



„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 Jungbullen 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