

SUPPEN

Flädlesuppe

Kartoffelsuppe

mit geröstetem Speck | Croutons

VORSPEISEN | SALATE

Kopfsalat im Ganzen

mit Vinaigrette

Großer Salatteller

mit Maishähnchenstreifen
mit gebratenen Maultaschen
mit Roastbeefstreifen
mit Garnelen

LAUSTERER KLASSIKER

Gaisburger Marsch

klein
groß

Beef Tatar von Stauferrind

klein
groß

Angebratenes Beef-Tatar

an Schalotten-Senfmus

Fleischkühle

in Rotweinsauce | Kartoffelsalat

Hausgemachte Maultaschen

mit Zwiebelschmelze | Kartoffel-Gurken-Salat

Linsen mit handgeschabten Spätzle

und Saitenwürstle

Saure Kutteln

mit Bratkartoffeln

FLEISCH

Wiener Saftgulasch vom Rind

mit Petersilienkartoffeln

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Kartoffel-Gurken-Salat

Zwiebelrostbraten vom Stauferrind

mit Brot
mit handgeschabten Spätzle
ODER Bratkartoffeln

Kalbstafelspitz

mit Bratkartoffeln und Rahmspinat

SEAFOOD

Garnelen

mit Cocktailsauce
1/2 Kg
1 Kg

VEGETARISCHE GERICHTE

Spinatknödel

mit brauner Butter und Parmesan

Handgeschabte Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
und gemischtem Salat

DESSERTS

Mousse au Chocolat

mit Salzkaramell

Crème Brûlée

Ofenschlupfer

mit Rosinen und Vanillesauce

MITTERNACHTSSNACK ODER IMMER

Kleiner Tellergulasch vom Rind

mit Brot

Wiener Beinschinken mit Kren

Wiener Schinkenmanufaktur von Roman Thum

Käse Duell

Frankreich - Deutschland

BEILAGEN

Gemischter Salat

Handgeschabte Spätzle

Hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat

Bratkartoffeln

Kartoffelstampf

Business Lunch

Montag bis Freitag

von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

TA OS

| weinbar |
by Lausterer

Für unsere große Weinkarte wenden Sie sich bitte an
unsere Sommeliers.

WEIßWEIN OFFEN 0,1 l

Pfalz – Reichsrat von Buhl
Deidesheimer Riesling 2013

Württemberg – Weingut Karl Haidle
Riesling Stettener Pfeffer Kabinett 2017

Mosel – Weingut Molitor
Riesling Schiefersteil 2015

Württemberg – Weingut Dautel
Weißburgunder Gipskeuper 2018

Württemberg – Weinmanufaktur Untertürkheim
Sauvignon Blanc 2018

Kremstal – Weingut Nigl
Grüner Veltliner Alte Reben 2011

Burgund – Domaine Gosiot
Bourgogne blanc Cuvée Corps de Garde 2015

Côtes Catalanes – Domaine de Majas
Blanc 2018

ROTWEIN OFFEN 0,1 l

Württemberg – Weingut Karl Haidle
Blaufränkisch Bunter Mergel 2017

Württemberg – Weingut Albrecht Schwegler
Cuvée Opal

Pfalz – Weingut Rings
Freinsheimer Spätburgunder 2016

Burgund – Domaine Pierre Morey
Bourgogne Rouge 2016

Bordeaux – Clos Fontaine
Côtes de Bordeaux 2015

Côtes Catalanes – Domaine de Majas
Rouge 2017

ROSÉ OFFEN 0,1 l

Württemberg – Weingut Karl Haidle
Rosé 2018

Provence – Château de Roquefort
Corail, Rosé 2017

SCHAUMWEIN 0,1 l

Pfalz – Weingut Reichsrat von Buhl
Winzersekt – Brut Réserve

Pfalz – Weingut Reichsrat von Buhl
Winzersekt – Rosé Brut

Champagne – Philippe Gonet Le Mesnil sur Oger
Champagner – Brut Réserve

SÜßWEIN 0,1 l

Mosel – Weingut Markus Molitor
Riesling – Bernkasteler Badstube Auslese 2005

SPRITZ

Aperol Spritz
(Sekt, Aperol)

Hugo
(Sekt, Holunderblütensirup, frische Minze)

BIERSPEZIALITÄTEN

der Familienbrauerei Dinkelacker

Kölsch Reissdorf Kölsch
Dinkelacker Pils
Kellerpils
Radler
Sanwald Hefeweizen
Alkoholfreies Pils

KAFFEE

Café
Espresso
Espresso Macchiato
Doppelter Espresso
Cappuccino

Bei Rückfragen bzgl. Allergenen und Zusatzstoffen bitten
wir Sie auf unsere Servicekräfte zurückzukommen.

Durchgehend warme Küche bis 22:00 Uhr

Änderungen vorbehalten