



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

Vorspeisen
Appetizers

Beilagensalat, Blatt und Rohkost <i>Side salad, leaf and raw vegetables</i>	€ 6,80
Blattsalat <i>Leaf salad</i>	€ 5,20
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Pinienkernen und Parmesanspäne <i>Beef carpaccio with arugula, pine nuts and Parmesan</i>	€ 18,00
Flammkuchen klassisch mit Speck und Zwiebeln <i>Classic tarte flambée with bacon and onions</i>	€ 15,00
Flammkuchen vegetarisch mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln <i>Vegetarian tarte flambée with tomatoes, peppers and onions</i>	€ 13,00
Gebackener Ziegenkäse in Mandelkruste und bunter Salat <i>Baked goat cheese in an almond crust and colorful salad</i>	€ 19,90
Flädlesuppe mit Gartenkräuter <i>German pancake soup</i>	€ 6,20
Kartoffelsuppe <i>Potato soup</i>	€ 6,20



DEIN WIRTSHAUS

Hauptgänge

Main courses

Hausgemachte Maultaschen mit abgeschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat <i>Homemade filled pasta pockets, melted onions and potato salad</i>	€ 18,00
Quiche mit Ziegenkäse, Bergkäse, Spinat und buntem Salat <i>Quiche with goat cheese, mountain cheese, spinach and colorful salad</i>	€ 19,50
Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat <i>Breaded schnitzel with fries and salad</i>	€ 20,50
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>	€ 32,90
Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln <i>Boiled beef with horseradish sauce and bouillon potatoes</i>	€ 27,00
Lammhaxe an Thymian Jus, Kartoffelgratin und grünen Bohnen <i>Lamb shank with thyme jus, potato gratin and green beans</i>	€ 29,20
Thai-Curry mit marinierten Hähnchenbrust Streifen und Basmatireis <i>Thai curry with marinated chicken breast strips and basmati rice</i>	€ 22,90
Hausgemachte Spinatknödel mit Bergkäsefüllung in brauner Butter geschwenkt mit bunten Kräutern <i>Homemade spinach dumplings with mountain cheese</i>	€ 18,90
Ravioli mit Steinpilzfüllung <i>Ravioli with mushroom filling</i>	€ 22,00
Paprika gefüllt mit Couscous-Salat und Ziegenkäse an Tomatensoße <i>Sweet Peppers stuffed with couscous salad and goat cheese in tomato sauce</i>	€ 18,20
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut, Schlosskartoffel und Ofengemüse <i>Grilled zander fillet on vegetables, potatoes, sauerkraut</i>	€ 27,00
Kross gebratener Lachs an Rahmgemüse und bunten Nudeln <i>Fried salmon with creamed vegetables and colorful noodles</i>	€ 27,00



DEIN WIRTSHAUS

Kindergerichte

Dishes for Children

Kinderpommes <i>Children's fries</i>	€ 4,80
Spätzle mit Rahmsauce <i>Spätzle with cream sauce</i>	€ 5,30
Kinderschnitzel <i>Children's schnitzel</i>	€ 7,30

Dessert

Kleine Creme Brûlée <i>Small Creme Brûlée</i>	€ 4,20
Mit Espresso	€ 7,20
Schokoküchlein mit Vanilleeis und Beerengrütze <i>Chocolate cake with vanilla ice cream and berry compote</i>	€ 11,70
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanilleeis <i>Kaiserschmarrn (sweet cut-up pancake) with applesauce and vanilla ice cream</i>	€ 9,50
Affogato	€ 6,80
Eine große Kugel Eis Vanille, Erdbeeren oder Schokolade <i>Ice cream</i> <i>Vanilla, strawberry or chocolate</i>	€ 3,70