



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
Kichererbsen-Bulgursalat mit Fetakäse und gegrilltem Romanesco <i>Chickpeas bulgur salad with feta cheese and grilled Romanesco</i>	€ 18,00
Teufelsalat nach Art des Hauses <i>Devil's salad house style (spicy)</i>	€ 18,90
Wurstsalat hausgemacht • mit Käse <i>Homemade sausage salad (optionally with cheese)</i>	€ 14,00 +€ 2,00
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
Rote Bete Salat mit gratiniertem Ziegenkäse <i>Beetroot salad with gratinated goat cheese</i>	€ 16,50



DEIN WIRTSHAUS

Suppen

Soups

Flädlesuppe mit Gartenkräuter € 6,20
German pancake soup

Spargelsuppe € 6,90
Asparagus soup

Hauptgänge

Main courses

Hausgemachte Maultaschen mit abgeschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat € 18,00
Homemade filled pasta pockets, melted onions and potato salad

Krautwickel nach Omas Rezept mit Petersilienkartoffeln € 20,90
Cabbage rolls with potatoes

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

Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce und Pommes € 32,90
Rumpsteak with pepper cream sauce and fries

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

Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln € 27,00
Boiled beef with horseradish sauce and bouillon potatoes

Saftgulasch vom Rind mit Spätzle und Gemüse € 23,90
Juicy beef goulasch with spaetzle and vegetables

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

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

Ravioli mit Steinpilzfüllung € 22,00
Ravioli with mushroom filling

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



DEIN WIRTSHAUS

Kindergerichte

Dishes for Children

Kinderpommes <i>Children's fries</i>	€ 4,80
Spätzle mit Rahmsoße <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