

# Welcome

We strive to bring you the authentic look,  
feel and taste of the old German guest house,  
along with the taste of dishes from various other nations.

## CHEF AUREL

The German Master Chef, along with his professional kitchen crew and our  
courteous wait staff greet you and wish you an enjoyable visit with us.

Guten Appetit!

ADVISORY: CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS,  
POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE  
YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS,  
ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.

Before placing your order, please inform your server  
if a person in your party has a food allergy.

We serve 90% Gluten free

All Meals served with Salat

Gratuity is not included. 18% gratuity suggested.

Only Party of 6 or more 18 % - 20 % gratuity included.

## SOUPS

French Onion Soup  
(Zwiebelsuppe)  
\$5.95

Goulash Soup  
(Gulaschsuppe)  
\$5.95

## APPETIZERS

Jumbo Shrimp Cocktail with a tangy cocktail sauce  
(Jumbo Shrimp Cocktail mit scharfem Meeretich Ketchup Dip)  
\$8.95

Shrimp with Garlic Butter and Bread  
(Shrimp in Knoblauchbutter und Brot)  
\$9.50

Hering with Vegetables  
(Matjesfilet auf gebratenem Gemüse)  
\$12.90

Brie Cheese in Foil with Vegetables  
(Camembert in Folie mit verschiedenem Gemüse)  
\$12.95

Fresh Mushrooms sautéed  
(Frische Champignon)  
\$9.90

Escargot Forestiere  
(Schnecken auf Champignons und Knoblauch Butter)  
\$10.90

Fresh Smoked Whole Mountain Trout  
(Geräucherte Forelle)  
\$12.90

# German Specials

Sauerbraten with Potato Dumpling & Red Cabbage  
(Sauerbraten mit Kartoffelklöße & Rotkraut)  
\$18.95

Schweinebraten with Spaetzle & Sauerkraut  
(Schweinebraten mit Spätzle & Sauerkraut)  
\$17.50

Hungarian Goulash with Spaetzle & Red Cabbage  
(Ungarisches Gulasch mit Spätzle & Rotkraut)  
\$16.95

Two Homemade Garlic Sausages with Sauerkraut & German Potato Salad  
(Zwei Hausgemachte Knoblauchwurst mit Sauerkraut & Kartoffelsalat)  
\$18.95

Smoke Pork Chops with Sauerkraut & pan-fried Potatoes  
(Geräucherter Kassler mit Sauerkraut & Bratkartoffeln)  
\$19.95

Grilled Liver with pan fried Potatoes & roasted Onions  
(Gegrillte Leber mit Bratkartoffeln & gerösteten Zwiebeln)  
\$18.95

House Platter  
grilled Knock Sausage, Homemade Garlic Sausage & Smoke Pork Chop  
served with Sauerkraut & German Potato Salad  
(Haus Platte  
(Rote Grill Bratwurst, Grill Knoblauchwurst & geräucherter Kassler serviert mit  
Sauerkraut & Kartoffelsalat)  
\$19.80

Beef Roll with Spaetzle & Red Cabbage  
(Rinderroulade mit Spätzle & Rotkraut)  
\$19.95

Pork Hocks for Two with Sauerkraut & German Potato Salad  
(Schweinehaxen für zwei mit Sauerkraut & Kartoffelsalat)  
\$35.95

Sampler Platter for Two  
with Sauerbraten, Schweinebraten, Beef Roll, Smoked Pork Chop,  
Homemade Garlic Sausage, served with Spaetzle, Sauerkraut,  
Red Cabbage & German Potato Salad  
(Braten Platte für zwei  
Sauerbraten, Schweinebraten, Rinderroulade, geräucherter Kassler, Knoblauchwurst  
serviert mit Spätzle, Sauerkraut, Rotkraut & Kartoffelsalat)  
\$45.95

# Haus Specials

## Tafelspitz

Slow cooked eye of round beef topped with creamy horseradish sauce.

Served with quartered potatoes, carrots & broccoli florets

(Tafelspitz vom Rind mit Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Meeretich Soße)

\$18.95

## Wurst Sampler Platter

Knockwurst, Homemade Garlicwurst & Weisswurst served with

Sauerkraut & German Potato Salad

(Wurst Platte

Rote Grill Bratwurst, Grill Knoblauchwurst & gegrillte Weißwurst serviert mit

Sauerkraut & Kartoffelsalat)

\$18.95

## Holzfaellersteak

Grilled Pork Loin, served on Toast with Mushrooms, Onions,

Salad & Bacon

(Holzfällersteak, gegrillte Schweinerücken auf Toast, Champignon, Zwiebeln,

Salat & Speck)

\$18.90

## Mix Grill for Two

A variety seasoned grilled meat, Chicken, Pork, Beef & Smoke Pork Chop

served with pan fried Potatoes

(Mix Grill für zwei

besteht aus verschiedenem gegrillten Fleisch, Hähnchen, Schwein,

Rind & geräuchertem Kassler serviert mit Bratkartoffeln)

\$49.95

# Pork Specials

Whole grilled Pork Tenderloin with fresh Garlic  
(Gegrilltes Schweinefilet gespickt mit frischem Knoblauch)  
\$22.50

Grilled Pork Loin (10 oz)  
(Gegrillter Schweinerücken)  
\$17.95

Bauernpfaennle  
Grilled Pork Loin with Bacon, with Tomato cream Sauce, overbaked with Cheese  
(Bauernpfännle  
gegrillte Schweinelende mit Speck, Tomaten Creme Soße,  
überbacken mit Käse)  
\$19.95

Hauspfaennle  
Grilled Pork Tenderloin with Bacon & Mushroom Cream Sauce  
(Gegrillte Schweinelende mit Speck und Champignonrahm Soße)  
\$19.95

Rouberspiess  
Grilled Pork Loin, Red Peper & Onion with Spicy Gypsy Sauce  
(Räuberspieß, gegrillter Schweinerücken gepießt mit Paprika & Zwiebeln  
serviert mit Zigeuner Soße)  
\$18.90

Baby Back Rips  
Slow Hickory Smoked, Tender & Delicious  
(Geräucherte Baby Rippchen, zart & delikat)  
\$17.95

## Schnitzel

\*Pork Schnitzel  
(Paniertes Schweineschnitzel)  
\$15,80

\*Jaeger Schnitzel with Mushroom cream Sauce  
( Jägerschnitzel mit Champignonrahm Soße)  
\$18.90

\*Gypsy Schnitzel with Paprika, Mushrooms, Onions & Spicy red Sauce  
( Zigeunerschnitzel mit Paprika, Zwiebeln & scharfer Zigeunersoße)  
\$18.90

\*Bavarian Schnitzel with Creamy Onion Sauce  
(Bayrisches Schnitzel mit Rahmzwiebelsoße)  
\$18.90

\*Pork Cordonbleu filled with Ham & Chesse  
(Schweine Cordonlbeu gefüllt mit Schinken & Käse)  
\$19.50

## Veal

\*Veal Schnitzel  
(Wiener Schnitzel)  
\$21.95

\*Veal Cordon Bleu  
filled with Ham & Cheese  
(Kalb Cordon Bleu gefüllt mit Schinken & Käse)  
\$23.95

**\*All Schnitzel are breaded in bread crumbs\***

# Angus Beef Steaks

Grilled Angus Beef Strip Steak with Herb Butter (10oz)  
(gegrilltes Rumpsteak vom Angus Rind mit Kräuterbutter)  
\$23.95

Grilled Angus Beef Strip Steak with sautéed Mushrooms or with roasted Onion (10oz)  
(gegrilltes Rumpsteak vom Angus Rind mit Champignons oder gerösteten Zwiebeln)  
\$25.95

Grilled Angus Beef Prime Rib with Herb Butter (12oz)  
(gegrilltes Prime Rib Steak vom Angus mit Kräuterbutter)  
\$28.95

Grilled Angus Beef Ribeye Steak with Herb Butter (12oz)  
(gegrilltes Ribeye Steak vom Angus mit Kräuterbutter)  
\$28.95

Grilled Angus Beef Ribeye Steak with roasted Onions & Bacon (12oz)  
(gegrilltes Ribeye Steak vom Angus mit gerösteten Zwiebeln und Speck)  
\$30.95

Angus Beef Stroganoff  
\$18.50

## Poultry

Grilled Chicken Breast with Mushroom Creme Sauce  
(Gegrillte Hähnchenbrust mit Champignon Rahmsoße)  
\$16.90

Chicken Schnitzel breaded & Fried  
(Paniertes Hähnchenschnitzel)  
\$15.80

Chicken Cordon Bleu filled with Ham & Cheese  
(Paniertes Hähnchen Cordon Bleu gefüllt mit Schinken & Käse)  
\$18.50

## Seafood

Grilled Salmon in Foil with Potatoes, Garlic Butter & Almonds  
(Gegrillter Lachsfilet auf Kartoffeln in Folie mit Knoblauchbutter & Mandeln)  
\$18.90

Fresh Mountain Trout Pan Fried, Almonds & Dill Sauce  
(Gebratene Forelle Müllerinnen Art)  
\$18.95

Scampi Sautéed in Garlic Butter  
(Scampi in Knoblauch butter Soße)  
\$18.95

Fish Platter for Two  
Trout, Salmon, Tilapia & Shrimp with Almonds in Garlic Butter  
(Fisch Platte für zwei mit Forelle, Lachs, Barsch, Shrimps in Knoblauchbutter und Mandeln)  
\$39.95



## Salad

Mixed Salad Platter with pan Fried Shrimp in Garlic  
\$13.90

Mixed Salad Platter with grilled Chicken breast,  
Mushrooms & Onions  
\$13.90

Mixed Salad Platter with Codfish  
\$13.90

All Salads served with Homemade Garlic & Dill Dressing

## Side Items

French Fries  
(Pommes Frites)  
\$2.50

Baked Potato / Loaded Bake Potato (Bacon, Onion & Cheese)  
(Ofen Kartoffel)  
\$3.50 / \$4.95

Spaetzle (Noodles)  
(Spätzle)  
\$3.95

Potato Pancake (3)  
(Kartoffel Rösti)  
\$5.95

Pan Fried Potatoes  
(Bratkartoffeln)  
\$3.95

German Potato Salad  
(Kartoffelsalat)  
\$3.50

Fresh Vegetables  
(Frisches Gemüse)  
\$3.95