

**Spargelcremesuppe** aus frischem Spargel **5,50 €**

---

**Tagessuppe**

---

**Schwetzinger Spargeltoast** **18,50 €**

Spargel auf Rösti, mit Sauce Hollandaise überbacken

**Kräuterpfannkuchen** **19,50 €**

frischer Spargel unter einem Kräuterpfannkuchen

**Portion frischer Spargel** **18,50 €**

mit Salzkartoffeln Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

**Großer Salatteller** mit frischem Spargel **16,00 €**



**Gemischter Schinken** geräuchert und gekocht **21,80 €**

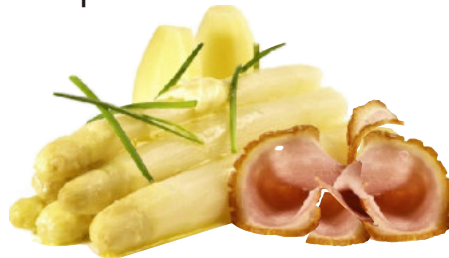
**Schweineschnitzel** paniert **23,50 €**

**Zanderfilet** **26,50 €**

**Schweinefilet** **25,50 €**

**Rumpsteak** **28,50 €**

**Filetsteak** **32,80 €**



Dazu servieren wir:

**1 Portion frischen Spargel mit Salzkartoffeln,  
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter**

**Schollenfilet in Garnelen-Knoblauchsahne** und Salat **18,00 €**

**Regenbogenforelle »Müllerin Art«** **17,50 €**

entgrätet, mit zerlassener Butter und Salat

Dazu servieren wir:

**Bratkartoffeln, Pommes Frites, Krokette, Röstinchen,  
hausgemachte Butterspätzle oder Butterreis**

---

**Tagesdessert**

---

# Landhaus Filde



---

## Tagessuppe

---

<b>Großer Salatteller</b> <sup>7-8-10-A-G-L-M</sup> mit Putenbruststreifen (ohne Beilage)	<b>13,80 €</b>
<b>Großer Salatteller</b> <sup>7-8-9-12-A-G-L-M</sup> mit gekochtem Schinken, Käse und Ei (ohne Beilage)	<b>12,00 €</b>
<b>Rumpsteak</b> <sup>G</sup> mit Kräuterbutter und gemischten Salat	<b>25,00 €</b>
<b>Schweinefilet »Tiroler Art«</b> <sup>8-9-11-12-A-C-F-G-L-M</sup> 3 kleine Schweinefilets, in Champignonrahmsauce und Käse überbacken, dazu gemischter Salat	<b>17,00 €</b>
<b>Schweinefilet »Strindberg«</b> <sup>8-9-12-A-C-F-G-L-M</sup> mit Kräuter-Senfkruste überbacken, dazu gem. Salat	<b>17,00 €</b>
<b>Schweinefilet</b> <sup>8-12-A-C-F-G-L-M</sup> in Pfefferrahmsauce, dazu gemischter Salat	<b>17,00 €</b>
<b>Kartoffelteigtaschen</b> <sup>8-12-G</sup> mit verschiedenen Salaten umlegt	<b>11,50 €</b>
<b>Kartoffelrösti »Berner Art«</b> <sup>7-8-12-G</sup> mit Tomate und Käse überbacken (ohne Beilage)	<b>12,50 €</b>

Dazu servieren wir:

**Röstkartoffeln, Pommes, Krokette, Salzkartoffeln**

**Kartoffelplätzchen oder hausgemachte Spätzle** <sup>A-C</sup>

**statt Salat - Gemüse Beilage Aufpreis 1,50 €**

---

## Tagessdessert

---

# Landhaus Filde



---

## Tagessuppe

---

<b>Schnitzel</b> <sup>8-10-A-C-F-G-L-M</sup> Schweineschnitzel mit Preiselbeer- Pfefferrahm, dazu gemischter Salat	<b>15,00 €</b>
<b>Schnitzel »Filder Art«</b> <sup>8-10-A-C-F-G-L-M</sup> Schweineschnitzel in Pilzsauce, Spiegelei mit Käse überbacken, dazu gemischter Salat	<b>15,00 €</b>
<b>Schnitzel »Florida«</b> <sup>8-10-A-C-F-G-L-M</sup> Schweineschnitzel mit Früchten und Käse überbacken, dazu gemischter Salat	<b>15,00 €</b>
<b>Jägerschnitzel</b> <sup>8-10-A-C-F-G-L-M</sup> Schweineschnitzel in Pilzrahmsauce, dazu gemischter Salat	<b>15,00 €</b>
<b>Schnitzel »Wiener Art«</b> <sup>8-9-12-A-C-F-G-L-M</sup> dünnes paniertes Schweineschnitzel, dazu gemischter Salat	<b>14,00 €</b>
<b>Cordon Bleu</b> <sup>8-9-12-A-C-F-G-L-M</sup> Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, dazu gemischter Salat	<b>15,00 €</b>
<b>Schweinerückensteak</b> <sup>8-9-11-12-A-C-F-G-L-M</sup> in geschrotetem Pfeffer gebraten, mit Kräuterbutter und Speck, dazu gemischter Salat	<b>16,50 €</b>

Dazu servieren wir:

**Röstkartoffeln, Pommes, Kroketten, Salzkartoffeln  
Kartoffelplätzchen oder hausgemachte Spätzle** <sup>A-C</sup>  
**statt Salat - Gemüse Beilage Aufpreis 1,50 €**

Unsere Schnitzel sind **handgeklopft** - das können Sie schmecken!

---

## Tagessdessert

---

# Landhaus Filde



---

## Tagessuppe

---

<b>Putenschnitzel</b> <sup>8-10-A-C-F-G-L-M</sup> mit Preiselbeer-Pfefferrahm, dazu gemischter Salat	<b>15,80 €</b>
<b>Putenschnitzel »Filder Art«</b> <sup>8-10-A-C-F-G-L-M</sup> in Pilzsauce, Spiegelei mit Käse überbacken, dazu gemischter Salat	<b>15,80 €</b>
<b>Putenschnitzel »Florida«</b> <sup>8-10-A-C-F-G-L-M</sup> mit Früchten und Käse überbacken, dazu gemischter Salat	<b>15,80 €</b>
<b>Putenschnitzel »Jäger Art«</b> <sup>8-10-A-C-F-G-L-M</sup> in Pilzrahmsauce, dazu gemischter Salat	<b>15,80 €</b>
<b>Putenschnitzel »Wiener Art«</b> <sup>8-9-12-A-C-F-G-L-M</sup> dünnes paniertes Putenschnitzel, dazu gemischter Salat	<b>14,50 €</b>
<b>Putenschnitzel »Cordon Bleu«</b> <sup>8-9-12-A-C-F-G-L-M</sup> mit Schinken und Käse gefüllt, dazu gemischter Salat	<b>16,80 €</b>
<b>Grillteller</b> <sup>8-12-A-C-F-G-L-M</sup> versch. kleine Steaks: Rind, Pute Schwein, mit Kräuterbutter und Speck, dazu gemischter Salat	<b>17,00 €</b>

Dazu servieren wir:

**Röstkartoffeln, Pommes, Kroketten, Salzkartoffeln  
Kartoffelplätzchen oder hausgemachte Spätzle** <sup>A-C</sup>

**statt Salat - Gemüse Beilage Aufpreis 1,50 €**

Unsere Schnitzel sind **handgeklopft** - das können Sie schmecken!

---

## Tagessdessert

---

# Landhaus Filde



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Mineralwasser</b>	0,25   <b>2,00 €</b>	0,75   <b>4,50 €</b>
<b>Coca Cola</b> <sup>4-10</sup>	0,2   <b>2,00 €</b>	0,4   <b>4,00 €</b>
<b>Coca Cola Light</b> <sup>4-8-10</sup>	0,2   <b>2,00 €</b>	0,4   <b>4,00 €</b>
<b>Fanta</b> <sup>4-10</sup>	0,2   <b>2,00 €</b>	0,4   <b>4,00 €</b>
<b>Sprite</b>	0,2   <b>2,00 €</b>	0,4   <b>4,00 €</b>
<b>Spezi</b> <sup>4-10</sup>	0,2   <b>2,00 €</b>	0,4   <b>4,00 €</b>
<b>Bitter Lemon</b> <sup>5</sup>	0,2   <b>3,00 €</b>	
<b>Orangensaft</b>	0,2   <b>2,50 €</b>	
<b>Johannisbeersaft</b>	0,2   <b>2,50 €</b>	
<b>Apfelsaft</b>	0,2   <b>2,50 €</b>	
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,2   <b>2,00 €</b>	
<b>Ginger Ale</b>	0,2   <b>3,00 €</b>	
<b>Glas Milch</b> <sup>G</sup>	0,25   <b>1,00 €</b>	

## BIERE

<b>Pils vom Fass</b> <sup>A</sup>	0,3   <b>3,00 €</b>	0,4   <b>3,90 €</b>
<b>Landbier</b> <sup>A</sup>	0,3   <b>3,00 €</b>	0,4   <b>3,90 €</b>
<b>Malzbier</b> <sup>A</sup>	0,25   <b>2,50 €</b>	0,4   <b>3,80 €</b>
<b>Radler</b> <sup>A</sup>	0,3   <b>3,00 €</b>	
<b>Alster</b> <sup>A</sup>	0,3   <b>3,00 €</b>	
<b>Krefelder</b> <sup>4-10-A</sup>	0,3   <b>3,00 €</b>	
<b>Weizen</b> <sup>A</sup>	0,5   <b>4,00 €</b>	
<b>Weizen Alkoholfrei</b>	0,5   <b>4,00 €</b>	

# Landhaus Filde



## SPIRITUOSEN 2CL

<b>Amaretto</b>	<b>2,50 €</b>	<b>Kirschwasser</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Aufgesetzter</b>	<b>2,00 €</b>	<b>Korn</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Baileys</b>	<b>2,50 €</b>	<b>Linie Aquavit</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Bommerlunder</b>	<b>3,00 €</b>	<b>Obstler</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Calvados</b>	<b>4,00 €</b>	<b>Ossenkämper</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Cognac</b>	<b>4,00 €</b>	<b>Ouzo</b>	<b>2,00 €</b>
		<b>PS</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Eversbusch</b>	<b>3,80 €</b>	<b>Ramazotti</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Fernet</b>	<b>3,00 €</b>	<b>Sambuca</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Grappa</b>	<b>3,80 €</b>	<b>Underberg</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Himbeergeist</b>	<b>3,00 €</b>	<b>Weinbrand</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>3,00 €</b>	<b>Williams Birne</b>	<b>3,00 €</b>

## APERITIFS

<b>Martini<sup>10</sup></b>	<b>5,00 €</b>
<b>Cherry</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Campari<sup>10</sup></b>	<b>5,00 €</b>

## SEKT

<b>Hausmarke<sup>0</sup> 0,7l</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Piccolo<sup>0</sup></b>	<b>6,80 €</b>

# Landhaus Filde



## OFFENE WEINE 0,2 L

**Riesling-Mosel** trocken oder halbtrocken, **5,00 €**  
spritzig und bekömmlich, passt zu allen Fleischgerichten und deftigen Pfannengerichten

**Müller-Thurgau-Rheinhessen** lieblich, **5,00 €**  
süffig, milder Wein, harmonisch, fruchtig, zu Fisch, Fleisch, Käse

**Silvaner-Rheinhessen** trocken, süffig mit **5,00 €**  
Frucht, Fülle und guter Blume, passt exzellent zu pikanten Gerichten und Fisch

**Badischer Grauburgunder** trocken, frisch **5,50 €**  
und fruchtig, guter Begleiter zu Suppen, leichten Fleischgerichten, Fisch und Salaten

**Weißherbst Rheinhessen** lieblich, süffig, **5,00 €**  
vollmundig, elegant, frisch, fruchtig, zu deftigen Fleischspeisen, Schinken, Eierspeisen

**Badischer Spätburgunder Rotwein** **5,80 €**  
trocken, kräftig, vollmundig, bekömmlich, zu Wild, Steaks, Schnitzel

**Badischer Trollinger** halbtrocken, fruchtig, **6,00 €**  
milder Rotwein, mit filigraner Säure, bekömmlich, zu Salaten, Desserts, in Gesellschaft

**Dornfelder-Pfalz** lieblich **5,50 €**

**Weinschorle** **4,00 €**

Alle Weine enthalten Sulfite