | |
|-----|--|--------------|
| 218 | Kalbsleber „Berliner Art“
mit Apfelscheiben, gerösteten Zwiebeln
und Kartoffelpüree | 15,90 |
|-----|--|--------------|

*Diese Gerichte sind auch als Seniorenportion erhältlich

Eis und Dessertkarte

270	Mangocarpaccio ¹⁷ mit Licor 43, Orangensauce, Vanilleeis ¹ , garniert mit Sahne ² und weißer geraspelter Schokolade	6,50
271	Joghurteis mit Himbeeren ¹⁷ und Creme de Cassis-Likör mit Sahne ²	4,90
272	Gemischtes Eis ohne Sahne ²	3,00
273	Gemischtes Eis mit Sahne ²	3,80
274	Kunterbunt mit Smarties 1 Kugel Eis mit Sahne ²	2,00
275	Vanilleeis¹ mit heißen Schattenmorellen ^{11,17,18} und Sahne ²	4,90
284	Vanilleeis¹ mit heißen Himbeeren und Sahne ²	4,90
276	Vanilleeis¹ mit heißer Schokolade und Sahne ²	4,50
277	Palatschinken mit Schattenmorellen ^{11,17,18} Vanilleeis ¹ und Sahne ²	4,90
278	Nussknacker ¹⁷ mit Vanilleeis ¹ , Walnusseis, Schokoeis, Nüssen, Eierlikör und Sahne ²	6,50
279	Panna Cotta auf Karamellsauce oder Himbeersauce und Sahne ²	4,50
280	Apfelstrudel auf Vanillesauce und Sahne ²	4,90
281	Hausgemachtes Schokosoufflé in der Tasse serviert mit Vanilleeis ¹ und Sahne ²	7,50

Alkoholfreie Getränke

Cola ^{1,3,5,9} , Cola-Light ^{1,3,5,9} , Fanta ^{1,2,3} , Sprite ²	0,2 l	1,90	Hausgemachte Minze-Limetten-Limonade	0,3 l	4,50
Apfelschorle	0,2 l	1,90	Bitter Lemon ¹⁰	Fl. 0,2 l	2,20
Tafelwasser	0,2 l	1,80	Tonic Water ¹⁰	Fl. 0,2 l	2,20
 Prickelnd	Fl. 0,25 l	2,00	Ginger Ale ¹	Fl. 0,2 l	2,20
 Prickelnd	Fl. 0,75 l	5,90	Tafelwasser	0,3 l	2,60
 Ohne	Fl. 0,25 l	2,00	Cola ^{1,3,5,9} , Cola-Light ^{1,3,5,9} , Fanta ^{1,2,3} , Sprite ²	0,3 l	2,80
 Ohne	Fl. 0,75 l	5,90	Saftschorle	0,3 l	2,80

Säfte und Nektare

Apfel	0,2 l	2,20	Orange	0,2 l	2,20
Kirsch	0,2 l	2,20	Maracuja	0,2 l	2,20
Johannisbeer	0,2 l	2,20	Rhabarber	0,2 l	2,20
Banane	0,2 l	2,20	Ananas	0,2 l	2,20

Im Biergarten und auf der 1. Etage erfolgt die Ausgabe von alkoholfreien Getränken nur ab 0,3 l Gläsern

Longdrinks / Cocktails

Mojito	0,3 l	6,50	Wodka Lemon ¹⁰		6,00
Schlachthof Cocktail	0,3 l	5,90	(4 cl Wodka + 0,2 l Lemon)		
Amaretto, O-Saft, Sekt, Grenadine			Stefanie (Alkoholfrei)	0,3 l	4,90
Bacardi-Cola ^{1,3,5,9}	0,2 l	4,90	Ananas, Ginger Ale, O-Saft und Pfirsichsirup, Grenadine		
Whisky-Cola ^{1,3,5,9}	0,2 l	4,90	Aperol ¹ Sprizz	0,2 l	5,50
Gin Tonic ¹⁰ (4 cl Gin + 0,2 l Tonic)		6,00	Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Limette und Minze)	0,2 l	5,50
Campari ¹ Orange oder Soda	0,2 l	4,90			

Spirituosen 2 cl

Malteser-Kreuz		2,30	Slivowitz		2,20
Jubiläums Aquavit		2,30	Sambuca		2,20
Linie Aquavit		2,80	Jägermeister		2,20
Grappa Hausmarke	ab	2,60	Baileys	4 cl	3,90
Grappa di Chardonnay		4,50	Julischka		2,00
Fürst Bismarck		1,80	Amaretto		2,30
Williams Birne		2,80	Licor 43		2,30
Ouzo		2,30	Fernet Branca		2,50
Ramazotti		2,50	Averna		2,50
Wodka		2,00	Killepitsch		2,20

Biere vom Fass

 Bitburger Pils	0,3 l	2,30	 PAULANER Hefe-Weißbier NATURTRÜB	0,3 l	2,30
 Ur-Alt	0,3 l	2,30	 PAULANER Hefe-Weißbier alkoholfrei	Fl. 0,5 l	3,80
Gaffel Kölsch	0,3 l	2,30	 Bitburger ALKOHOLFREI	Fl. 0,33 l	2,50
Grimbergen	Fl. 0,33 l	3,60	 KANDI MALZ	0,3 l	2,00

Brandy 2 cl

Duque de Alba	4,50	Cardinal Mendoza	4,50
---------------	------	------------------	------

Whisky 2 cl

Ballantines	3,90	Johnnie Walker Black Label	4,50
Jim Beam	3,90		

Heiße Getränke

Glas Tee diverse	1,80	Cappuccino ⁵	2,50
Tasse Kaffee ⁵	2,00	Milchkaffee ⁵	2,50
Espresso ⁵	2,00	Latte Macchiato ⁵	2,50
doppelter Espresso ⁵	3,90	Kakao mit Sahne	2,30
Espresso Macchiato ⁵	2,50	Frischer Minztee	3,20

LAVAZZA

Sekt und Prosecco

Hausmarke	Glas 0,1 l 3,50	Prosecco Hausmarke	Glas 0,1 l 3,20
	Flasche 0,75 l 22,50		Flasche 0,75 l 21,90

offene Weißweine

Weinschorle	0,2 l 3,60	Hauswein, lieblich	0,2 l 3,80
Hauswein, herb	0,2 l 3,80		0,5 l 8,90
	0,5 l 8,90	Chardonnay, Chile	0,2 l 4,00
Grauburgunder	0,2 l 4,20		0,5 l 9,80
Deutschland	0,5 l 10,50		

offene Roséweine

Hauswein, halbtrocken	0,2 l 3,80		0,5 l 8,90
-----------------------	------------	--	------------

offene Rotweine

Hauswein, herb	0,2 l 3,80	Merlot, Chile	0,2 l 4,00
	0,5 l 8,90	Cabernet Sauvignon	0,5 l 9,80
Hauswein, lieblich	0,2 l 3,80		
	0,5 l 8,90		

Flaschenweine

Sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an!