

Zur Laterne

Genuss & Vielfalt



Unsere Aperitifs

Ob zum Anstoßen, Einstimmen oder einfach zum Genießen

Prosecco	0,10l - 5,00	Campari Soda / Orange	7,90
Aperol Spritz	7,90	Moscow Mule	7,90
Lillet Wildberry	7,90	Martini Dry oder Bianco	6,90
Hugo	7,90	Ramazotti Amaro	2 cl 3,50 / 4 cl 6,90

Unsere Wochenhighlights

Aktionstage in der Laterne! Montag bis Freitag gibt's bei uns täglich ein besonderes Schmankerl, immer frisch, immer hausgemacht & typisch Laterne

Montag – Reibekuchentag

Knusprig gebackene Reibekuchen...

- mit Apfelmus - A 9,90
- mit Knoblauchcreme - A, C, G 9,90
- mit Räucherlachs - A, C, G 18,80

Dienstag – Schnitzeltag

Alle Schnitzelgerichte aus unserer Speisekarte sind dienstags 2,00 Euro günstiger

Mittwoch – Pfannkuchentag

Ob süß oder herhaft, unsere ofenfrischen Pfannkuchen:

- mit Apfel & Puderzucker - A, C, G 9,90
- mit Speck - A, C, G, L 11,90
- mit Blutwurst - A, C, G, L 11,90

Donnerstag – Haxenburgerstag

Pulled Haxe an Altbiersauce im Burgerbrötchen mit einem klecks Knoblauch- Kräutercreme bestrichen,

Gurke, Krautsalat, Röstzwiebeln, und krossen Pommes frites - A, G, L, M, 1, 3

14,90

Freitag – Fish & Chips

Seelachs im knusprigen Bierteigmantel, mit Remouladensauce & Pommes frites - A, C, D, G, L, M, 1, 3

14,90

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu den o.a. Gerichten einen kleinen Beilagensalat für 3,50.

Nur an Aktionstagen erhältlich, Änderungen vorbehalten und nur solange der Vorrat reicht, früh kommen lohnt sich! Reservierung & Vorbestellung empfohlen, gerade bei größeren Gruppen.

Ob zum Mittag, nach Feierabend oder für einen genussvollen Moment zwischendurch, wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen, wünschen guten Appetit und eine schöne, entspannte Zeit bei uns in der Laterne.

 -Vegetarisch

 - Vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zur Laterne



Genuss & Vielfalt

Unsere hausgemachten Suppen

Fein gewürzt und mit Liebe gekocht – so, wie man's von früher kennt.

Sämige Kartoffelsuppe

7,90
dazu reichen wir Brot

Rinderconsommé mit Flädle

7,90
und feinem Gemüse | Brot - A, C, G, L, O

Gulaschsuppe

9,90 / 13,90
Rindfleisch | Paprika | Zwiebeln | Kartoffeln |
dazu reichen wir Brot - A, L

Brotzeit & Begleiter

Dips, Butter & mediterrane Häppchen und mehr...

Hausgemachte Kräuterbutter mit Brot

5,50
Unsere Kräuterbutter bereiten wir selbst zu
aus echter Butter und frischen Kräutern, dazu
reichen wir Brot - G, L

Knoblauchcreme

4,90
Sanft & aromatisch – mit bestem cremigem
griechischem Joghurt, frischem Knoblauch und
mediterranen Kräutern, dazu Brot - G, L

Griebenschmalz

4,90
Hausgemachtes Schmalz mit krossen
Grieben, fein gewürzt, dazu Pumpernickel - G

Dips & Brot - 9,90

Drei feine Aufstriche, hausgemachte
Kräuterbutter, Griebenschmalz &
Knoblauchcreme, dazu reichen wir Brot
Perfekt auch zum Teilen! - A, G, L

**Zum Löffeln, Teilen oder einfach zum Ankommen,
kleine Genüsse mit viel Geschmack.**

Die Tabelle zur Erklärung der Allergene und
Zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf
Anfrage von unserem Service

Fisch & Meeresfrüchte

Vorspeisen aus Fluss & Meer

Räucherlachs mit Meerrettich 15,90
an Kartoffelrösti - würzig & herhaft - D, G, L

Chili-Garnelen aus der Pfanne

15,90
In Olivenöl mit Knoblauch, Chili & einem
Schuss Weißwein – würzig - B, L, M

Hauptgericht aus Fluss & Meer

Zanderfilet 25,50
auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an Kartoffelpüree und Wirsing in Rahm - D, G, L

Spaghetti AOP mit Garnelen

26,90
Spaghetti mit feinem Knoblauch, Chili und
Cherrytomaten, in bestem Olivenöl geschwenkt,
dazu saftig gebratene Garnelen und vollendet
mit feinem Hobel vom Grana Padano - A, G, L

Salat und Toppings

Frisch, bunt & vielseitig – Für alle, die's
leicht mögen. Hier treffen saisonale Salate auf
kreative Toppings und herzhafte Extras.

Salatteller „Zur Laterne“

13,90
Saisonale Blatt- und Pflücksalate, marinierte
Rohkost, Rote Bete, Kidneybohnen, Mais,
Tomaten, Gurken, Radieschen, Kernemix, dazu
Brot und Dressing nach Wahl - A, L, N

▪ Vegan mit Balsamico Vinaigrette

Dressing nach Wahl:

- Hausdressing auf Mayonnaisen-Basis
- Balsamico – fein würzig mit Olivenöl
- A, G, L, M

Toppings zum verfeinern & kombinieren:

- Gebratene Wald- & Wiesenpilze mit einer 6,00
Nocke unserer Knoblauchcreme
- Austernpilzschnitzel mit Preiselbeeren 6,00
- Gebackener Ziegenkäse mit Preiselbeeren 6,00
- Streifen von der Hähnchenbrust „Natur“ 6,00
- Räucherlachs 8,90
- Drei gebratene Chili - Garnelen 10,90

Toppings könnten folgende Allergene enthalten: A, B, C, D, G, L, M, N (siehe
Legende)

-Vegetarisch

- Vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zur Laterne



Genuss & Vielfalt

Vegetarische Gerichte

Spätzle mit Wald- & Wiesenpilzen in Rahm

Spätzle mit Wald- & Wiesenpilzen in cremiger Rahmsauce, dazu Röstzwiebeln - , C, G, L

Endivien mit Spiegeleiern

Kartoffelstampf mit Endivien untereinander, mit einem Schuss Essig fein abgeschmeckt, dazu drei Spiegeleier und Schmorzwiebeln - G, L, C

- *Unter unseren Klassikern auch in der deftigen Variante, mit gebratener Blutwurst.*

Spaghetti AOP

Spaghetti mit feinem Knoblauch, Chili und Cherrytomaten, in bestem Olivenöl geschwenkt, vollendet mit Hobel vom Grana Padano - A, G, L

- Vegan ohne Grana Padano - A, L

13,90

Käsespätzle gratiniert im Ofen

mit zweierlei zartschmelzenden Käsesorten, geschmolzen & gerösteten Zwiebeln, dazu ein marktfrischer Salat - , C, G, O

Schnitzelliebe... ... kross, klassisch, kreativ

Unsere Schnitzel werden dünn plattiert, in unserer hauseigenen Mischung aus Semmel- und Brezelpanade gewälzt & anschließend goldgelb in Butterschmalz ausgebacken. Die vegetarische Variante bereiten wir selbstverständlich in Pflanzenfett zu.

Wie man's im Pott liebt - knusprig, saftig, ehrlich.

Schnitzel vom Austernpilz

17,50
Austernpilze „Wiener Art“ goldgelb ausgebacken mit Preiselbeeren, Zitronenspalte, und krossen Pommes Frites - A, C, G, L

Schnitzel vom Jungschwein

17,90
nach „Wiener Art“ goldgelb ausgebacken mit Zitronenspalte, Pommes Frites & Salat - A, C, G, L

Schnitzel vom Hähnchen

19,90
nach „Wiener Art“ goldgelb ausgebacken mit Zitronenspalte Pommes Frites & Salat - A, C, G, L

Original Wiener Schnitzel

28,90

Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, goldgelb ausgebacken mit Zitronenspalte, dazu krosse Pommes Frites - A, C, G, L

Münchener Schnitzel

18,20

Vom Jungschwein, mariniert mit Senf und Meerrettich, goldgelb ausgebacken mit krossen Pommes Frites - A, C, G, L, M

Schnitzel „Zur Laterne“

22,50

Vom Jungschwein, paniert und goldgelb ausgebacken, mit Röstzwiebeln, Bacon, krossen Bratkartoffeln, einem Spiegelei - A, C, G

Jägerschnitzel

19,90

Vom Jungschwein, goldgelb ausgebacken, serviert mit Wald- und Wiesenpilzen in Rahm, dazu krosse Pommes frites - A, C, G, L

Paprikaschnitzel

19,90

Vom Jungschwein, goldgelb ausgebacken, mit fruchtiger Paprikasauce & Pommes frites - A, C, G, L

▪ Früher unter dem Begriff „Zigeunerschnitzel“ bekannt - heute bewusst umbenannt

Cordon bleu

21,90

Zarte Hähnchenbrust, gefüllt mit Putenschinken und Gouda, paniert & goldgelb ausgebacken, dazu krosse Pommes frites - A, C, G, L

Aus Gründen der Nachhaltigkeit servieren wir unsere Schnitzel ohne Salat, da die bisherige Portionsgröße häufig nicht vollständig verzehrt wurde. Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch einen kleinen Beilagensalat für 3,50

Beilagentausch auf Bratkartoffeln 2,00

Upgrade der Schweineschnitzel auf Hähnchen oder Kalb gegen Aufpreis möglich

Zum Dazu wählen, unsere kleinen Ergänzungen

- kleiner blunter Beilagensalat	3,50
- Sauciere Jägersauce	3,50
- Sauciere Zigeunersauce	3,50
- Sauciere Bratensauce	3,50
- Sauciere Altbiersauce	3,50
- Port. Mayonnaise	1,00
- Portion Ketchup	1,00
- Wildpreiselbeeren	1,00

Zur Laterne



Genuss & Vielfalt

Heimatküche mit Seele, unsere Klassiker

Himmel und Ääd 18,90

Kross gebratene Blutwurst mit Schmorzwiebeln und karamellisierten Apfelspalten, dazu rustikalen Kartoffelstampf und herzhafte Bratensauce - G, L

Endivien bürgerlich mit Flönz 18,90

Kartoffelstampf mit Endivien untereinander, fein mit einem Schuss Essig abgeschmeckt, dazu kross gebratener Blutwurst und Röstzwiebeln - G, L

Rindergeschnetzeltes 27,90

Zartes Rindergeschnetzeltes mit Wald- und Wiesenpilzen in cremiger Rahmsauce, dazu Butterspätzle und ein gemischter Salat - A, C, G, L

Brauhausteller mit Altbiersauce 22,90

Zartes, ausgelöstes Haxenfleisch serviert auf würzigem Sauerkraut, dazu rustikaler Kartoffelstampf und kräftige Altbiersauce - A, G, L, 9

Ofenfrische Schweinshaxe 23,90

Am Knochen gegrillt - außen knusprig, innen saftig, serviert mit dazu rustikalem Kartoffelstampf, würzigem Sauerkraut und kräftiger Altbiersauce

- A, G, L, 9

Hausklassiker - das Beste aus der guten alten Küche, frisch aufgetischt.



Bierempfehlung zur Heimatküche

Bolten Alt - vom Fass

Malzig, charaktervoll & urig - ein idealer Begleiter zu Haxe, Roulade & Altbiersauce
0,3l - 3,90 | 0,5l - 5,80

Köstritzer Schwarzbier - aus der Flasche

Dunkel & weich - passt besonders gut zu Wildsülze oder rustikalen Gerichten.
0,33l - 4,00

König Pilsener - vom Fass

Frisch-herb & klassisch - harmoniert wunderbar mit Schweinshaxe und unserer gut bürgerlichen Hausküche
0,3l - 3,90 | 0,5l - 5,80

Unsere Wirtshauslieblinge - von Gästen geliebt & oft bestellt

Kalbsleber „Berliner Art“ 25,50

Butterzart gebratene Kalbsleber mit karamellisierten Apfelspalten und goldbraunen Röstzwiebeln, dazu rustikalen Kartoffelstampf sowie ein kleiner bunter Salat mit Dressing - G, L

Empfehlung: König Pilsener vom Fass oder TH König Zwickl

Zwiebelrostbraten 34,90

vom Black Angus

Rumpsteak (200 g), mit Senf bestrichen und kräftig angebraten, serviert mit goldbraunen Röstzwiebeln, kräftiger Altbiersauce, knusprigen Bratkartoffeln und Speck-Prinzessbohnen - A, G, L, M

Empfehlung: Bolten Alt vom Fass oder Köstritzer Schwarzbier

Zart geschmort & mit Liebe zubereitet

Rinderroulade „Zur Laterne“ 28,90

mit Liebe gefüllt und von Hand gerollt

Zartes Rindfleisch mit herzhafter Füllung aus Senf, Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, langsam geschmort in kräftiger Sauce, serviert mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl - A, G, L, M

Rheinischer Sauerbraten 24,90

Traditioneller eingelegt und langsam geschmort, serviert mit Rosinensauce, dazu servieren wir Kartoffelklößen & Apfelrotkohl - A, G, L, M, 9

Weinempfehlung zu unserer Hausmannskost

Merlot Veneto IGT - unser Hauswein

Trockener, runder Rotwein mit feinen Aromen von Kirsche, Brombeeren & Himbeere.

- Glas 0,1l 4,50
- Karaffe 0,2l 7,40

oder vielleicht doch ein helles Bier vom Fass

Benediktiner Hell - vom Fass

Feinwürzig, mild & süffig - ein idealer Begleiter zu Schnitzel, Geflügel & unseren Klassikern

- 0,3l - 3,90 | 0,5l - 5,80

Unsere Getränkekarte hält weitere Entdeckungen für Sie bereit, oder unser Service hilft Ihnen sehr gerne weiter

-Vegetarisch

- Vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zur Laterne



Genuss & Vielfalt

Sündhaft gut, unsere krönenden Abschlüsse

Kaiserschmarrn	kl. 8,90 / gr. 14,50
Locke ausgebackener Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, serviert im Pfännchen mit Apfelmus	
wahlweise mit:	
• Preiselbeeren statt Apfelmus	---
• mit Vanilleeis (je Kugel)	2,50
• mit Vanillesauce	2,50

Bourbon Vanilleeis	7,90
mit Gewürz-Rotweinpflaumen 🍒 - Fruchtig, cremig und aromatisch	

Sorbet Trilogie	8,90
Drei erfrischende Sorten: Mango-, schwarze Johannisbeere- und Zitronensorbet.	
Vegan, laktosefrei & fruchtig erfrischend, mit natürlichen Fruchtanteil	

Jede Sorte auch einzeln, ideal für den kleinen Genuss danach	
Genießerkugel à	3,90

Schokoküchlein mit flüssigem Kern	9,90
Warmer Schokoladengenuss serviert mit cremigem Bourbon- Vanilleeis und Gewürz- Rotweinpflaumen 🍒	

Winterliche Sorbet-Drinks	
Fein-fruchtig, leicht & mit winterlichem Twist, mit & ohne Schwips	

Goldener Winter	8,50
Mangosorbet mit Apfelsaft, einem Hauch Zimt & frische Minze -winterlich-fruchtig & leicht wärmend	

Beerentraum	8,50
Waldbeerensorbet mit Rhabarberschorle & Limette, beerig, feinherb & erfrischend -L, H, O	

Zitronen-Spritz	8,50
Zitronensorbet mit Ginger Ale, Zitrone & frischer Minze - spritzig, belebend & erfrischend -L, H, O	

Beeriger Winter-Prosecco	9,90
Waldbeerensorbet in Prosecco mit frischer Minze, erfrischend, fruchtig & festlich	

Schwarz, stark & lecker ☕

Kaffee	3,40
Kaffee koffeinfrei	3,40
Espresso	3,20
Doppelter Espresso	4,70
Espresso Macchiato	3,50
Doppelter Espresso Macchiato	5,00
Cappuccino	4,00
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	4,50
• mit pflanzlicher Milch	0,40

Für Genießer – unsere Gedecke

Damengedeck 1 🍒

Espresso mit Vanilleeis „Affogato Style“	
- pur	5,00
- mit 2cl. Baileys oder Amaretto	7,90

Damengedeck 2 🍒

Ein Cappuccino und zwei feine Pralinen	
- pur	5,00
- mit 2cl. Baileys oder Amaretto	7,90

Herrengedeck 1

Ein kräftiger Espresso & 2cl. Pircher Williamsgeist -A	6,80
--	------

Herrengedeck 2 🍒

Ein Espresso und zwei Pralinen	
- pur	4,50
- mit 0,2cl Grappa -A, G, H	8,50

Wenn et dir geschmeckt hat, sach et online – wenn nich, sach et uns!

👉 Für deine ehrliche Rezension über den QR-Code auf unserer Visitenkarte, schenken wir dir beim nächsten Besuch gegen Vorlage deiner Bewertung auf deine nächste Rechnung...

10 % Rabatt

Und wenn alles gepasst hat: Trinkgeld macht keinen satt – aber unser Team glücklich.

Danke, wenn du an uns denkst! 🌟