



# DEIN WIRTSHAUS

Liebe Gäste,

Wir freuen uns Sie in der Molkenkur begrüßen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Ihr Molkenkurteam

## Unsere Aperitif Empfehlung:

### Our aperitif recommendation:

Hausaperitif (alkoholfrei)	€ 5,50
<i>House aperitif (non-alcohol)</i>	
• Holunder-Rhabarber	
<i>Elderflower-rhubarb</i>	
• Holunder-Ingwer	
<i>Elderflower-ginger</i>	
• Mit Rieslingsekt	€ 7,90
<i>With riesling sparkling wine</i>	

## Vorspeisen

### Appetizers

Beilagensalat, Blatt und Rohkost	€ 6,80
<i>Side salad, leaf and raw vegetables</i>	
Blattsalat	€ 5,20
<i>Leaf salad</i>	
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Kracherle	€ 9,80
<i>Field salad with potato dressing, bacon and croutons</i>	
Flädlesuppe mit Gartenkräuter	€ 7,00
<i>German pancake soup</i>	
Kürbissuppe	€ 7,90
<i>Pumpkin soup</i>	



# DEIN WIRTSHAUS

## Hauptgänge

### Main courses

Maultaschen mit abgeschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat <i>Filled pasta pockets, melted onions and potato salad</i>	€ 18,00
Maultaschen mit Kürbisfüllung an buntem Salat, schwarzem und weißem Sesam und Granatapfel <i>Pasta pockets filled with pumpkin on mixed salad, black and white sesame and pomegranate</i>	€ 18,00
Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat <i>Breaded schnitzel with fries and salad</i>	€ 23,50
Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße und Pommes <i>Rumpsteak with pepper cream sauce and fries</i>	€ 32,90
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Beilagensalat <i>Roastbeef with onions and spaetzle and side salad</i>	€ 30,90
Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln <i>Boiled beef with horseradish sauce and bouillon potatoes</i>	€ 27,00
Thai-Curry mit marinierten Hähnchenbrust Streifen und Basmatireis <i>Thai curry with marinated chicken breast strips and basmati rice</i>	€ 22,90
Ravioli gefüllt mit Kürbis, Kirschtomaten Frühlingslauch und Parmesan-Späne <i>Ravioli filled with pumpkin, cherry tomatoes, spring onions and Parmesan</i>	€ 22,00
Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkohl und Kartoffelknödel <i>Pink roasted duck breast with red cabbage and potato dumplings</i>	€ 26,00
Krautwickel nach Omas Rezept mit Kartoffeln <i>Cabbage rolls with potatoes</i>	€ 20,90
Hausgemachte Spinatknödel mit Bergkäsefüllung in brauner Butter geschwenkt mit bunten Kräutern <i>Homemade spinach dumplings with mountain cheese</i>	€ 18,90
Stroganoff Geschnetzeltes mit Spätzle <i>Stroganoff strips with spaetzle</i>	€ 22,90



# DEIN WIRTSHAUS

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut, Schlosskartoffel und Ofengemüse € 27,00  
*Grilled zander fillet on vegetables, potatoes, sauerkraut*

Doradenfilet mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffel € 27,00  
*Sea bream fillet with roasted vegetables and rosemary potatoes*

## **Kindergerichte**

### **Dishes for Children**

Kinderpommes € 4,80  
*Children's fries*

Spätzle mit Rahmsoße € 5,30  
*Spätzle with cream sauce*

Kinderschnitzel € 7,30  
*Children's schnitzel*

## **Dessert**

Kleine Creme Brûlée € 4,20  
*Small Creme Brûlée*  
Mit Espresso € 7,20

Schokoküchlein mit Vanilleeis und Beerengrütze € 11,70  
*Chocolate cake with vanilla ice cream and berry compote*

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanilleeis € 9,50  
*Kaiserschmarrn (sweet cut-up pancake) with applesauce and vanilla ice cream*

Affogato € 6,80

Eine große Kugel Eis € 3,70  
Vanille, Erdbeeren oder Schokolade  
*Ice cream*  
*Vanilla, strawberry or chocolate*