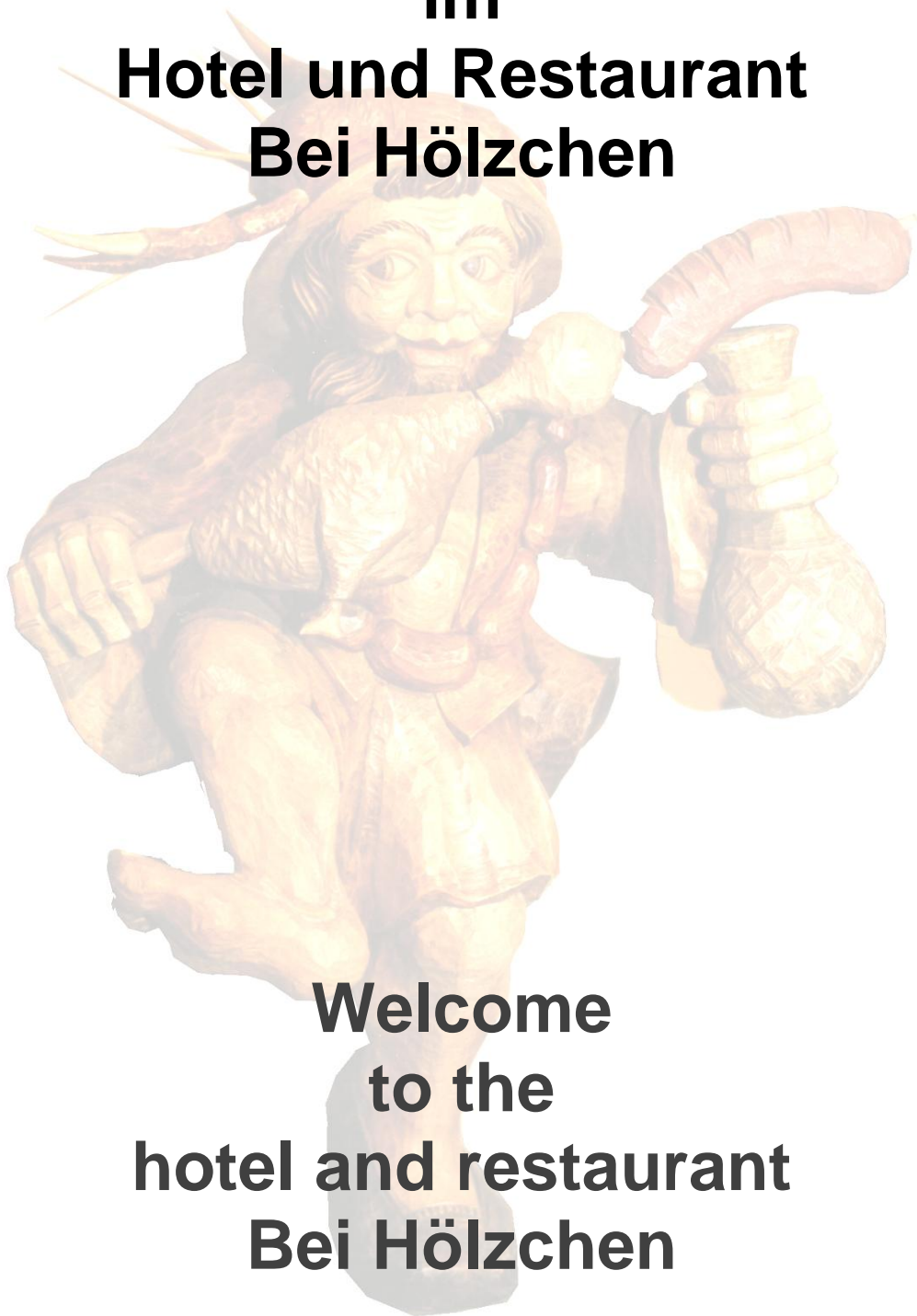


**Herzlich Willkommen  
im  
Hotel und Restaurant  
Bei Hölzchen**




**Welcome  
to the  
hotel and restaurant  
Bei Hölzchen**

# Liebe Gäste,

Wir freuen uns über Ihren Besuch in unserem Restaurant

Hier noch ein paar Hinweise zu unserer Karte:

Die Vegetarischen Gerichte mit einem  gekennzeichnet.

Einige Lebensmittel enthalten kennzeichnungspflichtige Stoffe.  
Diese sind unten auf der Seite mit Nummern gekennzeichnet.


Sollten sie eine Allergie haben, liegt auf Ihren Wunsch  
eine Allergiker Speisekarte bereit.

Falls sie noch Fragen haben,  
wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal

## Dear guests,

We look forward to your visit to our restaurant

Here are a few more notes about our map:

The vegetarian dishes are marked this way. 

Some foods contain substances that require labeling. These are marked with  
numbers at the bottom of the page.

If you have an allergy, an allergy menu is available on request. If you have any  
further questions, please contact the trained staf

- 1) Farbstoff / colouring, 2) Konservierungsstoff / preservativ, 3) Antioxidationsmittel / antioxidant,  
4) Geschmacksverstärker / flavour enhancer, 5) Geschwefelt / sulphurised, 6) Geschwärzt / blachend, 7) Gewachst / waxed,  
8) Süßungsmittel / sweetener, 9) Phenylalaninquelle / phenylalanine source, 10) Phosphat / phosphate,  
11) Koffein / caffeine, 12) Chinin / quinine

# Suppen und Vorspeisen

## Soups and Starters

### Tomatencremesuppe

mit Sahnehaube und Croûtons

7,50€

Tomato cream soup with cream topping and croutons

### Hühnerbrühe

mit Karotten-, Knollensellerieestreifen und kleine Nudeln

7,50€

Chicken broth with carrot- and celery strips and small pasta

### Gemischter Salatteller

mit verschiedenen Blattsalaten, hausgemachten Dressings, Tomate, Gurke und Croûtons

6,90€

Mixed salad plate with various leaf salads, homemade dressings, tomato, cucumber and croutons

### Salatteller Schafskäse

mit verschiedenen Blattsalaten, Essig-Öl-Dressing<sup>1,3</sup>, Oliven<sup>2</sup>, Zwiebelwürfel, Tomaten und Croûtons

9,50€

Salad plate of sheep's cheese with various leaf salads, vinegar-oil dressing, olives, onion cubes, tomato and croutons

### Riesengarnelen

ohne Schale in Kräuterbutter gebraten, mit gemischtem Salat, Aioli und Weißbrot

12,50€

King prawns without peel, fried in herb butter, with mixed salad, aioli and white bread

# Rind- und Schweinefleisch

## Beef and Pork

### Stroganoff vom Roastbeef

mit Champignons, Zwiebeln, Sahne, Senf, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat

19,50€

Stroganoff from the beef hip with mushrooms, onions, whipped cream, mustard, homemade spaetzle and mixed salad

### Rumpsteak „Dragoner“ (180 g)

mit Kräuterbutter, feinem Gemüse und Kroketten

24,90€

Sirloin steak „Dragoner“ with herb butter, fine vegetables and croquettes

### Rumpsteak „Schwarzbier“ (180g)

mit Schwarzbiersauce, gemischtem Salat und Bratkartoffeln<sup>2,3</sup>

24,90€

Sirloin steak „Schwarzbier“ with black beer sauce, mixed salad and fried potatoes

### Westernburger

Rindfleisch vom Black Angus im Burger Bun mit BBQ-Sauce<sup>1</sup>,

Käse<sup>2</sup>, Bacon<sup>2,3</sup>, Zwiebel, Tomate, Spicy Wedges und Sour Cream 18,50€

wahlweise als Cheeseburger „Amsterdam“ mit Käse:

18,90€

Black Angus beef in a burger bun with BBQ-Sauce, cheese, bacon, onion, tomato, served with spicy wedges and sour cream  
optionally as a cheeseburger „Amsterdam“ with cheese

### Rippchen

1 ½ Stränge mit BBQ-Sauce<sup>1</sup>, hausgemachten Krautsalat und Spicy Wedges

21,50€

Spareribs, 1½ strands with BBQ sauce, coleslaw and spicy wedges

# Rind- und Schweinefleisch

## Beef and Pork

### Schweinerückenschnitzel „Cordon Bleu“

gefüllt mit Kochschinken<sup>2,3</sup> und Käse<sup>2</sup>, dazu Rahmsauce, feines Gemüse und Kroketten

18,50€

Pork loin cutlet „Cordon Bleu“ filled with cooked ham and cheese, served with cream sauce, fine vegetables and croquettes

### Schweineschnitzel „Wiener Art“

frisch ausgebackenes Schnitzel mit Zitronenachtel dazu gemischtem Salat und Bratkartoffeln<sup>2,3</sup>

17,90€

Pork cutlet „Wiener Art“ freshly baked with lemon wedges, served with mixed salad and fried potatoes

### Champignon-Rahm-Schweineschnitzel

frisch ausgebackenes Schnitzel mit Champignon-Rahmsauce, dazu gemischter Salat und Pommes Frites

19,90€

Freshly baked cutlet with mushroom-cream sauce, served with mixed salad and French fries

### Spezialtopf „Sonja“

2 gebratene Schweinefiletssteaks mit Sauce Hollandaise, feinem Gemüse und Pommes Frites

20,50€

Special pot „Sonja“: 2 fried pork fillet steaks with Hollandaise sauce, fine vegetables and French fries

### Spezialtopf „Hölzchen“

2 gebratene Schweinefiletsteaks mit Champignon-Rahmsauce, feinem Gemüse und Bratkartoffeln<sup>2,3</sup>

21,90€

Special pot „Hölzchen“: 2 fried pork fillet steaks with mushroom-cream sauce, fine vegetables and fried potatoes

# Geflügel und Fisch

## Poultry and Fish

### Putensteak auf Toast

gebraten, mit Tomate, Käse<sup>2</sup> überbacken und gemischtem Salat 16,50€

Turkey steak on toast, with tomato, baked cheese, served with mixed salad

### Putensteak „Nora“

gebraten mit Sauce Hollandaise, Erbsen und Pommes Frites 17,90€

Turkey steak „Nora“ fried with hollandaise sauce, peas and French fries

### Zanderfilet Blattspinat

gebraten, mit Sauce Hollandaise, Zitronenspalte, Blattspinat und Salzkartoffeln 19,50€

Zander fillet fried with hollandaise sauce, lemon wedge, leaf spinach and boiled potatoes

### Zanderfilet „Amandes“

gebraten, mit zerlassener Mandelbutter, Zitronenspalte, gemischtem Salat und Salzkartoffeln 23,50€

Zander fillet „Amandes“ fried, with melted almond butter, lemon wedge, mixed salad and boiled potatoes



# Vegetarische Speisen

## Vegetarian Dishes

### Gemüseschnitzel

mit Sauce Hollandaise und hausgemachten Spätzle

15,90€

Vegetable schnitzel with hollandaise sauce and homemade spaetzle

### Veggie-Burger „Greta“

mit hausgemachtem Patty im Burger Bun, BBQ Sauce<sup>1</sup>, Tomate, Zwiebel, Gurke, dazu Spicy Wedges und Sour Cream

17,50€

Veggie-burger „Greta“ with homemade patty in a burger bun, BBQ sauce, tomato, onions, cucumber, serves with spicy wedges and sour cream

### Salatteller „Gärtnerin“

verschiedene Blattsalate mit Essig-Öl-Dressing<sup>2,3</sup>, Tomatenecken, Maiskörner, Karottenstreifen, Gurke, Eiviertel und Croûtons

14,90€

Salad plate „Gärtnerin“: mixed leaf salads with vinegar-oil dressing, tomato wedges, corn kernels, carrot strips, cucumber, egg quarters and croutons

# Kalte Speisen

## Cold Dishes

### Salatteller „Hölzchen“

verschiedene Blattsalate, Essig-Öl-Dressing<sup>2,3</sup> und hausgemachte Dressing, Tomatenecken, Maiskörner, Oliven<sup>2</sup>, Karottenstreifen, Gurke, Eierviertel und Croûtons

dazu wahlweise:

- gebratene Putenbruststreifen 18,90€
- gebratene Rinderstreifen 21,90€

Salad plate „Hölzchen“ with various leaf salads, vinegar-oil dressing and homemade dressing, tomato wedges, corn kernels, olives, carrot strips, cucumber, egg quarters and croutons

optionally:

- fried turkey breast strips (18,90€)
- fried beef strips (21,90€)

### Käseteller

verschiedener Käse<sup>1,2</sup> mit Butter, Salatgarnitur, Croûtons und Vollkornbrot

15,50€

Cheese plate „Hölzchen“: different kinds of cheese with butter, salad garnish, croutons and whole wheat bread

### Brotzeiteller „Karl“

mit Rohen<sup>2,-</sup>, Kochschinken<sup>2,3</sup>, Mettwurst<sup>2,3</sup>, Käse<sup>1</sup>, Salatgarnitur, Vollkornbrot und Croûtons

16,90€

Snack plate „Karl“ with raw ham, cooked ham, mettwurst, cheese, salad garnish, whole wheat bread and croutons



# Dessert

## Dessert

### Vanilleeis mit Schokoladensauce<sup>1</sup>

3 Kugeln Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce, Sahne, Haselnusskrokant und Gebäck

8,50€

3 scoop of vanilla ice cream with warm chocolate sauce, whipped cream, hazelnut crocant and biscuits

### Vanilleeis mit heißen Kirschen<sup>1</sup>

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen, Sahne, Schokostreusel und Gebäck

8,50€

3 scoops of vanilla ice cream with hot cherries, whipped cream, chocolate sprinkles and biscuits

### Schokoladeneis mit Eierlikör

3 Kugeln Schokoladeneis mit Schokostreusel, Eierlikör, Sahne und Gebäck

8,50€

3 scoops of chocolate ice cream with chocolate sprinkles, eggnog, whipped cream and biscuits

### Gemischtes Eis

mit je 1 Kugel Vanille<sup>1</sup>-, Schokoladen-, Erdbeereis, Sahne, Streusel und Gebäck

8,50€

Mixed ice with 1 scoop of vanilla, chocolate, strawberry ice cream, whipped cream, sprinkles and biscuits

# Dessert

## Dessert

### Amarettobecher

1 Kugel Schokoladeneis und 2 Kugeln Vanilleeis<sup>1</sup> mit Amaretto, Sahne, Haselnusskrokant und Gebäck

8,90€

Amaretto cup with 1 scoop of chocolate ice cream, 2 scoops of vanilla ice cream, amaretto, whipped cream, hazelnut crocant and biscuits

### Nussbecher

1 Kugel Vanilleeis<sup>1</sup> und 2 Kugeln Walnusseis mit Sahne, Haselnusskrokant und Gebäck

8,90€

Nut cup with 1 scoop of vanilla ice cream, 2 scoops of walnut ice cream, whipped cream, hazelnut crocant and biscuits

### Zimtparfait

mit Früchtegarnitur, heißen Kirschen, Sahne, Streusel und Gebäck

9,90€

Cinnamon half frozen ice cream with fruit garnish, hot cherries, whipped cream, hazelnut crocant and biscuits

### Crème brûlée

mit Früchtegarnitur, 1 Kugel Walnusseis, Sahne, Haselnusskrokant und Gebäck

9,90€

Creme brulee with fruit garnish, 1 scoop of walnut ice cream, whipped cream, hazelnut crocant and biscuits

