

# Speisekarte



# Herbst / Winter Karte

## **„Kürbiscremesuppe“<sup>4,9</sup>**

*Kürbiscreme verfeinert mit Kokosmilch,  
gerösteten Kürbiskernen, dazu Baguette*

**5,50 €**

## **„Käsespätzle“<sup>1,4,9</sup>**

*in Sahne geschwenkt mit  
Grana Padano und Schnittlauch*

**8,90 €**

## **„Cordon Bleu“<sup>1,4,9,12</sup>**

*paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken & Käse,  
dazu Kartoffelspalten, Kräuterquark und  
Salatbouquet mit Balsamico-Dressing*

**13,90 €**



# Vorspeisen/ Suppen

## **„Gebackener Camembert“**<sup>1,4,6,12</sup>

mit Butter, Baguette, Preiselbeeren, dazu  
Salatbouquet mit Balsamico-Dressing

**7,90 €**

## **„Hasporter Landbrot“**<sup>1,9</sup>

geröstetes Bauernbrot (hausgemacht)  
mit Tomaten, Zwiebeln, gehobelten Mandeln,  
frischen Kräutern & Parmesansplittern

**6,90 €**

## **„Großer Salat“**<sup>2,3,9,12</sup>

mit verschiedenen Salaten, frisches Gemüse,  
dazu Balsamico-Dressing & wahlweise mit

Hähnchenstreifen,

Räucherlachs,

Garnelen

**10,90 €**

**11,90 €**

**12,90 €**

## **„Hausgemachte Hühnersuppe“**<sup>1,4,9,12</sup>

mit frischem Gemüse, Eierstrich, kleine Nudeln,  
dazu frisches Baguette

**4,50 €**

## **„Pikante Gulaschsuppe“**<sup>5,9</sup>

vom Schwein & Rind, dazu frisches Baguette

**4,90 €**

# Hauptspeisen

## **„Vegetarische Nudelpfanne“**<sup>4, 9</sup>

*Penne mit fruchtiger Tomatensahnesoße, dazu  
Oliven-, Paprikagemüse & Parmesansplitter*

**9,90 €**

## **„Currywurst“**<sup>7,10, 12</sup>

*mit hausgemachter Currysoße, Pommes  
dazu bunter Salat mit Balsamico-Dressing*

**7,90 €**

## **„Hasport Burger“**<sup>1, 4, 6, 9, 12</sup>

*Rinderburger (hausgemacht) mit Tomaten, Zwiebeln, Käse,  
saure Gurken, selbstgemachter Cocktailsoße, Pommes  
dazu Salatbouquet & Balsamico-Dressing*

**9,90 €**

## **„Bauernfrühstück“**<sup>1</sup>

*krossgebratene Kartoffelscheiben mit Speck & Zwiebeln, Petersilie, Ei,  
garniert mit Gewürzgurken und marinierten Tomatensalat*

**8,90 €**

## **„Schweinemedallions im Speckmantel gebraten“**<sup>4, 5, 9</sup>

*begleitet mit grünem Bohnengemüse, Kartoffelpüree aus der  
Pfanne & Rotwein- Schalottensoße*

**14,90 €**

# Hauptspeisen

## **„Hähnchenbrustfilet in Parmesaneihülle“<sup>1,4</sup>**

*mit Möhren, Brokkoli & Blumenkohl  
in Currysoße, dazu Butterreis*

**13,90 €**

## **„Hähnchenbrustfilet“<sup>4,12</sup>**

*gebratenes Hähnchenbrustfilet  
mit Pfefferrahm, Butterreis &  
Salatbouquet mit Balsamico-Dressing*

**12,50 €**

# Hauptspeisen (Fisch)

## **„Schollenfilet knusprig gebraten“<sup>1,2,4,9</sup>**

*paniertes Schollenfilet auf frischem Blattspinat,  
Kartoffeldillpüree, dazu Buttersoße*

**12,90 €**

## **„Zanderfilet“<sup>2,4</sup>**

*Zander mehliert & gebraten,  
auf Tomatensahneschaum, mit Zucchini & Lauchgemüse  
dazu gegrillter Kartoffelspieß in Speckmantel*

**19,90 €**

## **„Lachsfilet“<sup>1,2,4</sup>**

*Lachsfilet gebraten, dazu bunter Rösti aus  
Kartoffel, Möhren & Zucchini  
mit Meerrettichsahnesoße*

**18,90 €**

# Hauptspeisen Schnitzel

## **„Schnitzel Wiener Art“**<sup>1,4,9,12</sup>

*paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Pommes und Salatbouquet mit Balsamico-Dressing*

**9,90 €**

## **„Schnitzel Jäger Art“**<sup>1,4,9,12</sup>

*paniertes Schweineschnitzel mit frischen Rahmchampignons,  
kross gebratene Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln,  
dazu Salatbouquet mit Balsamico-Dressing*

**11,90 €**

## **„Schnitzel Zigeuner Art“**<sup>1,4,9,12</sup>

*paniertes Schweineschnitzel mit pikanter  
Tomaten Paprika Zwiebel Soße,  
Butterreis und Salatbouquet mit Balsamico-Dressing*

**12,90 €**

## **„Hähnchenschnitzel“**<sup>1,4,9,12</sup>

*paniertes Hähnchenschnitzel mit pikanter Tomaten Paprika Zwiebel Soße,  
Butterreis und Salat mit Balsamico-Dressing*

**12,90 €**



# Hauptspeisen Steaks

## **„Nackensteak vom Schwein“<sup>12,4</sup>**

**ca. 200 g**

*mit gerösteten Zwiebeln,  
Kartoffelstampf, hausgemachte Kräuterbutter  
& Salatbouquet mit Balsamico-Dressing*

**11,90 €**

## **„Rumpsteak“<sup>12</sup>**

**ca. 220 g**

*mit gebratenen Pilzen, Pommes Frites  
und Salatbouquet mit Balsamico-Dressing*

**19,50 €**

## **„Pfeffersteak“<sup>4,12</sup>**

**ca. 220 g**

*Roastbeef mit Pfefferrahm, Pommes Frites  
und Salatbouquet mit Balsamico-Dressing*

**21,50 €**

## **„Schweinesteak“<sup>12,4</sup>**

**ca. 230 g**

*mit frischen Röstzwiebeln, gebratenen Pilzen,  
hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln  
und Salatbouquet mit Balsamico-Dressing*

**12,90 €**



# Dessert

## **„Süße Verführung am See“** <sup>4,6</sup>

*Hausgemachte Whiskeymascarpone Krem,  
geschichtet zwischen Biskuit und Kakao*

**5,50 €**

## **„Bayrisch Creme“** <sup>4,11</sup>

*auf einem Beerenfruchtspiegel*

**4,50 €**

## **„Hausgemachte Pfannenkuchen“** <sup>1,4,9,11</sup>

*mit einer Kugel Vanille-, Erdbeereis & Sahne*

**4,90 €**

## **„hausgemachte Kuchen & Torten“**

*Fragen Sie unser Personal*

---

### Zusatzstoffe

- 1 = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2 = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 = Schwefeldioxid und Sulphite
- 8 = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 9 = Glutenthaltiges Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 = Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 = Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 13 = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse