

## Unser aktuelles Saisonangebot



- . Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen  
und Kokosnussmilch verfeinert 🍃 vegan 5,90€
- . Ciabatta mit Basilikum- Pesto,  
Birnenspalten & Gorgonzola überbacken 🍃 vegetarisch 6,90€
- . hausgemachter Flammkuchen, belegt mit  
gebratenen Pfifferlingen und Lauch 🍃 vegetarisch 10,90€
- . gebratenes Hähnchenbrustfilet  
auf Bandnudeln mit Pfifferling- Rahmsoße 15,90€
- . paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Pfifferlingen,  
dazu Kroketten oder Pommes frites 16,90€
- . Rumpsteak (250 gr.) mit gebratenen Pfifferlingen, dazu  
Kartoffelecken und Kräuterdipp 24,60€






Dazu empfehlen wir ein Glas Federweisser oder Federroter



0,2l 3,50€



## Suppe & Salat

- . kleiner gemischter Salatteller  vegetarisch 5,90€
- . Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern und Mozzarella  vegetarisch 5,90€
- . 2 kleine hausgemachte Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Kräuterdip an Salat 6,90€
- . großer bunter Salat mit gebackenen Mozzarella -Sticks , dazu Baguette & hausgemachte Kräuterbutter  vegetarisch 12,10€
- . großer bunter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen , dazu Baguette & hausgemachte Kräuterbutter 13,50€

## Gerichte

- . Folienkartoffel auf buntem Salat ...mit Kräuterquark- Dip  vegetarisch 8,90€
- . hausgemachte Spinat- Semmelknödel  vegetarisch auf Paprika- Tomatengemüse, mit Parmesan 12,90€
- . Hähnchengeschnetzeltes mit Ananas in Currysoße , dazu Herzoginkartoffeln 14,90€
- . Lachsfilet mit Spinat- Frischkäsesoße auf Bandnudeln 15,90€

## Hausgemachter Flammkuchen

- . klassisch - mit Schinkenspeck & Zwiebeln 8,90€
- . stilecht - mit Räucherlachs & Meerrettich 9,90€
- . mediterran - mit getrockneten Tomaten,  
Oliven & Parmesan 🌱 vegetarisch 9,90€
- . raffiniert - mit Birne und Gorgonzola belegt 🌱 vegetarisch 9,90€

## Kinderallerlei

- . Nudeln mit Tomatensoße, Grillwürstchen und Reibekäse 5,90€
- . Kartoffeln mit Quark & Leinöl 5,90€
- . Portion Pommes Frites rot/weiß 3,90€
- . kleines Schnitzel mit Pommes & Ketchup 6,90€

## Süße Sachen

- . hausgemachter Crêpe ...mit Zimt & Zucker 4,90€
  - ...mit Nutella 5,20€
  - ...mit Apfelmus 5,20€
- . hausgemachtes Fürst- Pückler- Eis 5,90€  
nach einem historischem Rezept

Unser Angebot an verschiedenen Eisbechern  
finden Sie in unseren separaten „Möwenpick“- Eiskarten.

Bitte beachten Sie auch unser täglich wechselndes Angebot an frisch  
gebackenen Kuchen und Torten in der Kühlvitrine.



## *Getränke      heiß*

*Tasse Kaffee* 2,20€

*Pott Kaffee* 3,90€

*Cappuccino* 2,40€

*Milchkaffee* 2,40€

*Espresso* 2,20€

*Doppelter Espresso* 3,90€

*Latte Macchiato* 3,60€

*Edle - Zartbitter Trinkschokolade mit Sahne* 3,20€

*Edle - Weiße Trinkschokolade mit Sahne* 3,20€

*Edle - Trinkkakao mit Sahne* 3,20€

*. Alle Kaffee- oder Milchgetränke auch vegan möglich 🌱 vegan*

*Kännchen Tee* 6,40€

*Tasse Tee* 3,20€

*Kräutertee - Swiss Alpine just t*

*Bio Früchte - Sweet Apple*

*Bio Schwarztee - Assam*

*Grüner Tee - Morning Star*

## *Getränke      kalt*

### *Säfte von Neubert*

*Apfel* 0,2l 2,40€

*Orange* 0,2l 2,40€

*Sauerkirsch* 0,2l 2,40€

*Banane* 0,2l 2,40€

## *Wasser & Schorlen von Lichtenauer*

*Spritzig* 0,25l 2,10€ / 0,75l 4,80€

*Medium* 0,25l 2,10€ / 0,75l 4,80€

*Still* 0,25l 2,10€ / 0,75l 4,80€

*Apfelschorle* 0,25l 2,40€

*Ginger Ale* 0,25l 2,40€

*Tonic* 0,25l 2,40€

*Vitacola Pur* 0,25l 2,60€

*Vitacola Orginal* 0,25l 2,60€

*Vitacola Zuckerfrei* 0,25l 2,60€

*Sprite* 0,2l 2,40€

*Fanta* 0,2l 2,40€

## *Bier*

*Landskron - Pilsner vom Fass* 0,3l 2,40€ / 0,4l 2,90€

*Landskron Radler mit Fassbier* 0,3l 2,40€ / 0,4l 2,90€

*Landskron Potsdamer mit Fassbier* 0,3l 2,40€ / 0,4l 2,90€

*Landskron - Hefeweizen* 0,5l 3,60€

*Landskron - Schwarzes* 0,5l 3,60€

*Pupen Schultzes Schwarzes / malzig-süß & schwarz*

*Krombacher - Pilsner* 0,5l 3,80€

*Krombacher - Hefeweizen alkoholfrei* 0,5l 3,80€

*Krombacher - Pilsner alkoholfrei* 0,5l 3,10€

## *Weißwein*

### *Freistil - Philipp Kuhn - Muskateller*

*Intensiver Duft nach grünem Apfel und reifer Stachelbeere, Anklänge von Mango, idealer Sommerwein  
Deutscher Qualitätswein aus der Pfalz*

*Flasche 0,75l 23,00€ / Glas 0,2l 6,90€*

### *Tenuta Viscone - Az. Agricola Matteo Braidot*

*Sauvignon Blanc  
frischer Duft nach Holunder, Pampelmuse und grüner Paprika,  
erfrischend und würzig, pikante Säure  
Italienischer Qualitätswein aus Venezia Giulia*

*Flasche 0,75l 15,90€ / Glas 0,2l 4,60€*

### *Lugana Bianco DOC*

*Frischer, spritziger Weißwein mit Anklängen von zarten Kräuternoten. Am Gaumen ein echter Charakterwein, fitnessreich, reintönig und wunderbar ausbalanciert mit einer milden Säure ist hier offensichtlich nur bestes Traubenmaterial zum Einsatz gekommen. Natürlich feinfruchtig.*

*Flasche 0,75l 23,90€ / Glas 0,2l 6,90€*

### *Weißwein - Schorle*

*Spritziges Wasser mit einem leichten Weißwein gemischt*

*Glas 0,2l 4,10€*

### *Prosecco*

*Prosecco „Liga“ Frizzante DOC  
Treviso - Spogo - Extra Dry  
Frische Nase, viel Frucht, leicht und sehr bekömmlich  
Prosecco aus Italien*

*Flasche 0,75l 16,90€ / Glas 0,1l 2,90€*

### *Sekt*

*Rotkäppchen halbtrocken  
Rotkäppchen rosé alkoholfrei*

*Flasche 0,75l 14,20€ / Glas 0,1l 2,30€*

## **Roséwein**

**RosesRoses** - Ottella - Francesco Montresor

*Rosato Alto Mincio IGT*

*Feinwürziger Duft nach Rosenknospen, vollmundig und erfrischend*

*Italienischer Qualitätswein vom Gardasee*

*Flasche 0,75l 21,90€ / Glas 0,2l 6,30€*

**Philipp's Rosé** - Philipp Kuhn - Cuvée

*Spätburgunder, Blaufränkisch; St. Laurent, Merlot und Cabernet Sauvignon*

*Leicht feinfruchtig, intensiver Duft nach Waldbeere, milde Säure*

*Deutscher Qualitätswein aus der Pfalz*

*Flasche 0,75l 19,90€ / Glas 0,2l 5,70€*

## **Rotwein**

**Incognito** - Philipp Kuhn

*Rotweincuvée, Dornfelder, Merlot*

*Feiner Duft nach Schwarzkirschen, elegant und samtig, feine*

*Röstaromen, lang anhaltend*

*Deutscher Qualitätswein aus der Pfalz*

*Flasche 0,75l 21,90€ / Glas 0,2l 6,30€*

**Syrah** - La Forge Estate - Jean-Claude Mas

*Barrel aged, Pays D'OC IGP*

*Fein nuanciertes, angenehm würziges Bouquet von eingemachten Früchten und  
Waldpilzen, Aromen von exotischen Gewürzen, dezente Mokkanote, finessenreich*

*Französischer Qualitätswein*

*Flasche 0,75l 21,20€ / Glas 0,2l 6,10€*

**Costera Rosso** - Cantine Argiolas

*Cannonau di Sardegna DOC*

*Intensiver Duft nach Beeren und grüner Pfeffer, gehaltvoll und ausgewogen im  
Geschmack mit guter Struktur und Länge*

*Italienischer Qualitätswein aus Sardegn*

*Flasche 0,75l 27,90€ / Glas 0,2l 8,00€*

## *Mix - Getränke & Spirituosen*

|   |             |              |
|---|-------------|--------------|
| <i>Aperol - Spritz</i><br><i>Prosecco mit Aperol, Mineralwasser und Eis</i> | <i>0,2l</i> | <i>5,60€</i> |
| <i>Hugo</i><br><i>Prosecco mit Holunderblütensirup und Eis</i>              | <i>0,2l</i> | <i>4,90€</i> |
| <i>Martini Bianco</i><br><i>auf Eis mit Zitrone</i>                         | <i>0,1l</i> | <i>4,60€</i> |
| <i>Grappa di Chardonnay</i><br><i>40% vol.</i>                              | <i>2cl</i>  | <i>3,80€</i> |
| <i>Limoncello - Zitronenlikör</i><br><i>naturtrüb 30% vol.</i>              | <i>2cl</i>  | <i>3,80€</i> |
| <i>Ramazzotti</i><br><i>Kräuterlikör aus Italien 30% vol.</i>               | <i>4cl</i>  | <i>4,20€</i> |
| <i>Gebirgskräuter</i><br><i>von Wülthener 30% vol.</i>                      | <i>4cl</i>  | <i>3,40€</i> |
| <i>Ouzo</i><br><i>Griechische Anis-Spezialität 38% vol.</i>                 | <i>4cl</i>  | <i>3,60€</i> |
| <i>Sahne - Cream Likör</i>  | <i>4cl</i>  | <i>2,60€</i> |
| <i>Eierlikör</i>  | <i>4cl</i>  | <i>2,60€</i> |