



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

House aperitif (non-achol)

- Holunder-Rhabarber
Elderflower-rhubarb
- Holunder-Ingwer
Elderflower-ginger
- Mit Rieslingsekt
With riesling sparkling wine

€ 7,90

Vorspeisen

Appetizers

Beilagensalat, Blatt und Rohkost

€ 6,80

Side salad, leaf and raw vegetables

Blattsalat

€ 5,20

Leaf salad

Kalte Speisen

Cold Dishes

Teufelsalat nach Art des Hauses

€ 18,90

Devil's salad house style (spicy)

Wurstsalat hausgemacht

€ 14,00

- mit Käse

+€ 2,00

Homemade sausage salad (optionally with cheese)

Flammkuchen klassisch mit Speck und Zwiebeln

€ 15,00

Classic tarte flambée with bacon and onions

Flammkuchen vegetarisch mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln

€ 13,00

Vegetarian tarte flambée with tomatoes, peppers and onions

Ziegenkäse in Mandelkruste gebacken, süß-saurem Kürbisragout mit Salatbouquet

€ 20,40

Goat cheese baked in an almond crust, served with a sweet-and-sour pumpkin ragout and salad



DEIN WIRTSHAUS

Suppen

Soups

Flädlesuppe mit Gartenkräuter € 6,20
German pancake soup

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl € 6,70
Pumpkin soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Hauptgänge

Main courses

Hausgemachte Maultaschen mit abgeschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat € 18,80
Homemade filled pasta pockets, melted onions and potato salad

Gebratene Kürbismaultaschen an buntem Salat € 18,30
Pan-fried pumpkin pasta pockets served with a colorful salad

Rinderroulade mit Speck-Zwiebel-Soße, Rotkohl und Kartoffelpüree € 26,90
Beef roulade with bacon and onion sauce, red cabbage and

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat € 20,50
Breaded schnitzel with fries and salad

Putenschnitzel mit Kroketten und Rahmkarotten € 20,50
Turkey schnitzel with croquettes and creamed carrots

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße und Pommes und Gemüse € 32,90
Rumpsteak with pepper cream sauce and fries and vegetables

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Beilagensalat € 32,90
Roastbeef with onions and spaetzle and side salad

Wildgulasch an Rosenkohl und Spätzle € 29,80
Game goulash served with Brussels sprouts and spaetzle

Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln € 27,00
Boiled beef with horseradish sauce and bouillon potatoes

Sauerbraten in Burgundersoße mit Semmelknödel und Preiselbeeren € 26,70
Braised marinated beef in a Burgundy wine sauce, served with bread dumplings and cranberries

Thai-Curry mit marinierten Hähnchenbrust Streifen und Basmatireis € 22,90
Thai curry with marinated chicken breast strips and basmati rice



DEIN WIRTSHAUS

Hausgemachte Spinatknödel mit Bergkäsefüllung in brauner Butter geschwenkt mit bunten Kräutern € 18,90
Homemade spinach dumplings with mountain cheese

Gebratenes Lachsfilet auf Gemüsestreifen mit bunten Nudeln € 27,00
Fried salmon fillet served on strips of vegetables with colorful pasta

Käsespätzle mit Blattsalat € 17,20
Cheese Spätzle with leaf salad

Kindergerichte

Dishes for Children

Kinderpommes € 6,00
• mit Ketchup/Mayonnaise
Children's fries

Spätzle mit Rahmsoße € 6,50
Spätzle with cream sauce

Kinderschnitzel € 7,80
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 € 9,80
Kaiserschmarrn (sweet cut-up pancake) with applesauce and vanilla ice cream

Affogato € 6,50

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