



Wir wünschen unseren Gästen  
einen wunderschönen Silvesterabend  
und ein gesundes und glückliches Jahr 2024!

Familie Lenk und ihre Mitarbeiter

We wish our guests  
a beautiful New Year's Evening  
and a healthy and lucky New Year 2024!

Family Lenk and staff!



Kalte Vorspeisen  
Cold appetizers



**Carpaccio vom Rinderfilet (A,C,F,G,M,O)** 18,90  
an Olivenöl-Balsamicomarinade mit frischen Parmesanflocken  
und gerösteten Pinienkernen dazu Knoblauchbrot  
Carpaccio of filet of beef on oliv-balsamic marinade with fresh parmesan  
and roasted pine seed served with garlic bread

**3 Stück Bruschetta (G)**  11,40  
mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch  
3 pieces bruschetta with tomatoes, basil and garlic

**“Vitello Tonnato” (A,C,D,G)** 17,90  
dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme, Kapern  
und Ruccola dazu Toastbrot  
Thin cut meat of veal with tuna cream, capers and rucicola  
served with toasted bread

Suppen  
Soups

**Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen (A,F,G,L,M)**  7,50  
Tomato cream soup with cream

**Frittatensuppe (A,C,F,G,L)** 7,30  
Clear soup with pancake strips

**Französische Zwiebelsuppe (A,G,L,O)**  8,20  
French onion soup



## Warme Vorspeisen

### Warm appetizers

**Gegrillte Garnelen (A,B,F,G)** 17,90

in Knoblauch-Chiliöl dazu Weißbrot

Grilled prawns in garlic-chili oil served with white bread

**Gebackene Champignons (A,C,G,M)**  15,90

mit Sauce Tartar

Mushrooms fried in bread crumbs with tartar sauce

**Warmer Ziegenkäse** 

mit Bacon, Honig und Walnüssen auf Rucolabett (F,G)

Warm goat cheese with bacon, honey, walnuts and rucola

18,90

## Salat

### Salad

**Bunter Salatteller (C,F,L,M,O)** 7,50

Essig-Öl-Dressing, Balsamicodressing

oder Hausdressing

Mixed salad with vinegar and oil, balsamic or house dressing

# Happy New Year

## Hauptspeisen

### Main course

**Schnitzel vom Schwein "Wiener Art" (A,C,F,G)** 18,90

mit Pommes frites

Escalope of pork fried in bread crumbs with chips

**Wiener Schnitzel vom Kalb (A,C,F,G)** 27,90

mit Preiselbeeren und Pommes frites

Escalope of veal fried in bread crumbs with cranberries and chips

**Wiener Zwiebelrostbraten** 24,90

mit frischem Röstzwiebel und Röstkartoffeln (A,L,M,O)

Roast joint of beef with onion sauce and pan fried potatoes

**Kalbsschnitzel „Mesnerwirt style“** 26,90

Gefüllt mit Paprika, Zwiebeln und Schinken dazu Rösti (A,F,L,M,O)

Fillet escalope of veal with paprika, onions and ham

served with fried grated potatoes

**Pfeffersteak 240gr (A,G,L,O)**

in grüner Pfeffer-Cognacsauce dazu Speckbohnen und Pommes frites

Filet steak of beef in pepper – Cognac sauce served with bacon beans and chips

42,--

**Filetteller (C,L,M,O,P)**

3 verschiedene Filets vom Schwein, Rind und Huhn dazu Kräuterbutter und Pommes frites

3 pieces of fillet of pork, beef and chicken served with herbs butter and chips

29,90

**Gegrilltes Lachsfilet (A,D,G)**

auf Rahmblattspinat dazu Petersilkkartoffeln

Grilled fillet of salmon on creamy leaf spinach served with parsley potatoes

22,50

**Hühnerbrüstchen (A,C,F,G,H,O)**

mit Grillgemüse und Krokette

Fillet of chicken with grilled vegetables and croquettes

22,90

**Schlutzkrapfen mit grünem Salat (A,C)**



Ravioli filled with cheese served with green salad

21,50



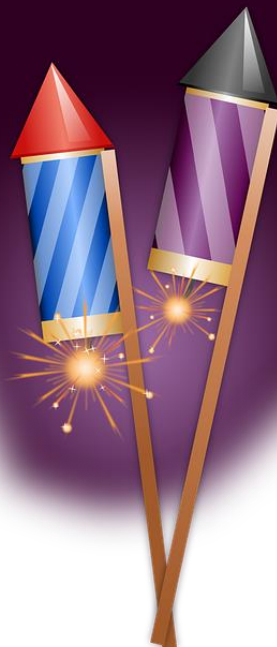
Für 2 Schlemmer

For 2 Gourmets

**Chateaubriand (A,G,L,O,P)**

pro Person 50,--

mit ausgewähltem Gemüse und Kartoffelgebäck, dazu servieren wir Pfeffer-Cognacsauce und Pommes frites  
Chateaubriand with variations of potatoes and vegetables served with pepper – Cognac sauce and chips



## Für unsere Kleinen Gäste

For our small guests

**"Struwel Peter" (A,C,G)** 11,90  
Kinderspaghetti Bolognese  
Spaghetti Bolognese

**"Calimero" (A,M)** 11,90  
Chicken Nuggets mit Pommes frites  
Chicken Nuggets with chips

**"Donald Duck" (A,C,G,M)** 11,90  
Kinderwiener mit Pommes frites  
Escalope of pork fried in bread crumbs served with chips

## Desserts

Desserts

**Mesnerwirt`s Wintertraum(C,G,O)** 9,90  
Mesnerwrit`s winter dream

**Coupe Danmark (A,C,F,G)** 8,50  
Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Sahne  
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and cream

**Warmes Schkokotörtchen (A,C,F,G,H)** 9,50  
mit Vanilleeis und Sahne  
Chocolate cake with vanilla ice cream and cream

**Cremé Brûlée (C,F,G)** 9,50  
Crème brûlé

**Kaiserschmarrn „für 2 Personen“** 23,90  
mit Rosinen und Preiselbeeren (A,C,G)

