



**Restaurant**

**Bowlingtreff**

Liebe Gäste,  
willkommen in unserem Restaurant und Bowlingtreff, mit ca. 65 Sitzplätzen und einem Wintergarten mit ca. 25 Plätzen, das mit viel Gemütlichkeit, Liebe und Kreativität eingerichtet und geführt wird.

Es ist schön Sie als liebenswerten Gast und Freund des guten Geschmacks in unserem Restaurant begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Seit 13.Dez.2014 wird in der Europäischen Union das Lebensmittelkennzeichnungrecht durch die europäische Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) vereinheitlicht. Im Zuge dessen sind wir gesetzlich dazu verpflichtet unsere Gäste über allergene Zutaten und Stoffe zu informieren.

Deshalb weisen wir vorsichtshalber unsere von Allergenen und Unverträglichkeiten betroffenen Gästen ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen u. Getränke Spuren von Austern, Sojabohnen, Erdnüssen, Fisch, glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Kuhmilch, Sellerie, Schalenfrüchte, Senf, Lupinen, Hühnerei, Sesamsamen und Weichtiere enthalten können. Deshalb halten wir dafür ein Verzeichnis vor, indem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind. Bitte wenden Sie sich bei Fragen dazu an unsere Mitarbeiter.

Unsere Küche verzichtet komplett auf die eigene Zugabe von Geschmacksverstärkern, künstlicher Aromen und künstlicher Farbstoffe, dennoch besitzen manche, von uns eingesetzte Produkte, diese Stoffe von Grund auf. Hierbei handelt es sich zum Beispiel um Mittel der Haltbarmachung und der Farberhaltung bei Wurstwaren. Alle anderen Zutaten sind Speisekarten kenntlichmachungsfrei. Wir werden dennoch den Einsatz dieser Grundprodukte so gering wie möglich halten.

Falls Sie Meinungen und Verbesserungsvorschläge, mit guten oder auch mit "kritischen Worten" haben, lassen Sie es uns bitte wissen, denn solche wertvollen Informationen sind es die uns helfen stets besser zu werden.

Angenehme Momente in unserem Restaurant wünschen Ihnen alle Mitarbeiter vor und hinter den Kulissen.

Unser Restaurant ist rauchfrei und im Sommer klimatisiert.

**Familie Schmidt**



## Speisekarte

### Suppen

<b>Leberknödelsuppe</b> <sup>2,8</sup>	4,20 €
<b>klare Brühe mit Einlage</b> <sup>1,4</sup>	3,70 €

### Unsere Salatvarianten

<b>kleiner bunter Salatteller</b> <sup>1</sup> mit Salaten der Saison	3,90 €
<b>Großer bunter Salatteller</b> <sup>1</sup> mit Salaten der Saison und gegrillten Putenbruststreifen	9,90 €
<b>Griechischer Salat</b> Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebelringe, Oliven und Käse mit Essig und Öl <sup>6</sup>	9,90 €

### Vorspeisen

<b>Würzfleisch</b> <sup>5</sup> mit Käse überbacken und Toast	4,00 €
<b>gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und Toast	5,70 €
<b>Knoblauchtöpfchen</b> (frittierte Champignons in Knoblauchsauce) mit Toast	5,70 €

Bei Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen pro Portion	1,00 €
Bei Beilagenwechsel auf Bratkartoffeln berechnen wir Ihnen Aufschlag pro Portion	2,00 €

<sup>(1)</sup> mit Farbstoff/en; <sup>(2)</sup> mit Konservierungsstoff/en; <sup>(3)</sup> mit Antioxidationsmittel; <sup>(4)</sup> mit Geschmacksverstärker; <sup>(5)</sup> geschwefelt

<sup>(6)</sup> geschwärzt; <sup>(7)</sup> gewachst; <sup>(8)</sup> mit Süßungsmitteln; <sup>(9)</sup> mit Phosphat; <sup>(10)</sup> koffeinhaltig; <sup>(11)</sup> Chininhaltig; <sup>(12)</sup> taurinhaltig



## Frisches aus der Pfanne

### Vom Schwein

<b>Thüringer Rostbrätl</b> mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln <sup>2,3</sup>	8,90 €
<b>Schweinesteak mit Würzfleisch</b> mit Käse überbacken und Pommes Frites <sup>5</sup>	10,50 €
<b>Grillhaxe</b> mit Sauerkraut und Bratkartoffeln <sup>4</sup>	10,20 €
<b>Eisbein</b> mit Sauerkraut und Kartoffeln <sup>2,4</sup>	9,70 €
<b>Gebratene Schweinemedallions</b> mit frischen Champignons und Kroketten <sup>1</sup>	12,60 €

### Schnitzelvariationen

<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> Kaisergemüse mit Hollandaise, Bratensoße und Kartoffeln <sup>1</sup>	9,90 €
<b>Pfefferschnitzel</b> mit Buttererbsen mit Hollandaise, und Reis <sup>1</sup>	10,50 €
<b>„Bierhappen“</b> paniertes Schweineschnitzel auf gerösteter Brotscheibe mit Champignonrahmsoße, Spiegelei <sup>5</sup>	9,90 €
<b>Schnitzel</b> paniert mit frischen Champignons und Kroketten <sup>1</sup>	10,60 €
<b>Hamburger Schnitzel</b> mit 2 Spiegeleiern und Pommes	10,10 €
<b>Schnitzel „Pastorinnen Art“</b> überbacken mit Blauschimmelkäse, Kroketten u. Blumenkohl	10,40 €
<b>Jagdherrenschnitzel</b> naturegebraten mit Champignonrahmsoße und Spätzle <sup>5</sup>	11,30 €

Bei Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen pro Portion 1,00 €  
Bei Beilagenwechsel auf Bratkartoffeln berechnen wir Ihnen Aufschlag pro Portion 2,00 €

<sup>(1)</sup> mit Farbstoff/en; <sup>(2)</sup> mit Konservierungsstoff/en; <sup>(3)</sup> mit Antioxidationsmittel; <sup>(4)</sup> mit Geschmacksverstärker; <sup>(5)</sup> geschwefelt  
<sup>(6)</sup> geschwärzt; <sup>(7)</sup> gewachst; <sup>(8)</sup> mit Süßungsmitteln; <sup>(9)</sup> mit Phosphat; <sup>(10)</sup> coffeinhaltig; <sup>(11)</sup> Chininhaltig; <sup>(12)</sup> taurinhaltig



## Von der Pute

<b>Putensteak</b> mit Kaisergemüse mit Hollandaise und Kroketten	9,80 €
<b>Putenschnitzel</b> mit Kräutersoße und Kroketten	10,70 €
<b>Lady - Teller</b> zwei kleine Putensteaks mit Ananas überbacken und Kroketten	9,90 €

## Vom Rind

<b>Rinderroulade</b> mit Rotkohl und Klößen <sup>2,5,8</sup>	10,20 €
<b>Rumpsteak mit Kräuterbutter</b> dazu Kroketten und kleinem bunten Salat	15,70 €
<b>Rumpsteak „Spanisch Feuer“</b> sehr scharfe Soße, Kroketten und kleinem bunten Salat <sup>1</sup>	15,90 €

## Fischgerichte

<b>Seelachsfilet paniert</b> mit Dillrahmsauce und Kroketten	8,90 €
<b>Forelle „Müllerin“</b> mit Kaisergemüse mit Hollandaise und Schwenkkartoffeln	10,70 €
<b>Wildlachsfilet</b> auf Blattspinat (mit Knoblauch verfeinert) und Kartoffeln	11,00 €
<b>Zanderfilet</b> mit Galagemüse mit Hollandaise und Herzoginkartoffeln	13,80 €
<b>Rotbarschfilet gedünstet</b> mit Dillrahmsauce und Kartoffeln	10,70 €
<b>Heringstopf „Hausfrauen Art“</b> Heringsfilet in Sahneseife mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken und Bratkartoffeln <sup>2</sup>	9,40 €

Bei Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen pro Portion	1,00 €
Bei Beilagenwechsel auf Bratkartoffeln berechnen wir Ihnen Aufschlag pro Portion	2,00 €

<sup>(1)</sup> mit Farbstoff/en; <sup>(2)</sup> mit Konservierungsstoff/en; <sup>(3)</sup> mit Antioxidationsmittel; <sup>(4)</sup> mit Geschmacksverstärker; <sup>(5)</sup> geschwefelt  
<sup>(6)</sup> geschwärzt; <sup>(7)</sup> gewachst; <sup>(8)</sup> mit Süßungsmitteln; <sup>(9)</sup> mit Phosphat; <sup>(10)</sup> coffeinhaltig; <sup>(11)</sup> Chininhaltig; <sup>(12)</sup> taurinhaltig



## Spezialitäten des Hauses

„Altthüringer Schweinenacken“ auf Röstis gebratenen Zwiebeln, Salami – Schinkenstreifen u. Champignon <sup>3</sup>	10,50 €
„Sahnegeschnetzeltes“ mit Spätzle und Salat <sup>5</sup>	9,90 €
„Bowlingpfännchen“ Schweinemedaillons in Champignonrahmsauce und Spätzle <sup>5</sup>	12,40 €
„Lendentöpfchen“ mit Balsamico angemacht überbacken mit Champignons, Tomaten u. Käse und Kroketten <sup>1</sup>	12,40 €

## Vegetarische Gerichte

„Käserösti“ Rösti überbacken mit frischen Champignons, Tomaten und Käse	8,90 €
„Italienische Eierpfanne“ geschwenktes Gemüse mit Rührei	7,60 €

## Kindergerichte (nur für Kinder)

Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise <sup>1,2,8</sup>	3,70 €
„Puffer Teller“ 3Puffer mit Apfelmus und Zucker <sup>3</sup>	3,60 €
„Meerjungfrau Teller“ 4 Fischstäbchen mit Pommes Frites	4,50 €
„Bibi Teller“ Schnitzel mit Pommes	5,90 €
„Spätzle Teller“ Spätzle mit Champignonrahmsauce <sup>8</sup>	5,90 €

Bei Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen pro Portion	1,00 €
Bei Beilagenwechsel auf Bratkartoffeln berechnen wir Ihnen Aufschlag pro Portion	2,00 €

<sup>(1)</sup> mit Farbstoff/en; <sup>(2)</sup> mit Konservierungsstoff/en; <sup>(3)</sup> mit Antioxidationsmittel; <sup>(4)</sup> mit Geschmacksverstärker; <sup>(5)</sup> geschwefelt  
<sup>(6)</sup> geschwärzt; <sup>(7)</sup> gewachst; <sup>(8)</sup> mit Süßungsmitteln; <sup>(9)</sup> mit Phosphat; <sup>(10)</sup> coffeinhaltig; <sup>(11)</sup> Chininhaltig; <sup>(12)</sup> taurinhaltig



## Für den kleinen Hunger

<b>kleines Putensteak</b> mit Kaisergemüse und Hollandaise und Kroketten	7,60 €
<b>kleines paniertes Schweineschnitzel</b> mit frischen Champignons und Kroketten	7,90 €
<b>kleines Rotbarschfilet gedünstet</b> mit Dillrahmsauce und Kartoffeln	7,10 €

## Brotzeiten

<b>„Bowlingtoast“</b> Kleines Schnitzel auf Toast mit Champignonrahmsauce <sup>5</sup>	7,60 €
<b>Bauernfrühstück</b> deftige Bratkartoffeln mit Schinkenwürfeln, gebratene Zwiebeln und Ei <sup>3,9</sup>	7,80 €
<b>Sülze, hausgemacht (grob)</b> mit Remoulade und Bratkartoffeln	7,90 €
<b>Strammer Max</b> Schinkenwürfel auf Brot mit 3 Spiegeleiern <sup>3,9</sup>	5,90 €

## Dessert

<b>Apfelstrudel</b> mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne <sup>1</sup>	3,80 €
<b>Schokobecher</b> mit 3 Kugeln Schokoeis, heißer Schokolade und Sahne <sup>1</sup>	4,60 €
<b>Rote Grütze Becher</b> mit 3 Kugeln Vanilleeis mit roter Grütze und Sahne <sup>1</sup>	4,60 €
<b>Himbeerbecher</b> mit 3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren <sup>1</sup>	4,60 €

Bei Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen pro Portion	1,00 €
Bei Beilagenwechsel auf Bratkartoffeln berechnen wir Ihnen Aufschlag pro Portion	2,00 €

<sup>(1)</sup> mit Farbstoff/en; <sup>(2)</sup> mit Konservierungsstoff/en; <sup>(3)</sup> mit Antioxidationsmittel; <sup>(4)</sup> mit Geschmacksverstärker; <sup>(5)</sup> geschwefelt  
<sup>(6)</sup> geschwärzt; <sup>(7)</sup> gewachst; <sup>(8)</sup> mit Süßungsmitteln; <sup>(9)</sup> mit Phosphat; <sup>(10)</sup> koffeinhaltig; <sup>(11)</sup> Chininhaltig; <sup>(12)</sup> taurinhaltig