

Vital & Vorweg / Vital & starter

Kleiner gemischter Beilagensalat (VEGAN / VEGAN) 3,90€
Small side salad
4, 8

**Bunte Blattsalate
mit Brotchip**
8,50€ (VEGAN / VEGAN)

Fresh salad with
breadchip
4, 7, 8

**Caesar Salat mit Croutons
und Parmesan**
9,60€
Caesar salad
with croutons and parmesan cheese
1, 4, 5, 7, 8, 13

Dazu bieten wir Ihnen verschiedene Toppings an:
We offer you different toppings:

mit gebratenen Hühnchenstreifen 5,90€
with grilled turkey breast

mit gebratenen Rinderstreifen 11,50€
with grilled beef stripes

mit vier gegrillten Riesengarnelen 13,20€
with 4 grilled king pawns/shrimps (9)

„Antipasti“

**Gegrilltes und Süß-Sauer eingelegtes Gemüse / Rucola /
Apfel - Balsamicoreduktion / geröstetes Baguette (VEGAN / VEGAN)** 13,40€
Grilled and sweet´n´sour pickled vegetables / rocket salad /
Apple - balsamic reduction / toasted baguette (vegan)
4, 7

dazu wahlweise:
We offer as topping:

mit Schwarzwälder Schinken 3,90 €
with Black Forrest ham

Supp´n / soup

Rauchige Gulaschsuppe / geröstetes Zwiebelbrot klein / small 7,50€
Smokey goulash soup / roasted onion bread groß / large 12,50€
4, 7, (c)

Klare Zwiebelsuppe / Cognac / Majoran (VEGAN / VEGAN) 5,20€
Clear onion soup / Cognac / majoram
4,

mit Käsecrostini 1,50 €
with cheese crostini
1, 7, 13

Pasta / Pasta

Tobi's Rosmarin – Pasta

Tobi's
rosemary - pasta
1, 7

Selbstgemachte Kartoffelgnocchi

Selfmade
Gnocchi
1, 7

Dazu bieten wir Ihnen verschiedene Toppings an:

We offer you different toppings:

mit fruchtigem Tomatensugo / Oliven / Kapern 16,90€
with fruity tomato sauce, olives and capers
4, 8, 13

**mit Rinderstreifen / gerösteten Cashewkernen /
Trüffelbutter / jungem Lauch** 19,40€
with beef stripes, roasted cashew nuts,
truffle butter and young leek
2, 4, 8, 13

**mit gebackener Makrele / Muscheln / Madeira /
Kirschtomaten / Safran / Rucola** 19,40€
With baked mackerel, mussels, Madeira, cherry tomatoes,
saffron and rocket salad
4, 5, 6, 8, 9, 13, 14

Unsere Klassiker / Our classics

**Rotes Thai – Curry / knackiges Gemüse / Kokosflocken /
Sprossen / Koriander / Basmatireis (VEGAN / VEGAN)** 14,90€
Our classic:
Red Thai Curry / vegetables / coconut flakes / sprouts / coriander / basmati rice
2, 6, 10, 12, vegan

Dazu bieten wir Ihnen verschiedene Toppings an:

We offer you different toppings:

dazu gebratene Hühnchenstreifen 5,90 €
with grilled turkey breast

dazu gebratene Rinderstreifen 11,50 €
with grilled beef stripes

dazu vier gegrillte Riesengarnelen 13,20 €
with 4 grilled king pawns/shrimps (9)

**Ofenfrische Spanferkelhaxe / Dunkelbiersauce /
Bayrisch Kraut / Kartoffelknödel** 15,70€
Crispy suckling pig trotters / dark beer sauce /
Bavarian cabbage / potato dumpling
4, 7, 13 (c, e)

Unsere Klassiker / Our classics

Wiener Schnitzel vom Kalb / Preiselbeeren / Bratkartoffeln 21,80€
Escalope veal – Vienna style – / Cranberries / fried potatoes
1, 4, 7, 13

Zwiebelrostbraten von der Färsenlende / Zwiebelsauce / Röstzwiebeln / Bratkartoffeln 21,90€
Onion roast beef from heifer / onion sauce / roasted onions / fried potatoes
4, 8, 13

„Unser Kalbsduett“
Sautierte Hüfte / Pilzkruste / geschmorte Schulter / glaciertes Gemüse / Kartoffelstampf 19,90€
“Our veal duet” – sautéed hip / mushroom crust / braised shoulder / Glazed vegetables / mashed potatoes
1, 4, 7, 8, 13

SchreiberHof’s Burger (frisch gewolft)
Alle Burger servieren wir mit unserer selbstgemachten Sweet & Smokey Sauce, Romanasalat, eingelegten Zwiebeln, gegrillten Tomaten, Essiggurken und Pommes Frites
SchreiberHof’s Burger – All burgers are served with our homemade Sweet & Smokey sauce, Romana salad, pickled onions, grilled tomatoes, pickle and french fries
4, 7 (c)

mit 200gr. Rind / with 200gr. beef 16,90€
mit Barbecue Pulled Pork / BBQ Pulled pork 14,90€

dazu Käse 13 0,90€ **dazu Speck (c)** 1,20€
with cheese 13 0,90€ **with bacon (c)** 1,20€

Flammkuchen / nach Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln 12,90€
Tarte flambée Alsatian style with bacon and onions
1, 7, 13 (c)

Aus dem Meer / Fish

„Fish and Chips“
Kabeljau im Backteig / Pommes Frites / zweierlei Dips 17,90€
“Fish and chips”
Cod in batter / French fries / two dips
1, 4, 5, 7, 8, 13

Edelfischvariation –
Gebackene Makrele / Label Rouge Lachs / Riesengarnele / Saibling / Safranbuttersauce / junger Spinat / Grenaille Kartoffeln 25,90€
“Fishvariation” – Baked mackerels / Label Rouge salmon / king prawns / char / Saffron butter / young spinach / grenailles potatoes
2, 4, 5, 7, 8, 9, 13

Selber g´macht / Home made ice cream and sherbets

Eine Kugel Haselnuss – Schokoladeneis / Haselnusskrokant / Espresso

Scoop of hazelnut – chocolate ice cream /
hazelnut croquant / Espresso

1, 2, 4, 13 (k)

4,90€

1 Kugel hausgemachtes Sorbet

(VEGAN / VEGAN)

scoop of home-made sherbet of your choice:

2,00€

Birne / pear

Mango – Maracuja / mango – maracuja

Zitrone / lemon

Yuzu / Yuzu

Aprikose / apricot

Zwetschge / plum

*Unsere Sorbets sind alle Laktosefrei
Our sherbets are all Lactose Free*

mit exotischem Obstsalat oder mit Prosecco aufgegossen

with exotic fruit salad or freshly infused with Prosecco

4 (j)

4,50€

Süße & kleine Sünde / (small) Dessert

Mousse au chocolat / Beerenragout

Mousse au chocolat / berries ragout

1, 4, 13

4,50€

Tiramisu / Aprikosenkompott

Tiramisu / apricot compote

1, 4, 7, 13

4,50€