English below

<u>Menu classique</u>
Apéritif : Pain bio servi avec du beurre salé et un assortiment de tartinades
Entrée : Bouillon clair de bœuf et flädle (crêpes roulées)
Plat principal : Rôti de porc accompagné de quenelles, choucroute et sauce gravy
Dessert : Mohnnudeln (nouilles épaisses au pavot servi avec du sucre glace)

<u>Menu végétarien</u>
Apéritif : Pain bio servi avec du beurre salé et un assortiment de tartinades
Entrée : Velouté crémeux de pommes de terre
Plat principal : Spätzle maison au fromage et oignons frits
Dessert : Mohnnudeln (nouilles épaisses au pavot servi avec du sucre glace)

<u>Menu enfant</u>
Apéritif : Pain bio servi avec du beurre salé et un assortiment de tartinades
Entrée : Pâtes à la sauce tomate
Plat principal : Schnitzel (escalope de poulet et salade de pommes de terre
Dessert : Mohnnudeln (nouilles épaisses au pavot servi avec du sucre glace)

Classic Menu
Cover: Oven-fresh organic bread with salted butter and a variety of fine spreads
Starter: Clear beef broth with delicate pancake strips
Main Course: Tender roast pork with fluffy bread dumplings, fine sauerkraut, and aromatic gravy
Dessert: Viennese poppy seed noodles with melted butter and a hint of sugar

Vegetarian Menu
Cover: Oven-fresh organic bread with salted butter and a variety of fine spreads
Starter: Velvety, creamy potato soup
Main Course: Homemade cheese spaetzle with golden-brown crispy onions
Dessert: Viennese poppy seed noodles with melted butter and a hint of sugar

Children's Menu
Cover: Oven-fresh organic bread with salted butter and a variety of fine spreads
Starter: Pasta with fruity tomato sauce
Main Course: Crispy golden chicken schnitzel with potato salad
Dessert: Viennese poppy seed noodles with melted butter and a hint of sugar, the sweet finale