

Mittagskarte

von 11.30Uhr – 14.30 Uhr

Farmers Steakhouse - Bolognese
hausgemachtes Ragout aus unserem zarten Rindfleisch,
mit Spaghetti, Parmesan und Kräuter
€ 14.00

Zwiebelsteak
mit Röstkartoffeln und Krautsalat
€ 14.30

Gegrillte Steakstreifen
von Hähnchen, Schwein und Pute,
mit feinen Rahmpilzen und Nudeln
€ 12.90

Weißwein-Empfehlung

Pinot Grigio 0.1l € 3.80
trocken, lebendig, frisch

Rotwein-Empfehlung

Cabernet Sauvignon 0.1l € 3.80
trocken, fruchtig

Unser Mittagsmenü

Hausgemachte Pfannkuchensuppe

Zart gegrilltes Hüftsteak ca. 120g mit amerikanischem
Coleslaw-Salat, ofenfrischem
Röstbrot und BBQ Dip (separat € 18.50)

Mousse au Chocolat
3 Gang Menü € 24.00

Gebackene Hähnchenschnitzel

dazu knusprige Bratkartoffeln
mit Zwiebeln und Krautsalat
€ 12.50

Knoblauchgarnelen auf geröstetem Ciabatta

mit bunten Salaten
€ 12,90

Farmers Fleischpflanzerl
mit Spiegelei, Bratensauce und Pommes frites
€ 12,90

Diese Karte zählt nicht an Sonn- und Feiertagen

Lunch menu

from 11.30 a.m. to 2.30 p.m.

*Farmers Steakhouse - Bolognese
homemade ragout made from our tender beef,
with spaghetti, Parmesan and herbs
€ 14.00*

*Onion steak
with roasted potatoes and coleslaw
€ 14.30*

*Grilled steak tips
of chicken, pork and turkey,
with fine cream mushrooms and noodles
€ 12.90*

White wine recommendation

*Pinot Grigio 0.1l € 3.80
dry, vibrant, fresh*

Red wine recommendation

*Cabernet Sauvignon 0.1l € 3.80
dry, fruity*

Our Lunch Menu

*Homemade pancake soup

*Tender grilled steak ca.120g with American
Coleslaw salad, freshly baked
toasted bread and BBQ dip (separately € 18.50)

*Mousse au Chocolat
3 course menu € 24.00*

*Baked chicken cutlets,
with crispy fried potatoes
with onions and bavarian coleslaw
€ 12.50*

*Garlic prawns
on toasted ciabatta with colorful salads
€ 12,90*

*Bavarian Salisbury Steak
with fried egg, gravy and French fries
€ 12,90*

This card does not count on Sundays and public holidays