



*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 Croutons<sup>5)</sup>**

14,50

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

**Nerother „Freudenkoppe“ Rösti<sup>1)</sup>**

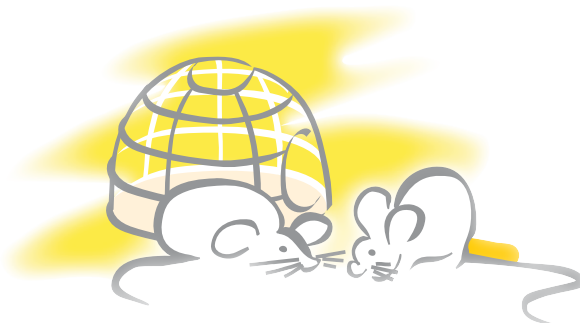
14,90

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

**„Neroburger“**

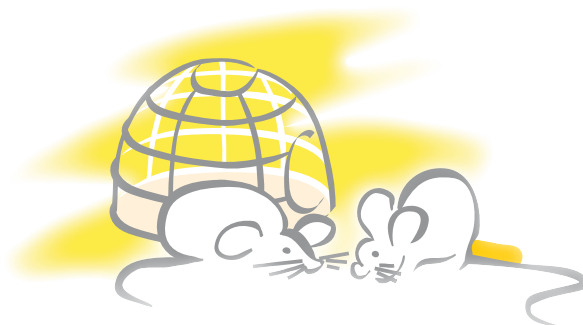
15,20

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



# *Das gibt's nur in der Mausefalle*

	Euro
<b>„Neroburger“<sup>1)</sup> mit 180g Rinderhackfleisch</b> Blattsalat, Tomaten, Krautsalat, Röstzwiebeln, Bacon, Gouda Käse, hausgemachter Chilidip, Steakhouse Pommes und Beilagensalat	16,90
<b>Nerother „Freudenkoppe“ Rösti<sup>1)</sup></b> Schweinemedallions rosa gebraten, frische Champignons und Zwiebeln mit Käse überbacken, serviert in der Pfanne buntes Marktgemüse dazu ein hausgemachter Rösti	18,20
<b>Grillteller „Wandervogel“<sup>4)</sup></b> saftiges Rindersteak, Schweinemedallion rosa gebraten, Hähnchenbrust, Speck, hausgemachte Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	19,20
<b>„Nerother Schlemmerpfännchen“</b> Schweinemedallions rosa gebraten auf Butterspätzle mit Champignonsauce in der Pfanne serviert und Salat	18,20
<b>„Eifelsteiger Salat“ mit Honig-Senf-Dressing<sup>5)</sup> garniert mit Sonnenblumenkerne und Croutons</b> 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 Pommes<sup>4)</sup>

**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



	Euro
<b>Margherita</b> <sup>1)</sup> Tomatensauce und Käse	12,00
<b>Mausefalle</b> <sup>1)4)5)</sup> Tomatensauce, Peperoniwurst, Schinken, Salami, Champignons, Zwiebeln und Käse	13,50
<b>Salami</b> <sup>1)4)5)</sup> Tomatensauce, Salami und Käse	13,00
<b>Hawaii</b> <sup>1)4)5)</sup> Tomatensauce, Schinken, Ananas und Käse	13,50
<b>Thunfisch</b> <sup>1)</sup> Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln und Käse	13,50
<b>Elsässer Art</b> <sup>4)5)</sup> mit Schmand, herzhaftem Speck, rohem Schinken, Tomatenwürfel und frischen Ruccola	13,00
<b>Vegetarisch</b> mit Schmand, Paprika, Mais, Tomatenwürfel, frischen Champignons und Ruccola	13,00
<b>Vegan</b> 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.

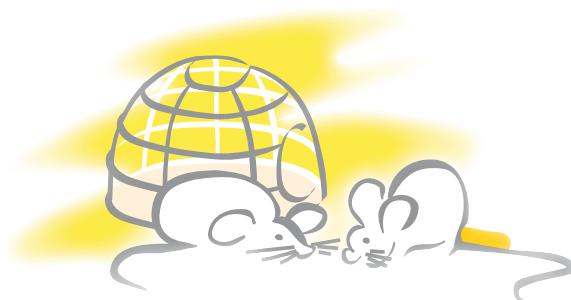
# Dessert

	Euro
<b>Nussknacker</b> <sup>2)</sup> Schokoladen- und Nusseis mit naturbelassenen Nüssen, Karamellsauce und Sahne	7,20
<b>Eis &amp; Heiß mit Sauerkirschen</b> cremiges Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne serviert	7,20
<b>Eierlikör Becher</b> Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne serviert	7,20
<b>Apfelstrudel</b> 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