



# *Speisen und Getränke*

**- Alle Speisen auch zum Mitnehmen -**

**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

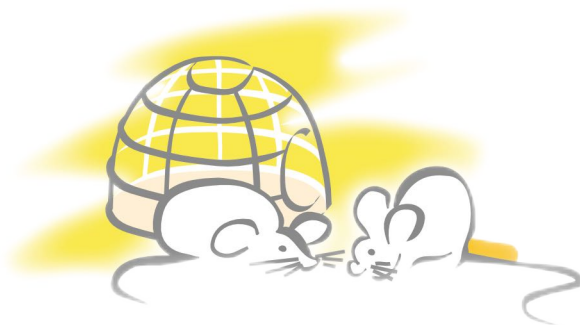
# Vorspeisen

	Euro
<b>Möhren-Ingwer Suppe -vegan-</b> mit frischem Baguette	8,20
<b>Rindfleischsuppe</b> mit Gemüse, Markklößchen und frisches Baguette	8,20
<b>Beilagensalat</b>	7,50

## Vegetarische Gerichte

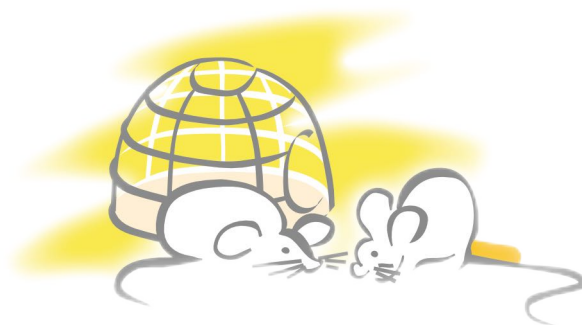
**Diese Gerichte sind auch vegan erhältlich**

<b>„Eifelsteiger Salat“ mit Honig-Senf-Dressing garniert mit Sonnenblumenkerne und Croutons<sup>5)</sup></b> Blattsalat, Paprika, Tomaten, Mais und Gurke, dazu frisch gebratene Champignons und Zwiebelstreifen	18,50
<b>Nerother „Freudenkoppe“ Rösti<sup>1)</sup></b> buntes Marktgemüse, frische Champignons, Zwiebeln mit Käse überbacken, serviert in einem Pfännchen dazu ein hausgemachter Rösti	18,50
<b>„Neroburger“</b> hausgemachter Patty mit Barbecuesauce, Blattsalat, Tomaten, Krautsalat und Röstzwiebeln, Gouda Käse, Steakhouse Pommes und Beilagensalat	19,20



# *Das gibt's nur in der Mausefalle*

	Euro
<b>„Neroburger“<sup>1)</sup></b> <b>mit 180g Rinderhackfleisch medium gebraten</b> Blattsalat, Tomaten, Krautsalat, Röstzwiebeln, Bacon, Gouda Käse, hausgemachter Chilidip, Steakhouse Pommes und Beilagensalat	21,50
<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	21,90
<b>Grillteller „Wandervogel“<sup>4)</sup></b> saftiges Rindersteak medium gebraten, Schweinemedallion rosa gebraten, Hähnchenbrust, Speck, hausgemachte Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	24,90
<b>„Nerother Schlemmerpfännchen“</b> Schweinemedallions rosa gebraten auf Butterspätzle mit Champignonsauce in der Pfanne serviert und Salat	21,90
<b>„Eifelsteiger Salat“ mit Honig-Senf-Dressing</b> <b>garniert mit Sonnenblumenkerne und Croutons<sup>5)</sup></b> Blattsalat, Paprika, Tomaten, Mais und Gurke dazu frisch gebratene Champignons, Zwiebelstreifen und Hähnchenbruststreifen	20,50



# Spezialitäten des Hauses

Euro

**Rinderleber** mit gebratenen Zwiebeln, Apfelspalten und Bratkartoffeln 18,20

**Rumpsteak** (ca. 300g medium gebraten ) 30,50  
mit Fettrand und feiner Marmorierung, serviert mit gebratenen Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu Steakhouse Pommes

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

## Unsere Schnitzelklassiker vom **EIFEL** Schwein

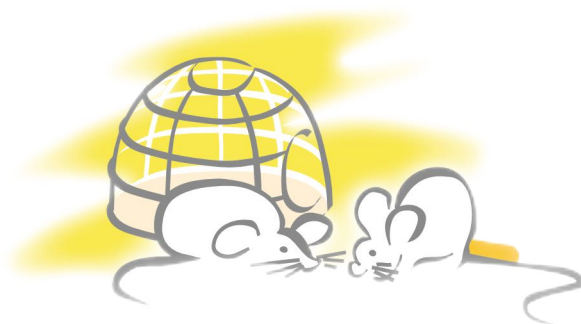
**Alle Schnitzel sind hausgemacht, paniert und frisch zubereitet**

**Nur bei uns: Schnitzel „à la Mausefalle“** 20,50  
mit herzhaft gerösteten Speck, gebratenen Zwiebelstreifen, hausgemachter Kräuterbutter, Steakhouse Pommes<sup>4)</sup>

**Schnitzel mit frischer Champignonsahnesauce** 19,90  
und Steakhouse Pommes

**Schnitzel „Hawaii“** 19,90  
mit Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren und Steakhouse Pommes

**Zu allen Schnitzelgerichten bieten wir einen Salat an.**



# Pinsa à la Mausefalle

Die gesunde und leicht verträgliche alternative zur Pizza.

Traditionell zubereitet, ofenfrisch und lecker.

- 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)4)</sup> Tomatensauce, Tomaten und Käse	14,50
<b>Vegetarisch oder vegan</b> <sup>1)</sup> Tomatensauce, Paprika, Mais, Tomaten, frische Champignons, Zucchini und Käse	15,40
<b>Mausefalle</b> <sup>1)4)5)</sup> Tomatensauce, Peperoniwurst, Schinken, Salami, Champignons, Zwiebeln und Käse	15,90
<b>Eifelsteiger</b> <sup>1)</sup> Tomatensauce, Hackfleisch, Tomaten, Käse Salat und Schmand	15,80
<b>Salami</b> <sup>1)4)5)</sup> Tomatensauce, Salami und Käse	15,40
<b>Hawaii</b> <sup>1)4)5)</sup> Tomatensauce, Schinken, Ananas und Käse	15,40
<b>Elsässer Art</b> <sup>4)5)</sup> mit Schmand, herzhaftem Speck, rohem Schinken, Tomaten und frischen Ruccola	15,40



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

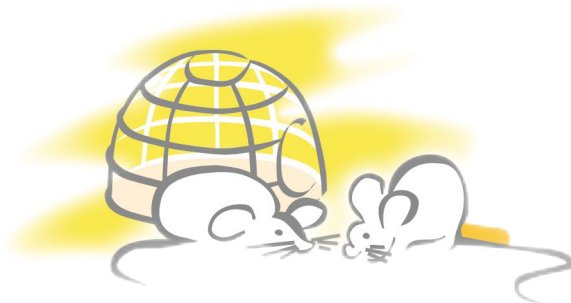
# Dessert

	Euro
<b>Nussknacker<sup>2)</sup></b> Schokoladen- und Nusseis mit naturbelassenen Nüssen, Karamellsauce und Sahne	9,00
<b>Eis &amp; Heiß mit Sauerkirschen</b> cremigtes Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne serviert	9,00
<b>Eierlikör Becher</b> Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne serviert	9,00
<b>Apfelstrudel</b> zarter Strudelteig gefüllt mit aromatischen Apfelstücken, kombiniert mit cremigen Vanilleeis und Sahne	8,80

## 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