



*Speisen
und
Getränke*

Wir würzen und verfeinern alle von uns erzeugten Speisen mit mildem, naturbelassenen

Himalaya Kristallsalz.

Dieses Salz ist nicht raffiniert, ohne chemische Zusätze und gesundheitlich wertvoll.

Neben dem Geschmack ist vor allem der gesundheitliche Wert dieses ganzheitlichen Naturproduktes für die stetig wachsende Beliebtheit verantwortlich.

Handelsübliche Kochsalze haben mit einem Naturprodukt nicht mehr viel gemeinsam. Sie werden chemisch zu Natriumchlorid reduziert und anschließend künstlich mit Rieselhilfen, Jod oder Flour versetzt und sind aggressiv im Geschmack.

Das von uns verwendete Kristallsalz dagegen enthält wichtige Mineralien und Spurenelemente in einem für unseren Körper optimalen Mischungsverhältnis.

Produkte aus Himalaya Kristallsalz können Sie bei uns auch käuflich erwerben.



Die Vorteile von Himalaya Kristallsalz:

naturbelassen und unverarbeitet, nicht raffiniert



ohne chemische Zusätze wie z. B. „Rieselhilfen“



enthält wertvolle Mineralien und Spurenelemente



milder, unverwechselbarer Geschmack



gesundheitlich wertvoll

Vorspeisen

Euro

Möhren-Ingwer Suppe -vegan-
mit frischem Baguette

6,20

Rindfleischsuppe
mit Gemüse, Markklößchen
und frisches Baguette

6,20

Vegetarische Gerichte

auch vegan erhältlich

**„Eifelsteiger Salat“ mit Honig-Senf-Dressing
garniert mit Sonnenblumenkerne und Croutons⁵⁾**

14,50

Blattsalat, Paprika, Tomaten, Mais und Gurke,
dazu frisch gebratene Champignons und Zwiebelstreifen

Nerother „Freudenkoppe“ Rösti¹⁾

14,90

buntes Marktgemüse, frische Champignons, Zwiebeln
mit Käse überbacken, serviert in einem Pfännchen
dazu ein hausgemachter Rösti

„Neroburger“

15,20

hausgemachter Patty mit Barbecuesauce,
Blattsalat, Tomaten, Krautsalat und Röstzwiebeln,
Gouda Käse, Steakhouse Pommes und Beilagensalat



Das gibt's nur in der Mausefalle

	Euro
„Neroburger“¹⁾ mit 180g Rinderhackfleisch Blattsalat, Tomaten, Krautsalat, Röstzwiebeln, Bacon, Gouda Käse, hausgemachter Chilidip, Steakhouse Pommes und Beilagensalat	16,90
Nerother „Freudenkoppe“ Rösti¹⁾ Schweinemedallions rosa gebraten, frische Champignons und Zwiebeln mit Käse überbacken, serviert in der Pfanne buntes Marktgemüse dazu ein hausgemachter Rösti	18,20
Grillteller „Wandervogel“⁴⁾ saftiges Rindersteak, Schweinemedallion rosa gebraten, Hähnchenbrust, Speck, hausgemachte Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	19,20
„Nerother Schlemmerpfännchen“ Schweinemedallions rosa gebraten auf Butterspätzle mit Champignonsauce in der Pfanne serviert und Salat	18,20
„Eifelsteiger Salat“ mit Honig-Senf-Dressing⁵⁾ garniert mit Sonnenblumenkerne und Croutons Blattsalat, Paprika, Tomaten, Mais und Gurke dazu frisch gebratene Champignons, Zwiebelstreifen und Hähnchenbruststreifen	16,90



Spezialitäten des Hauses

Euro

Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln, Apfelspalten und Bratkartoffeln 15,90

Gebratene Hähnchenbrust mit Currysauce und Tagliatelle 17,90

Rumpsteak (ca. 300g) mit Fettrand und feiner Marmorierung, serviert mit gebratenen Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu Steakhouse Pommes 24,90

Zu den Spezialitäten des Hauses bieten wir einen Salat vom Buffet.

Unsere Schnitzelklassiker vom **EIFEL** Schwein

Alle Schnitzel sind hausgemacht, paniert und frisch zubereitet

Nur bei uns: Schnitzel „à la Mausefalle“ 15,50
mit herzhaft gerösteten Speck, gebratenen Zwiebelstreifen, hausgemachter Kräuterbutter, Steakhouse Pommes⁴⁾

Schnitzel mit frischer Champignonsahnesauce 15,30
und Steakhouse Pommes

Schnitzel „Hawaii“ 15,50
mit Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren und Steakhouse Pommes

Zu allen Schnitzelgerichten bieten wir einen Salat vom Buffet.



Pinsa à la Mausefalle

Traditionell zubereitet, ofenfrisch und lecker.

Die *Mausefallen-Pinsa* ist die gesunde und leicht verträgliche alternative zur Pizza.

- liegt leicht im Magen
- hat weniger Zucker
- weniger Kalorien und ist glutenarm
- Die Hauptbestandteile des Teiges:
Weizensauerteig, Reis- und Sojamehl



Margherita¹⁾

Tomatensauce und Käse

Euro

12,00

Mausefalle¹⁾⁴⁾⁵⁾

Tomatensauce, Peperoniwurst, Schinken, Salami, Champignons, Zwiebeln und Käse

13,50

Salami¹⁾⁴⁾⁵⁾

Tomatensauce, Salami und Käse

13,00

Hawaii¹⁾⁴⁾⁵⁾

Tomatensauce, Schinken, Ananas und Käse

13,50

Thunfisch¹⁾

Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln und Käse

13,50

Elsässer Art⁴⁾⁵⁾

mit Schmand, herzhaftem Speck, rohem Schinken, Tomatenwürfel und frischen Ruccola

13,00

Vegetarisch

mit Schmand, Paprika, Mais, Tomatenwürfel, frischen Champignons und Ruccola

13,00

Vegan

mit Tomatensauce, Paprika, Mais, Tomatenwürfel, frischen Champignons und Ruccola

13,00



Sie können die Zutaten auch gerne nach Ihren Wünschen kombinieren.
Pro zusätzlichem Belag berechnen wir 1,50 Euro.

Dessert

	Euro
Nussknacker ²⁾ Schokoladen- und Nusseis mit naturbelassenen Nüssen, Karamellsauce und Sahne	7,20
Eis & Heiß mit Sauerkirschen cremiges Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne serviert	7,20
Eierlikör Becher Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne serviert	7,20
Apfelstrudel zarter Strudelteig gefüllt mit aromatischen Apfelstücken, kombiniert mit cremigen Vanilleeis und Sahne	6,80

Kuchen täglich frisch und hausgemacht

Bitte wählen Sie unsere Torten/Kuchen aus der Vitrine.

Einige Speisen und Getränke enthalten allergene Stoffe. Auf Nachfrage erhalten Sie von uns eine detaillierte Liste bzw. beraten wir persönlich.



Zusatzstoffe:

1)Farbstoff, 2)Geschmacksverstärker, 3)Sulfite, 4)Konservierungsstoff, 5)Antioxidationsmittel, 6)Süßungsmittel, 7)geschwefelt