



Speisen

Vorspeisen

Kokos-Möhrensuppe ⁹	4,20
Mozzarella-Bacon-Bombe	5,50
auf Salatbett ^{7, 12} ,	
Kleiner Salat	3,90

Hauptspeisen

2 Schnitzel „Wiener-Art“	14,50
mit Kartoffelsalat/ Bratkartoffeln/ Knoblauch-Kartoffelecken und Salatbeilage ^{1, 3}	
+ Champignonsoße 2,50 +Zwiebeln 1,50 +Spiegelei 1,50	
Hähnchen-Curry Geschnetzeltes	9,50
mit Reis ^{7, 10}	
Bauernfrühstück	9,50
mit Rührei und Bratkartoffeln ^{3, 7}	
Spaghetti Bolognese	8,50
mit Rinderhack ^{1, 9}	
2 Bouletten nach „Berliner Art“	10,50
mit Kartoffelsalat/ Bratkartoffeln/ Knoblauch-Kartoffelecken und Salatbeilage ^{1, 3, 10}	
2 Thüringer Bratwürste	10,50
mit Kartoffelsalat/ Bratkartoffeln/ Knoblauch-Kartoffelecken und Salatbeilage ¹	



Hauptspeisen

Crispy Chickenburger	13,50
knuspriges Hähnchenfleisch mit Knoblauch-Kartoffelecken und Salatbeilage ^{1, 3}	
Rindfleischburger	13,50
mit Knoblauch-Kartoffelecken und Salatbeilage ^{1, 3}	
Pulled Pork Burger	13,50
mit Coleslaw, Knoblauch-Kartoffelecken und Salatbeilage ^{1, 3}	

Vegetarische Hauptspeisen

Gemüsepfanne	10,50
mit Quinoa und Kräuterdip ^{1, 3}	
„Beyond“- Burger	13,50
mit Knoblauch-Kartoffelecken und Salatbeilage ^{1, 8, d}	
Dreierlei Klöße	12,50
auf Salatbett, aus Rote-Beete, Käse, Spinat, mit Parmesan und Salbeibutter ^{1, 3, 6, 7, 8, 11} ,	

Hausgemachte Dips

Barbeque	2,50
Kräuter ^{3, 7}	2,00
Knoblauch ^{3, 7}	2,00

Alle Preise verstehen sich in Euro

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse, 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), 8 Schalenfrüchte (u.a. Mandeln, Haselnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Erdnüsse), 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg bzw. 10 mg / l, 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe: a= mit Konservierungsstoff, b= mit Geschmacksverstärker, c= mit Antioxidationsmittel, d= mit Farbstoff, e= mit Phosphat, f= mit Süßungsmittel, g= koffeinhaltig, h= chininhaltig, i=geschwärzt, j=enthält Phenylalaninquelle



Kaffee

Café Crema	2,50
Cappuccino ⁷	2,90
Latte Macchiato ⁷	3,10
Milchkaffee ⁷	2,80
Kaffee mit Milch ⁷	2,70
Hafermacchiato	3,20
Espresso	2,30

Nachspeisen

Windbeutel 5,00

mit Kirschen o. Erdbeeren, 2 Kugeln Vanilleeis, Schlagsahne ^{1,3,7}

Eisbecher 4,50

3 Kugeln Eis (Schokolade, Vanille, Erdbeere) ⁷

Waffelschmarn 5,50

gebratene Belgische Waffeln mit Sahne, Kugel Vanilleeis, gerösteten Mandeln ^{1,3,7,8}

Diverse Kuchen, Torten

auf Anfrage oder in Vitrine

Portion Sahne 0,50

Alle Preise verstehen sich in Euro



Alkoholfreie Getränke

Rhönsprudel Naturell 0,75l	4,50
Rhönsprudel Classic 0,75l	4,50
Rhönsprudel Classic 0,5l	3,30
Rhönsprudel Apfelschorle 0,5l	3,30
Rhönsprudel Johannisbeerenschorle 0,5l	3,30
Frucade Cola 0,5l ^{d,e,g}	3,30
Frucade Cola-Mix 0,5l ^{c,d,e,g}	3,30
Bio Heu Limonade 0,33l	3,20
Bionade Holunder 0,33l ¹	2,90

Alle Preise verstehen sich in Euro





Alkoholische Getränke

Regionale Biere

Flaschenbier

Rother Bräu Helles 0,5l ¹	3,50
Rother Bräu Öko Ur-Weizen 0,5l ¹	3,50
Rother Bräu Öko Ur-Weizen Alkoholfrei 0,5l ¹	3,50
Rother Bräu Kloster Urstoff 0,5l ¹	3,50
Rother Bräu Pils 0,5l ¹	3,50
Rother Bräu Radler 0,5l ¹ c.e.g	3,50

Alle Preise verstehen sich in Euro



Alkoholische Getränke

Regionale Weine

Junger Franken Rot 0,2l	3,90
Junger Franken Weiß 0,2l	3,90
Junger Franken Rosé 0,2l	3,90
Weinschorle 0,4l	4,20

mit Mineralwasser, wahlweise mit Weiß-, Rot-, Roséwein

Cocktail

Aperol Spritz 0,2l	4,50
--------------------	------

Regionale Schnäpse

Rhönwurz Kräuterschnaps 0,2cl	2,00
Rhönhexe Obstler 0,2cl	2,00
Rhöntröpfchen Frucht 0,2cl	2,00

