

Unser Wochenangebot

Ab dem 19.09.2022

Pfifferling-Rahm-Suppe	7,-
<hr/>	
Ofenfrische Schweinshaxe “ auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	22,-
Lauwarmer bayrischer Kartoffelsalat mit Weißwurst und süßem Senf	15,-
Bayrischer Leberkäse auf Bratkartoffeln, Spiegelei und Salatbeilage	16,-
Rührei mit frischen Pfifferlingen Bratkartoffeln und Salatbeilage	18,-
Jägerschnitzel in Schmelzmargarine knusprig gebraten mit Pilzsauce und Butterspätzle	19,-
<hr/>	
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanille-Eiscreme	7,-
Bayrisch Creme auf Erdbeerspiegel	7,-



Oberdorfer Helles vom Fass

Wie der Schnee die Gipfel des Allgäus im Winter bedeckt der schneeweiße, anhaftende Schaum feinporig einen glanzfeinen Körper von sattem Goldgelb. Es riecht nach süßen Malznoten, Honig und Mirabelle

0,5 l 5,90 €

Suppen – Vorspeisen - Töttchen

Münsterländer Hochzeitssuppe <i>mit Einlage</i>	7,-
Westfälische Kartoffelsuppe <i>mit Mettendchenstücken</i>	7,-
Tomatencremesuppe <i>mit Sahnehaube</i>	7,-
Gebratene Champignons <i>mit Kräuterdipp und Baguettes</i>	13,-
Gebratene Garnelen in Olivenöl <i>mit frischem Knoblauch und Baguettes</i>	14,-
Portion Tatar <i>mit Eidotter, Hausbrot und Butter</i>	15,-
Münstersches Töttchen mit Hausbrot	13,-
<i>Eine Spezialität des Münsterlandes unter anderem aus Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweineherz, Kalbsbrühe, Schweineschwarte. Hat Ähnlichkeit mit einem Ragout-Fin, hat aber einen höheren Fettanteil und ist in seiner Zusammensetzung deftiger und stärker gewürzt.</i>	
.... Kleine Portion	10,-
....zum Mitnehmen	8,-

Kleinigkeiten

Gemischte Blattsalate mit Kartoffel- oder Joghurtdressing	12,-
<i>...und Räucherlachs</i>	16,-
<i>... und Hähnchenbrust</i>	16,-
<i>... und Schweinefiletspitzen</i>	16,-
Kaiserschmarren	
<i>mit Pflaumenkompott</i>	13,-
Schnittchen	
<i>mit westfälischem Knochenschinken</i>	
<i>Kartoffelsalat und Spiegelei</i>	14,-
<i>mit Roastbeef und Remouladensauce</i>	18,-
Räucherlachs „Bauern Art“	
<i>mit einer Dill-Senfsauce und Gemüse-Reibepätzchen</i>	
<i>aus Kartoffel, Zucchini & Karotte</i>	16,-
Münsterländer Vesperbrett	
<i>luftgetrockneter Knochenschinken, westfälische Mettwurst,</i>	
<i>Blutwurst, Leberwurst garniert mit gekochtem Ei, Gewürzgurke,</i>	
<i>Griebenschmalz, Hausbrot und Butter</i>	14,-
Für 2 Personen	18,-
Hausgemachte Sülze	
<i>mit Remouladensauce und Bratkartoffeln</i>	16,-

Deckenbrock's Klassiker

Feldsalat mit einem lauwarmen Kartoffeldressing <i>dazu Schweinefiletspitzen und Baguettes</i>	16,-
Wurste- und Leberbrot <i>mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben, Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	18,-
Westfälisches Krüstchen <i>Ein Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Champignons auf Toast, dazu ein Spiegelei Bratkartoffeln und Salatbeilage</i>	18,-
Sauerbraten „Rheinische Art“ <i>mit Apfelkompott und hausgemachten Speckklößen</i>	21,-
Westfälischer Tafelspitz <i>mit einer Zwiebelsauce, Salzkartoffeln, Rote Beete und Gewürzgurke</i>	20,-
Gratin nach Art des Hauses <i>Schweinemedailon auf Kartoffelgratin mit Tomatenwürfeln, frischen Kräutern, Speckscheiben und Käse überbacken dazu eine Salatbeilage</i>	21,-
Hausteller Kleiner Kiepenkerl <i>Schweinemedailon und Rinderlendchen mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise</i>	24,-

Schwein

Westfälisches Zwiebelsteak

*ein Schweinesteak mit gedünsteten Zwiebeln und Speckwürfeln,
Bratkartoffeln und Salatbeilage*

19,-

Schweinesteak „Madagaskar“

*mit einer pikanten Pfefferrahmsauce, Pommes Frites
und einer gemischten Salatbeilage*

19,-

Schweinemedallions „Pikante“

*mit bunter Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln
und einer Salatbeilage*

22,-

Rind

Portion Roastbeef

kalte Roastbeef-Scheiben an Remouladensauce und Bratkartoffeln

21,-

Rumpsteak

mit frischem Marktgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln

28,-

Pfeffersteak

*Rumpsteak mit einer pikanten Pfeffersauce und Grilltomate
dazu Bohnen mit Speck und Pommes Frites*

31,-

Tournedo

*Rinderfilet mit einer Champignon-Duxel überbacken,
Zwiebelconfit, Bratkartoffeln und Honigmöhren*

42,-

Rinderfilet „Natur“

mit Sauce Hollandaise, Rosmarinkartoffeln und Gemüsebeilage

38,-

Kalb

Wiener Schnitzel

*zwei panierte Kalbsschnitzel mit frischem Saisongemüse
Bratkartoffeln und Preiselbeeren*

24,-

Land und Meer

*Kalbssteak mit gebratenen Garnelen, Brokkoli, Mandelbutter
und Bandnudeln in einer leichten Hummersauce*

31,-

Lamm

Lammrücken „Provencale“

*in Kräutern mariniert, auf geschmortem Gemüse
Kräuterrahmsauce und Rosmarinkartoffeln*

27,-

Weidelammfilets „Schäferin“

*ganze Weidelammfilets mit feiner Kräuterrahmsauce
dazu Bohnen mit Speck und Kartoffelgratin*

28,-

Geflügel

Hähnchenbrust in einer Sesamkruste

*auf Penne mit Tomaten-Pesto und Parmesan
mit einer Salatbeilage*

18,-

Hähnchenbrustfilets überbacken

*mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken
dazu Pommes Frites und Salatbeilage*

18,-

Hähnchenbrustfilets „Kräuter“

auf Butterspätzle in Kräuterrahmsauce und Salatbeilage

18,-

Vegetarisch

Gratin von der Kartoffel mit Marktgemüse und Käse überbacken	14,-
Gebratene südamerikanische Bananenscheiben mit Brokkoliröschen, Kirschtomaten, Schafskäse Honig und Sonnenblumenkernen	15,-
Variation vom frischen Marktgemüse mit einer Grilltomate, Sauce Bernaise und Butterkartoffeln	15,-
Spinat-Süßkartoffel-Gnocchi mit frischem Gemüse, in Kräuterrahmsauce und geriebenem Parmesan	16,-
Angemachte Penne Nudeln in Tomaten-Pesto mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Walnüssen und frischem Rucola	15,-

Fisch

Gebratenes Lachsfilet <i>auf Bandnudeln, Tomatensauce, frittiertem Rucola und Kirschtomaten</i>	19,-
Forelle „Müllerinnen“ oder „Blau“ <i>Forelle gebraten mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salatbeilage *filetiert</i>	20,-
Gebratenes Zanderfilet <i>auf frischem Gemüse, garniert mit Tomaten-Pesto, Butterkartoffeln und Salatbeilage</i>	23,-

Bier vom Fass 0,3 l 0,4 l

Brinkhoff's No. 1	3,80	4,80
Jever Pils	3,80	4,80
Radeberger Pils	3,90	4,90
Jever Fun	3,80	4,80
Schlösser Alt	3,80	4,80
Altbierbowle	4,60	5,60
Oberdorfer Helles	3,90	0,5 l 5,90
Allgäuer Büble:		
- Edelweissbier	3,90	0,5 l 5,90
- Urbayrisch dunkel	3,90	0,5 l 5,90

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,5 l	3,90
Selters Medium	0,25 l	3,20
Selters Medium	0,75 l	7,00
Selters Naturell	0,25 l	3,20
Selters Naturell	0,75 l	7,00
Schweppes	0,2 l	3,50
Bitter Lemon, Tonic Water		
	0,3 l	0,4 l
Pepsi Cola	3,60	4,60
Pepsi Max	3,60	4,60
Seven Up	3,60	4,60
Mirinda	3,60	4,60
Regina	3,40	4,40
Saftschorlen	3,90	4,90

Flaschenbier

Vita Malz	0,33 l	3,90
Schöffelhofer		
Grapefruit	0,33 l	3,90
Büble Weizen		
Alkoholfrei	0,5 l	5,90

Säfte (auch als Schorle)

Rhabarbersaft	0,2 l	3,20
Johannisbeersaft	0,2 l	3,20
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,20
Maracujasaft	0,2 l	3,20
Orangensaft	0,2 l	3,20

Heimbs Kaffee

Tasse Kaffee Creme	3,00
Große Tasse Kaffee Creme	4,90
Espresso	2,90
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	3,90
Milchkaffee	3,90
Tasse Schokolade mit Sahne	3,90 +0,60

Alle Heißgetränke auch entkoffeiniert möglich

Ronnefeldt Tee

Glas	3,80
Darjeeling, Assam, Earl Grey, Refreshing Mint, Morgentau, Orange, Camomile, Früchte	

Aperitif

Münsterländer Aperitif „Amérie“
mit original Münsterländer
Himbeergeist und 100 % von
Hand verlesenen Zutaten 8,50

Münsterländer Hugo
mit Holunderblüten Naturlikör 8,50

Klassiker

Aperol Spritz 8,50
Campari Orange 7,00
Martini Bianco 5,00
Sherry medium 5,00

Kleiner Kiepenkerl Sekt 0,1l 6,00
Secco halbtrocken 0,1l 6,00

Bombay Sapphire Dry Gin-Tonic 9,90

Aus der Feinbrennerei Sasse 2 cl

Sasse Lagerkorn 4,00
Sasse Cigar Spezial 7,50

Sasse Münsterländer Weizenkorn 2,50
Sasse Kräuterwacholder 3,50
Sasse Sechser-Kräuter 3,50
Sasse Kakao mit Nuss 4,00
Sasse Marille mit Honig 4,50
Sasse Himbeergeist 5,50
Sasse Williamsbirne 5,50

Sasse „Herrencreme Likör“ 4,50

Grappa Optima Nonino 6,00
Ramazotti Bitter 3,50
Sambuca 3,50
Linie Aquavit 3,50
Jubiläums Aquavit 3,50

Havana Club-Rum 3 J. 4 cl 5,00

Offene Weine

0,2 l

Halbtrocken

Graacher Himmelreich,
Riesling Hochgewächs,
Weingut Kees, Mosel 7,50

Trocken

Grauburgunder
Weingut Meyer, Pfalz 7,00

Veneto Lugana
Casa Defra, Tenuto Cielo 7,50

Riesling
Weingut Kees-Kieren, Mosel 7,50

Chardonnay Kalkstein
Weingut Milch, Rheinhessen 7,50

Weißburgunder,
Weingut Meyer, Pfalz 7,50

Rosé

„Cab & Friends“ Rosé
Cabernet Sauvignon
Weingut Meyer, Pfalz 7,00

Rotweine

Hauswein, Italien 6,00

Shiraz
Man Vintners, Südafrika 7,50

Sankt Laurent
Weingut Geil, Rheinhessen 7,50

Merlot
Domaine Foncalieu, Frankreich 7,50

Pinataro Primitivo
Tenuta Tagaro, Apulien Italien 7,50

Weinschorle 5,50

Desserts

Münsterländer Stippmilch Quarkspeise garniert mit Früchten	6,-
Frischer warmer, hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille-Eiscreme und Sahne	7,-
Eis und Heiß Vanille Eiscreme mit heißen Sauerkirschen und Sahne	7,-
Gemischtes Eis Vanille – Erdbeer – Schokoladen Eis mit Sahne	6,-
Warmes Rhabarberkompott mit Vanille-Eiscreme	8,-
Herrencreme Vanille-Cremespeise mit Rum und Schokoladenstückchen	7,-
Kleiner Kaiserschmarren mit Pflaumenkompott	9,-
Dessertvariation „Kleiner Kiepenkerl“	11,-

Eine Speisekarte mit kennzeichnungspflichtigen Stoffen liegt an der Theke zur Einsicht bereit.

3-Gang-Kids-Menü

Als ersten Gang servieren wir eine Überraschungstüte,
zur Überbrückung der Wartezeit

Apfel-Pfannkuchen 7,00

Zwei kleine Bockwürstchen
mit Marktgemüse, Apfelkompott
und Pommes frites 9,00

Fischstäbchen
mit Marktgemüse und Salzkartoffeln 9,00

Paniertes Schweineschnitzel
mit Marktgemüse und Pommes frites 11,00

**Zum Dessert bekommen unsere kleinen Gäste eine
Kugel Vanilleeis im Hörnchen**

