

# hallo FREUNDE

Was wir euch noch sagen wollten...

...wir freuen uns sehr, dass ihr bei uns mal vorbeischaud und uns die Möglichkeit gebt euch mit leckeren Speisen, fein ausgewählten Getränken, gemütlichem Ambiente und aufmerksamen 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 vorbeischaud, 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...

lausbUBS Rohes Rinderfilet <sup>D,G,H</sup>	11,90€
an Apfel-Staudensellerie Salat mit Walnüssen und geschmorten Tomaten	
 Zweierlei vom gratinierten Ziegenkäse <sup>A,B,G,H</sup>	9,90 €
an lauwarmem Tomatensalat und Blattsalaten	
RinderBRÜhe <sup>A,B,C,G</sup>	5,50€
mit hausgemachten Kräuterflädle	
eingelegtes Matjesfilet <sup>A,G,J</sup>	10,90€
an Apfel-Staudensellerie Salat mit Walnüssen und geröstetem Pumpernickel	
Zwei hausgemachte Maultaschen	7,90 €
mit Rindfleischfüllung an geschmorten Zwiebeln und Salatgarnitur	

## er magS auch g'sund

 Kleiner Gemischter Salat <sup>H</sup>	3,90 €
 Großer Gemischter Salat <sup>H</sup>	8,50 €
mit gebratenen Putenstreifen	+ 4,50 €
mit gebratenen Rinderstreifen	+ 5,50 €
mit gebratenem Zanderfilet <sup>J,G</sup>	+ 5,50 €
 mit gratiniertem Ziegenkäse <sup>B,D</sup> & Crostini	+ 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)



# IAUSBUBS KLASSIKER IM SOMMER...

Wurstsalat nach "hausfrauen art" <sup>12,G,H</sup> mit Steakhouse-Pommes	7,90 €
Rindfleischsalat <sup>G,H</sup> mit Bratkartoffeln	9,90 €
 Odenwälder handkäse <sup>A,B</sup> „mit Musik“, Kümmel, Butter und Bauernbrot	8,50 €
 handgeschabte Käsespatzie <sup>A,B,C</sup> mit geschmälzten Zwiebeln	9,90 €
Berliner Currywurst <sup>9,10,12,H,G</sup> mit Steakhouse-Pommes	7,90 €
♥ Portion mit einer 120g Bratwurst	
♥ Portion mit zwei 120g Bratwürsten	10,90 €
 Odenwälder Kochkäse <sup>A,B</sup> im Schälchen „mit Musik“, Kümmel, Butter und Bauernbrot	7,90 €
gebackene Drillingskartoffeln (natur) <sup>B</sup> mit Kräuterquark und Butter	7,50 €

# FÜR IAUSBUBS KLEINE FREUNDE...

"Schweinchen dick" <sup>A,C</sup> Kinderschnitzel mit Steakhouse-Pommes	7,50 €
♥ auch für die grossen Kinder	
"Susi und Stroich" <sup>A,C,G,1</sup> Nudeln mit Soß'	4,50 €
Spätzle mit Soß'	5,50 €
"Käptn Blaubär" <sup>A,C,J</sup> Fischstäbchen mit Steakhouse-Pommes	6,00 €
"Woodstock" <sup>A,C</sup> Frittierte Backhendlteile mit Steakhouse-Pommes	7,00 €

# Wenn unser Iausbub grossen hunger hat

Paniertes Schweineschnitzel "Wiener art" 11,90 €  
mit Steakhouse-Pommes und Salat  
mit Kochkäse<sup>3</sup> + 2,50 €  
oder Rahmsauce<sup>A,B,1</sup> + 1,50 €

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

Gesottene Ochsenbrust 15,90 €  
mit Meerrettichsoße an Bouillonkartoffeln und Salat

REZEPTUR: Ochsenbrust | Kartoffeln | Muskat | Salz | Pfeffer  
Butter | Wurzelgemüse<sup>6</sup> | Meerrettich | Sahne | Kartoffelstärke | Kräuter

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

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

Paprikagulasch vom Rind 14,90 €  
mit Nudeln und Salat

REZEPTUR: Rinderbug | Tomatenmark | Rotwein | Butter | Salz | Zucker | Ei | Zwiebeln | Pfeffer  
Paprika | Paprikapulver | Cayennepfeffer | Mehl | Knoblauch | Zitrone | Kümmel | Kartoffelstärke

 Saftiges Gemüsegulasch 10,90 €  
mit Kräuterquark und Nudeln

REZEPTUR: Zucchini | Aubergine | Paprika | Zwiebeln | Tomatenmark | Knoblauch  
Kräuter | Tomaten | Salz | Pfeffer | Paprikapulver | Mehl | Ei | Quark | Sahne | Schmand

 = 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.



# Wenn unser Iausbub grossen hunger hat

**Zweierlei vom Schwein** (Schweinefilet und Schälrippchen) 15,90 €  
an hausgemachter Barbecue-Soße mit Bratkartoffeln und Krautsalat

REZEPTUR: Barbecue-Soße (Geheimrezept) | Knoblauch | Sellerie | Kartoffeln  
Zwiebeln | Kräuter | Salz | Pfeffer | Muskat | Weißkraut | Apfelessig | Öl | Zucker

**Gegrilltes Putensteak** 14,90 €  
an Limonen-Kräuterbutter mit lauwarmem Ragout von grünem Spargel,  
Kirschtomaten und gebackenen Drillingskartoffeln

REZEPTUR: Pute | Butter | Limette | Zitrone | Salz | Pfeffer | 7 Kräuter | Kirschtomaten  
Zwiebeln | Knoblauch | grüner Spargel | Kartoffelstärke | Olivenöl | Drillingskartoffeln

**Gebrautes Zanderfilet** 19,50 €  
an Limonen-Kräuterbutter mit lauwarmem Ragout von grünem Spargel,  
Kirschtomaten und gebackenen Drillingskartoffeln

REZEPTUR: Zanderfilet | Butter | Limette | Zitrone | Salz | Pfeffer | 7 Kräuter | Kirschtomaten  
Zwiebeln | Knoblauch | grüner Spargel | Kartoffelstärke | Olivenöl | Drillingskartoffeln

**hausgemachte Maultaschen** 11,90 €  
mit Rindfleischfüllung an geschmorten Zwiebeln und Salat

REZEPTUR: Maultaschenteig | Rinderhack | Wurzelgemüse | Ei | Kräuter | Brötchen  
Salz | Pfeffer | Muskat | Butter | Zwiebeln

**Argentinisches Rumpsteak vom Grill (150g/250g)** 18,90 / 23,90 €  
mit hausgemachter Barbecue-Soße oder geschmorten Zwiebeln  
an Steakhouse-Pommes und Salat

REZEPTUR: Rumpsteak | Zwiebeln | Sellerie | Knoblauch  
Butter | Kräuter | Salz | Pfeffer | Paprikapulver

 = 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 <sup>7</sup> mit Prosecco oder Wodka	5,90 €
"heisse liebe" <sup>A,B,C,1</sup> Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,90 €
Gemischtes eis <sup>B,C</sup> (Vanille   Schokolade   Erdbeere) mit Sahne	3,90 € +0,60 €

## heissgetränke<sup>2</sup> 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 €
Milchkaffee	2,70 €	„Egal“ Caramelo – Karamell-Vodkalikör	2,80 €
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

