



„Aus Omas Küche“

Rinderbrühe mit Markklößchen

6,00 Euro

Deftige Leberknödelsuppe mit Lauch

6,00 Euro

Hauptgänge

Rinderroulade in herzhafter Soße, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke an Kartoffel-Knödel und Rotkohl

17,00 Euro

Leber „Berliner Art“ mit gebratenen Zwiebeln und Apfelscheiben an Kartoffel Püree

17,00 Euro

Sauerbraten vom Rind mit viel Soße an
Kartoffelknödel und Rotkohl

19,00 Euro

Omas Nierenschaschlik an Spätzle und
Beilagen Salat

16,00 Euro

Saure Nieren in einer Weißwein-Sauerrahm-Soße
mit hausgemachten Spätzle und Gemüse

17,00 Euro

Gefüllte Klöße mit Leber und Blutwurst auf
Sauerkraut und Specksoße

12,00 Euro

Hausgemachte Wildfrikadellen in Rotwein-
Preiselbeer-Soße mit Buttergemüse und
Kartoffelpüree

19,00 Euro

Apfelstrudel an Vanillesoße, Sahne und
Schoko Eis
6,00 Euro

Unsere Meyershof Klassiker

Gebackener Camembert an Blattsalat in
Hausdressing und Preiselbeeren
7,50 Euro

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit
hausgemachten Pommes, Salat
18,00 Euro

Pfefferrahm Schnitzel vom Schwein mit Pommes
und Salat
18,50 Euro

Cordon bleu vom Schwein, gefüllt mit Käse und
Schinken, Pommes und Salat
19,00 Euro

Rumpsteak vom deutschen Jungbulen mit
Kräuterbutter, Pommes und Salat
24,00 Euro

„Ragout vom heimischen Wildschwein“
In herzhafter Soße mit Rotkohl und Kartoffelknödel
22,00 Euro

„Salatteller Hähnchen“
Bunter Blattsalat in unserem Hausdressing an
Rohkostsalaten und saisonaler Garnitur mit
gebratenen Hähnchenstreifen
18,50 Euro

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und
Beilagen Salat
16,00 Euro