

...vom Suppenkasper empfohlen !...

Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert
French Onion Soup 3,90


Hausgemachte Goulaschsuppe
Homemade Goulash Soup 3,90

 **Lauchcremesuppe**
Cream of leek soup 4,20

Probieren Sie unsere hausgemachten Suppen !

„Ein Haar in der Suppe missfällt uns sehr, selbst wenn es vom Haupt der Geliebten wär.“
-Wilhelm Busch-

...für den kleinen Hunger...

 **Hausgemachte Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln**
Homemade Cheese-noodles (Spätzle) with onions 7,90

Weinbergsschnecken in Kräuterbutter mit Toast
pre-shelled escargot in herb butter, served with toast

halbes Dutzend	½ dozen	5,90
ganzes Dutzend	1 dozen	9,90

“Calamares a la Romana”
Tintenfischringe im Backteig um Salatbouquet
Squid Rings in crispy batter around saladbouquet

kleine Portion	small portion	4,90
große Portion	large portion	8,50

Mozarella -Käse Stangen in einer Kräuterpanade mit Salatbouquet
Mozzarella sticks with Salsa-Dip

6 Stangen	6 pieces	5,90
12 Stangen	12 pieces	9,90

Toast “Pfeffermühle“
Schweinefilets auf Toast mit Blattsalaten, Sauce Hollandaise und knusprigen Baconstreifen 9,90
Pork tenderloin medallions on toast and lettuce, with bacon and Sauce Hollandaise

Spätzle, also Spätzli in Northern Germany; Knöpfle in parts of Southern Germany and Austria; and Knöpfli in Switzerland, are a type of egg noodles and small dumplings found in the cuisine of Germany and regions of neighboring Austria and Switzerland.


All Seasonal Dishes are marked with our chef's toque.

Unsere saisonalen Gerichte sind mit der Haube markiert.



Guten Appetit !

...Flammkuchen...

	„Chili“ mit Speck, Paprikawürfel und Chili „Chili“ with bacon, paprika and chili	7,90
	„Elsässer“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln „Elsässer“ with cream, bacon and onions	5,90
	„Mediterran“ mit Feta, schwarzen Oliven und Paprika „Mediterran“ with feta-cheese, black olives and paprika	7,50
	„Bärlauch“ mit Speck, Käse, Zwiebeln und Bärlauch „Wild Garlic“ with bacon, cheese, onions and wild garlic	6,90
	„Hawaii“ mit Ananas, Schinken und Käse „Hawaii“ with pineapple, ham and cheese	6,50
	„Vegetarisch“ mit diversen Gemüsesorten und Käse „Vegetarian“ topped with different vegetables and cheese	6,90

The origin of the "Flammkuchen", is the Alsace and Ortenau in the Black Forrest. It is a traditional meal. After the oven got fired up it had to be proved if the temperature is ready to bake bread. For that a piece of dough has been taken. Main course for one or appetizer for 2-4 people, that is not to be missed!

...Pizza...

Pizza Italia ⁵⁰ mit Salami, Oliven, Tomaten und extra Käse salami, mozzarella, olives, tomato and extra cheese	8,00
Pizza Meat meets Meat ⁵² mit BBQ-Sauce, Rinderhack, Bacon, Schinken, Zwiebeln BBQ-Sauce, ground beef, bacon, ham, onions	9,00
Pizza Pfeffermühle ⁵⁴ Würziges Rinderhack, Mais, Champignons, Paprika, Zwiebeln ground beef, corn, mushrooms, paprika and onions	8,00
Pizza Margherita ⁵⁶ Basis Pizza mit Tomatensauce und Käse-Mix basic-pizza with tomato sauce and cheese-mix	6,50

Flammkuchen ist eine Spezialität aus dem Elsass. Grundlage des Flammkuchens ist ein sehr dünn ausgerollter Teigboden. Der traditionelle Belag besteht aus rohen Zwiebeln, Speck und einer Sauerrahmcreme, die leicht gewürzt ist. Der so belegte Fladen wird bei starker Hitze für kurze Zeit im Ofen gebacken.

Sie können sich Ihre Pizza auch selbst zusammenstellen ! /
Or choose your favorite toppings for your pizza !

- +0,50 € : Oliven, Tomaten, Paprika, Champignons(mushrooms),
Mais (corn), Zwiebel (onions), extra Käse (cheese)
- +0,90 € : Thunfisch (tuna), Schinken (ham), Bacon,
Hackfleisch (ground beef), Salami

...Salate & Mehr...



Pfeffermühle Salat

**Blattsalate mit Himbeer-Balsamico Dressing
und gebratenem Garnelenspieß** 11,50
„Pfeffermühle Salad“, Lettuce with a raspberry-balsamico dressing
and grilled shrimps

Chef Salat

**Frische Marktsalate mit gebratenen Hühnerbruststreifen,
dazu Tomate, Ei und Schafskäse** 8,90
Chef Salad with chicken strips, tomato, egg, and goat cheese

Salat Italy^{1,2,3,4,6}

**Gemischte Blattsalate mit unserem Housedressing,
dazu Schinken & Käse, Oliven, Ei, Tomaten** 7,90
Salad Italy with ham & cheese,
egg, tomatoes, olives

Salat „Saisonal“¹¹

Kleiner Beilagen - Salatteller / Small Side-Salad plate 3,50

... Frische Fische...

Frische Regenbogenforelle in Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln und Salate der Saison¹¹

Fresh rainbow trout with potatoes and seasonal salads
„Müllerin Art“ 15,50
mit Mandeln 16,50
„Miller´s wife´s style“
with almonds

Norweger Lachssteak gedünstet, in Rieslingsauce dazu Reis und Salate der Saison¹¹

Steamed salmon steak with wine sauce, rice and seasonal salads 14,90

Gebratene Shrimp-Spieße mit Kräuterbutter auf Reis und Salate der Saison¹¹

Baked shrimps on an skewer with herb butter,
served with rice and a side salad 13,90

... etwas Süßes zum Dessert...

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

sweet cut-up pancake served with apple sauce 4,90

Fünf Köpfe bringen
einen guten Salat
zustande:
Ein Geizhals, der den
Essig träufelt,
ein Verschwender, der
das Öl gibt,
ein Weiser, der die
Kräuter sammelt,
ein Narr, der sie
durcheinander rüttelt,
ein Künstler, der den
Salat serviert.
(Jean A. Brillat-Savarin)

Eine der vielen
Legenden, die sich um
die Herkunft des
Kaiserschmarrns ranken,
besagt, dass Kaiser Franz
Joseph I. (1830-1916)
bei einem seiner
Jagdausflüge im
Salzkammergut einen
Holzfällerschmarrn
vorgesetzt bekam. Dieser
wurde ihm zu Ehren mit
guten Zutaten wie Milch,
Rosinen und Eiern
verfeinert. So wurde aus
einem gewöhnlichen
Holzfällerschmarrn ein
vornehmer
Kaiserschmarrn.

Kaiserschmarrn is a light,
caramelized pancake
made from a sweet batter
with flour, eggs, sugar,
salt and milk, baked in
butter.



...Grill & Pfanne...

**Putensteak "Café de Paris" mit Kräuterbutter,
Kartoffelkroketten und Salaten der Saison** 12,90
Turkey steak with herb butter, croquettes and a side salad



**Schweinemedallions Provence im Räucherspeckmantel
auf Bratkartoffel mit Spiegelei und Salaten der Saison** 13,90
Pork medallions „Provence“ with home fries
and fried egg sunny side up, served with a side salad

**Schweinerückensteak mit sautierten Champignons
in Rahmsauce, dazu Butterspätzle, Salatteller** 12,50
Tender pork cutlet grilled and topped with mushroom sauce
served with homemade "Spätzle" and seasonal salads

**Hausgemachter Sauerbraten
mit Kartoffelknödel und Salaten der Saison** 13,90
„Sauerbraten“ marinated top round beef in a sweet and sour sauce
served with potato dumplings and seasonal salads

Hirschkalbsbraten „Waldmeister Art“ 15,90
mit Preiselbeerbirne, Kartoffelknödel und Salate der Saison
Venison roast with cranberry-pear and potato dumplings
served with seasonal salads

**Schweineschnitzel Schweizer Art, mit Schinken und Käse
überbacken, Pommes-frites und Salatteller** 12,50
Breaded farm fresh pork cutlet "Swiss style" with ham and
cheese baked, served with french fries and seasonal salads

Rumpsteak vom Weideochsen, Pommes-frites und Salatteller
mit Kräuterbutter with herb butter 16,90
mit Zwiebeln with onions 17,50
mit Champignons with mushrooms 17,90

Wir beziehen unsere
Fleisch- und Wurstwaren
nun seit 30 Jahren von
„Schröder Fleischwaren“
aus Saarbrücken.

„Gern sticht die Gabel in
den Braten, der in der
Pfanne gut geraten.“
-Sorbisches Sprichwort-

Sauerbraten (from sauer
sour + Braten roast meat)
was originally made from
horse meat or venison,
but today beef is more
commonly used. The
meat is marinated in
vinegar, water, salt,
cloves, and bay leaf. It is
then braised in the oven
in a sauce of beef broth
and white wine.

Our homemade Spätzle
(a type of egg noodles)
are shaped by hand. The
Kartoffelknödel are big
round boiled potato
dumplings.