

# Theo's Kitchen

## Klein und fein

### Small dishes

Pot-eu-feu



Ente | Nudeltaschen

"Pot-eu-feu" - Stew with duck and stuffed ravioli

€ 7,50

Kartoffelsuppe



Speck | Zwiebeln | Pilzen

Potato soup with bacon, onions and mushrooms

€ 7,50

"Caesar Salad"



Römersalat | Caesar Dressing | gerösteter Speck | Croûtons

Romaine lettuce with Caesar Dressing, roasted bacon, croûtons

€ 8,50

Speckpfannkuchen



Kopfsalatherzen | Zitronendressing

Pancake with bacon and lettuce in lemon dressing

€ 8,50

Zwei kleine Semmelknödel | Wirsinggemüse



Waldpilzsauce

Two small bread dumplings, savoy vegetables, mushroom cream sauce

€ 8,50



ausgewogen/ healthy



vegetarisch/ vegetarian



regional/ local


Fragen Sie für kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe nach unserer separaten Speisekarte.


# Theo's Kitchen

## Klein und fein

### Small dishes

Vegetarischer Pizzapfannkuchen  € 8,50  
Oliven | Mozzarella  
Vegetarian pan cake with olives, gratinated with mozzarella

Theo's gezwickte Teigtasche  € 11,50  
Rinderhackfüllung | zerlassene Butter | Parmesankäse  
Theo's ravioli with minced beef, melted butter and parmesan cheese

Theos' Wildschweinbratwurst  € 13,50  
mildes Weinsauerkraut | Speck | Kartoffelstampf  
Theo's fried wild boar sausage, mild wine sauerkraut with bacon and mashed potatoes



ausgewogen/ healthy



vegetarisch/ vegetarian



regional/ local

Fragen Sie für kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe nach unserer separaten Speisekarte.

# Theo's Kitchen

## Gekocht - Gebraten - Gegrillt

*Cooked - Roasted - Grilled*

Gebratenes Lachsfilet | Weißweinsauce  € 21,50

Muscheln | Gemüwestreifen | Kräuterkartoffeln

Roasted salmon fillet with white wine sauce, Mussels, vegetables stripes and herb potatoes

Entenbrust | Portwein-Vanillejus | Rotkohlstrudel € 20,50

Duck breast with port wine-vanilla sauce, red cabbage strudel

Putenrouladen | Parmaschinken | Schafskäse € 18,50


Bratensauce | saisonales Gemüse | Pilzklößchen

Turkey roulades filled with Parma ham and sheep's cheese with gravy, seasonal vegetables and mushroom dumplings

Gebratenes Kassler-Nackensteak  € 13,00

geschmorter Spitzkohl | Kartoffelpüree

Roasted "Kassler" neck (cured and smoked pork), braised pointed cabbage and mashed potatoes

Paniertes Schweineschnitzel "Wiener Art"  € 12,50

Theo's Fries | kleiner, gemischter Salat

Breaded pork escalope „Vienna Style“, Theo's Fries, mixed side salad

Zum Schweineschnitzel servieren wir wahlweise:  
optionally with:

Champignon-Rahmsauce / mushroom cream sauce with € 3,00

Pfefferrahmsauce / pepper cream sauce € 3,00



ausgewogen/ healthy



vegetarisch/ vegetarian



regional/ local

Fragen Sie für kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe nach unserer separaten Speisekarte.

# Theo's Kitchen

## Gekocht - Gebraten - Gegrillt

*Cooked - Roasted - Grilled*

„Theo's Beast“ - Mixed Grill



€ 16,00

Medaillons von Rind, Schwein und Pute | gebratener Speck  
Bratwürstchen | knusprige Bratkartoffeln | Kräuterbutter  
Medaillons of beef, pork and turkey, fried bacon, fried sausage  
with crispy fried potatoes and herb butter

Argentinisches Black-Angus Rumpsteak (230gr)

€ 27,00

Argentinean Black-Angus rumpsteak

Argentinisches Black-Angus Filetsteak (230gr)

€ 29,00

Argentinean Black-Angus fillet steak

Zu unseren Steaks servieren wir wahlweise:

Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Bratkartoffeln oder Theo's Fries

frisches Marktgemüse oder einen kleinen, gemischtes Salat mit Vinaigrette,

French- oder Cocktaildressing

To all steak dishes we serve herb butter or pepper sauce, fried potatoes or Theo's Fries,  
vegetables or a mixed side salad served with vinaigrette, french- or cockatal dressng



ausgewogen/ healthy



vegetarisch/ vegetarian



regional/ local

Fragen Sie für kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe nach unserer separaten Speisekarte.

# Theo's Kitchen

## Zum guten Schluss

*For a happy ending*

Kaiserschmarrn  € 8,00

Theo's Apfelkompott | Vanilleeis

"Kaiserschmarrn" sliced pancake with stewed apples and vanilla ice cream

Ofenfrischer Apfelcrumble  € 8,50

hausgemachtes Zimteis

Fresh apple crumble with homemade cinnamon ice-cream

Kleine Käseauswahl  € 9,50

Feigensenf | Brot | Butter

Small selection of cheese with fig mustard, bread, butter



ausgewogen/ healthy



vegetarisch/ vegetarian



regional/ local

Fragen Sie für kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe nach unserer separaten Speisekarte.