

hallo FREUNDE

Was wir euch noch sagen wollten...

...wir freuen uns sehr, dass ihr bei uns mal vorbeischaut und uns die Möglichkeit gebt mit leckeren Speisen, fein ausgewählten Getränken, gemütlichem Ambiente und aufmerksamem Service zu überzeugen. Wir legen sehr viel Wert auf regionale und frische Produkte, wie ihr auch folgend in unserer, nach „Lausbub Art“ geschriebenen, Speisekarte erkennen könnt. All unsere Speisen sind frisch zubereitet und werden „a la minute“ tellerfertig für euch angerichtet. Falls mal etwas nicht nach euren Vorstellungen sein sollte, gebt bitte direkt Bescheid. Christian und sein Team in der Küche haben immer ein offenes Ohr und können nur etwas ändern, wenn wir was gesagt bekommen. Wenn der Teller leer ist gehen wir davon aus, dass es geschmeckt hat.

Heimatküche in rustikaler, aber trotzdem frischer Atmosphäre, ist unser Motto und wenn dann noch unsere feinen Weine oder saisonal abgestimmten Biersorten passen und ihr immer mal wieder in unserem Lokal vorbeischaut, haben wir alles richtig gemacht.

Und psst?...wenn es euch bei uns gefällt, sagt es euren Freunden weiter... Wir sind nämlich sehr stolz auf unser Lokal und freuen uns, wenn ihr uns bald mal wieder zum Abendessen oder auch zu einer Feierei in unserem neu renovierten Nebenzimmer besuchen kommt. Gebt uns einfach Bescheid, falls ihr Fragen oder Ideen habt.


Euer Lausbub - Team



LAUSBUBS LIEBLINGSVORSPEISEN...

geBRatene Blutwurst ^{B,D,G,H} auf Kartoffel-Kürbispüree und Apfelkompott	9,90 €
 gratinierter Ziegenkäse ^{A,B,G,H} an gerösteten Pumpernickelwürfel, Salat und Apfelmarmelade	8,90 €
 drei hausgemachte Kürbiskravioii ^{A,B,C,D,G} in Nussbutter an Kürbisöl und gerösteten Saaten	7,90 €
RinderBRÜhe ^{A,B,C,G} mit hausgemachten Kräuterflädle	5,50 €

ER MAGS AUCH G'SUND

 kleiner gemischter salat ^H	3,90 €
 grosser gemischter salat ^H	8,50 €
mit gebratenen Putenstreifen	+4,50 €
mit gebratenen Rinderstreifen	+5,50 €
mit gebratenen Zanderfilets ^{I,G}	+5,50 €
 mit gratiniertem Ziegenkäse ^{B,D}	+4,50 €

UNSER GEMÜSE UND DIE
SALATE WERDEN ÜBER DIE
GEMÜSEBAUERN AUS DER
REGION BEZOGEN




UNSERE SALATE SERVIEREN WIR IHNEN MIT SAISONALEN ROHKOSTSALATEN
UND GEMISCHTEN BLATTSALATEN AN EINEM KRÄUTERDRESSING.

 = vegetarisch

ENTHÄLT GLUTEN (A); LAKTOSE (B); EIER (C); NÜSSE (D); SELLERIE (G); SENF (H); FISCH (J); SESAM-
SAMEN (K)



LAUSBUBS KLASSIKER IM WINTER...

serviettenknödel ^{A, B, C, 9}	10,90 €
an Waldpilzragout ¹	
+ geröstetem Speck ^{1,7}	11,90 €
Rindfleischsalat ^{G, H}	9,90 €
mit Bratkartoffeln	
 Odenwälder handkäse ^{A, B}	7,50 €
„mit Musik“ und Bauernbrot	
 handgeschabte Käsespätzle ^{A, B, C}	9,90 €
mit geschmälzten Zwiebeln	
Berliner Currywurst ^{9, 10, 12, H, G}	9,90 €
mit Steakhouse-Pommes	
hausgemachte Frikadellen ^{A, B, C}	10,90 €
mit Kartoffelpüree und Mischgemüse	
 Odenwälder Kochkäse ^{A, B}	7,50 €
im Schälchen mit Butter und Bauernbrot	

FÜR LAUSBUBS KLEINE FREUNDE...

„Schweinchen dick“ ^{A, C}	7,50 €
Kinderschnitzel mit Steakhouse-Pommes	
 auch für die grossen Kinder	
 „Susi und Stroh“ ^{A, C, G, 1}	4,50 €
Nudeln mit Soß'	
Spätzle mit Soß'	5,50 €
„Käptn Blaubär“ ^{A, C, J}	6,00 €
Fischstäbchen mit Steakhouse-Pommes	
„Woodstock“ ^{A, C}	7,00 €
Frittierte Backhendlteile mit Steakhouse-Pommes	

Wenn unser Iausbub grossen Hunger hat

Paniertes Schweineschnitzel "Wiener Art" 11,90 €
mit Steakhouse-Pommes und Salat
mit Kochkäse³ + 2,50 €
oder Waldpilzsoße^{A,B,1} + 2,50 €

REZEPTUR: Schweinerücken | Semmelbrösel | Ei | Paprikapulver
Mehl | Pommes | Salz | Pfeffer

Gekochter Tafelspitz 15,90 €
mit Meerrettichsoße an Bouillonkartoffeln und Salat

REZEPTUR: Tafelspitz | Kartoffeln | Muskat | Salz | Pfeffer
Butter | Wurzelgemüse⁶ | Meerrettich | Sahne | Mehl | Kräuter

Geschmorte Ochsenbacken 17,90 €
an Rotweinjus¹ auf Wurzelgemüse und Nudeln

REZEPTUR: Ochsenbacken | Thymian | Rosmarin | Wurzelgemüse⁶ | Nudeln | Ei
Tomatenmark | Salz | Pfeffer | Rotwein | Knoblauch | Zwiebeln | Butter | Mehl

FRitierte Backhenditeile (ausgeiöst) 11,90 €
an Zitronen-Kräutermayonnaise mit Steakhouse-Pommes und Salat

REZEPTUR: Hähnchenkeule | Ei | Mehl | Zitrone | Semmelbrösel | Paprikapulver
Salz | Pfeffer | Kräuter | Sonnenblumenöl

Gegrilltes Putensteak 14,90 €
mit Kräuterkruste auf Lauch-Karottengemüse und Kartoffelpüree

REZEPTUR: Putenbrust | Salz | Pfeffer | Muskat | Lauch | Karotten | Butter
Schmand | Frankfurter-Kräuter | Semmelbrösel | Kartoffeln | Sahne | Weißwein

Wildgulasch¹ 16,90 €
an Serviettenknödel mit Preiselbeerbirne und Apfelrotkraut

REZEPTUR: Reh- und Hirschfleisch | Tomatenmark | Wildgewürz | Rotwein | Mehl
Salz | Zucker | Brötchen | Ei | Zwiebeln | Petersilie | Muskat | Preiselbeeren | Birne |
Pfeffer | Rotkohl | Apfel | Zimt | Nelke | Kräuter | Maisstärke | Orangensaft | Apfelsaft

Wenn unser Iausbub grossen Hunger hat

Geschmorte Kalbsbrust

18,90 €

gefüllt mit Semmelknödel an Mischgemüse und Morchelrahmsauce¹

REZEPTUR: Kalbsbrust | Brötchen | Milch | Ei | Salz | Pfeffer | Muskat | Rotwein | Morcheln | Petersilie
Zwiebeln | Karotten | Erbsen | Butter | Sahne | Weißwein | Wurzelgemüse^g | Kräuter | Mehl

Leinwandpfännchen

14,90 €

Schweinefiletmedaillons an Waldpilzsoße¹ und Spätzle

REZEPTUR: Schweinefilet | Salz | Pfeffer | gemischte Pilze | Weißwein
Sahne | Butter | Mehl | Ei | Muskat | Kräuter

Wildschweinsauerbraten¹

18,90 €

an Spätzle mit Preiselbeerbirne und Apfelrotkraut

REZEPTUR: Wildschweinkeule | Ei | Mehl | Salz | Pfeffer | Essig | Nelke | Rotkohl | Wurzelgemüse^g
Tomatenmark | Senfsaat | Zucker | Apfel | Zimt | Birne | Preiselbeeren | Kräuter | Maisstärke | Apfelsaft
Orangensaft | Rotwein

auf der Haut gebratenes Zanderfilet

18,90 €

auf Lauch-Karottengemüse und Kartoffelpüree

REZEPTUR: Zanderfilet | Salz | Pfeffer | Muskat | Lauch | Karotten | Butter
Schmand | Weißwein | Kartoffeln | Sahne

hausgemachte Kürbiskavioli

12,90 €

in Nussbutter an Kürbisöl und gerösteten Saaten

REZEPTUR: Kürbis | Mehl | Ei | Hartkäse | Butter | Kürbisöl | Kürbiskerne | Salz | Pfeffer | Thymian

Argentinisches Rumpsteak vom Grill (150g/250g)

18,90 / 23,90 €

mit Tomatenbutter oder Kräuterkruste an Steakhouse-Pommes und Salat

REZEPTUR: Rumpsteak | getrocknete Tomaten | Semmelbrösel
Butter | Kräuter | Salz | Pfeffer | Paprikapulver | Frankfurter-Kräuter

 = vegetarisch

GERNE EMPFEHLEN WIR IHNEN VERSCHIEDENE VARIANTEN VON
VEGETARISCHEN UND VEGANEN KÖSTLICHKEITEN.

ALLE UNSERE BEILAGEN SIND NACH WUNSCH KOMBINIERBAR. HIERBEI KANN
EVENTUELL EIN GERINGER AUFPREIS ANFALLEN.
SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN.



UNSER LAUSBUB IST EIN SCHIECKERMÄUICHEN

saisonales Sorbet ⁷ mit Prosecco oder Wodka	5,90 €
DAMPFNUDELSCHLUPFER ^{A,B,C,1} mit Vanillesoße	5,50 €
GEMISCHTES EIS ^{B,C} (Vanille Schokolade Erdbeere) mit Sahne	3,90 € +0,60 €

HEISSGETRÄNKE² UND DIGESTIF

Espresso	2,00 €	Edelbrände mit Fruchtauszug	3,80 €
Espresso Macchiato	2,10 €	(Willi Mirabelle Nussler Himbeere)	
Doppelter Espresso	3,40 €	Obstler	2,40 €
Tasse Kaffee	2,20 €	Grappa Amarone-Barricata	3,90 €
Kännchen Filterkaffee	2,60 €	„Egal“ Caramelo – Karamell-Vodkalikör	2,80 €
Milchkaffee	2,70 €		
Cappuccino	2,30 €		
Latte Macchiato	2,90 €		
Heiße Schokolade	3,10 €		
Kännchen Tee (versch. Sorten)	2,40 €		
Portion Sahne	0,60 €		

LAUSBUBS LIEBLINGSDIGESTIF
BEZIEHEN WIR VON RUDOLF
FUTTERER IN SCHWETZINGEN
WEITERE SPIRITUOSEN FINDET IHR
AUF DEN FOLGENDEN SEITEN



Was mit Schwipps...

APERITIF 0,2l

Prosecco auf Eis ⁷ (veredelt mit unseren hausgemachten saisonal abgestimmten Sirupsorten)	5,50 €
Aperol Spritz ^{1,5,7} (auch alkoholfrei)	5,20 €
Campari Soda Orange ^{1,5,6} (auch alkoholfrei)	4,90 €
Portwein „Rubi“ Pernod Martini Bianco ^{1,5,6}	3,90 €

SEKT⁷ 0,1l

9° Frizzante Bianco Cielo e Terra, Venetien, Italien	4,10 €
---	--------

BIERE VOM FASS 0,3l | 0,5l

Henninger Pils im Stein 0,5l	2,40 € 3,40 € 3,60 €
Allgäuer Büble Helles	2,60 € 3,70 €

Unser Saisonbier ...sprechen Sie uns an!

AUS DER FLASCHE

Schöffelhofer Dunkel 0,5l	3,70 €
Schöffelhofer Kristallweizen 0,5l	3,70 €
Schöffelhofer Weizen hell 0,5l	3,70 €
Schöffelhofer Grape 0,33l ^{1,6,7}	2,90 €
Jever Fun 0,33l	2,40 €
Allgäuer Büble Edelweissbier	3,90 €
Allgäuer Büble Edelweissbier alkoholfrei	3,90 €

WEISSWEINE⁷ 0,2l/0,5l

Grauburgunder, trocken Weingut Heitlinger, Baden	4,30 € / 10,40 €
Müller Thurgau, halbtrocken Winzer-genossenschaft Wasenweiler, Baden	3,80 € / 9,20 €
Riesling, trocken Weingut Hans Winter, Heidelberg	4,10 € / 9,90 €
Weißburgunder, trocken Weingut Kranz, Pfalz	4,70 € 11,40 €

ROSEWEINE⁷ 0,2l/0,5l

Cuvée-Rosé, trocken Weingut Heitlinger, Baden	4,50 € 10,90 €
Weißherbst, halbtrocken Weingut Hans Winter, Heidelberg	4,10 € 9,90 €

ROTWEINE⁷ 0,2l/0,5l

Cuvée „Roter Herr“, trocken Weingut Bremer, Pfalz	4,50 € 10,90 €
Spätburgunder, halbtrocken Winzer-genossenschaft Wasenweiler, Baden	4,10 € 9,90 €
Rioja „Joven“, trocken Bodegas Pastor Diaz, Spanien	4,90 € 11,90 €

SCHÖRICHE⁷ 0,2l | 0,5l

Weinschorle	2,60 € 4,80 €
Apfelweinschorle	2,60 € 4,80 €



Wenn der LAUSBUB durstig ist...

SOFTDRINKS^{1,2,6,7}

Pepsi | Pepsi Light | Schwip Schwap | 2,70 €
Mirinda | Seven Up 0,33l

Coca Cola 0,2l | 0,4l 2,30 € | 3,60 €

Schweppes 0,2l | 0,4l 2,30 € | 3,60 €
Tonic Water⁵ | Ginger Ale^{1,3} | Bitter Lemon⁵

SÄFTE UND SCHORLEN 0,2l | 0,4l

Apfel | Orange | 2,60 € | 4,10 €

Traube | Johannisbeere

Saftschorlen 2,10 € | 3,60 €

MINERALWASSER 0,25l | 0,75l

Selters classic | leicht | naturell 2,20 € | 4,50 €

DURSTLÖSCHER 0,5l | 1,0l

Mineralwasser mit unseren hausgemachten
saisonal abgestimmten Sirupsorten 3,90 € | 6,50 €

SPIRITUOSEN UND LONGDRINKS

OBSTBRÄNDE 2Cl

Willi mit Birne 2,80 €

AUS DER EISTRÜBE 2Cl

Vodka 3,00 €

Aquavit 3,60 €

(Linie | Malteser)

Ouzo Et Sambuca 2,80 €

LIKÖRE 2Cl

Baileys² 3,20 €

MAGENBITTER 2Cl

Averna 3,20 €

Ramazotti 3,20 €

Jägermeister 2,80 €

Fernet Branca 2,80 €

BRANDY 2Cl

Osborne Veterano 3,40 €

Osborne 103er 3,40 €

LONGDRINKS^{1,2,3,5,6,7} 0,2l

Havana Cola 5,20 €

Bacardi Cola 5,20 €

Jacky Cola 5,20 €

Vodka Lemon 5,20 €

Vodka Sour 5,20 €

Gin Tonic 5,20 €

mit Bombay Sapphire

Irische Liebe 5,90 €

Tullamore Dew mit Zitronenlimonade

Jameson mit Ginger Ale 5,90 €

Dopsi 0,1l 3,00 €

VERSCHIEDENE
WHISKEY UND GIN SORTEN
AUF ANFRAGE

Flaschenweine⁸ ...

Kleine Flaschen 0,375l

Chardonnay & Weißburgunder, trocken 18,00 €
Weingut Knipser, Pfalz

Cuvée-Rot „Anna“, trocken 22,00 €
Weingut Seeger, Baden

Sekt/Weissweine 0,75l

Auxerrois »bio«, trocken 32,00 €
Weingut Klumpp, Baden

Grauburgunder, trocken 21,00 €
Weingut Borrel-Diehl, Pfalz

Scheurebe, trocken 25,00 €
Weingut Katharina Wechsler, Rheinhessen

Sekt brut Privat-Cuvée 27,00 €
Sektellerei Deidesheim, Pfalz

Roseweine 0,75l

Costières de Nîmes Fleur d'Eglantine »bio« 24,00 €
Château Morgues du Gres, Rhôneetal, Frankreich

Rotweine 0,75l

Merlot Vin de Pays d'Oc »bio« 21,00 €
Domaine Luc, Languedoc-Roussillon, Frankreich

Spätburgunder, trocken 28,00 €
Weingut Bremer, Pfalz



INFORMATIONEN AN UNSERE GÄSTE:

Alle Preise verstehen sich Mehrwertsteuer. Alle unsere Speisen und Getränke fallen unter die Allergenverordnung. Nähere Infos hierzu über unser Personal oder verlangt unsere Allergiker-Speisekarte. Folgend findest du eine Auflistung möglicher Zusatzstoffe unserer Speisen und Getränke:

(1) Farbstoff; (2) Koffein; (3) Taurin; (4) Süsstoff; (5) Chinin; (6) Phenylalaninquelle; (7) Sulfite; (8) Antioxidationsmittel;
(9) Konservierungsstoffe; (10) Geschmacksverstärker; (11) Eisensalze; (12) Phosphate; (13) Stoffe zur Oberflächenbehandlung