



Liebe Gäste,

herzlich Willkommen in den Rathausstuben des Hotel Central.

Unser Küchenstil beruht neben unverzichtbaren und beliebten Klassikern der internationalen Küche, ebenso auf überlieferten Rezepten der regionalen und ländlichen Küche. Wir verarbeiten vorzugsweise frische und hochwertige Produkte aus der heimischen Region unter großzügiger Verwendung von frischen Kräutern, Pilzen und Gemüse. Neben frisch gezapften, heimischen Bieren bieten wir eine erlesene Auswahl ausgesuchter Weine bekannter Weingüter.

Sie sehen: Hier in den „Rathausstuben im Hotel Central“ sorgen wir mit unseren Mitarbeitern in familiärer Atmosphäre für ihr leibliches Wohl gleich dem Motto:



„...einfach nur Genießen.“



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.



Regina und Günter Kesper mit allen Mitarbeitern



***Unsere Öffnungszeiten vom Café und Bierstube sind täglich von 8:00 bis 23:00 Uhr
Unser Restaurant und Küche ist täglich geöffnet von 17:30 bis 21:00 Uhr,
Samstags und an Sonn- und Feiertagen zusätzlich von 11:30 bis 13:30 Uhr.***

Aperitifs:

<i>Glas P</i> ortwein, Martini oder Sherry dry oder medium	5 cl	3,50 €
<i>C</i> ampari Orange	0,2 l	6,50 €
<i>Glas A</i> peritivo Rosato <i>Ramazotti Aperitivo Rosato mit Sekt aufgefüllt, ein Spritzer Soda, garniert mit frischem Basilikum - Schmeckt fruchtig, süß, frisch</i>	0,2 l	6,50 €
<i>Glas A</i> perol Spritz <i>Aperol mit Sekt aufgefüllt, ein Spritzer Soda, garniert mit Orange</i>	0,2 l	6,50 €
<i>Glas H</i> ugo <i>Holunderblütenlikör mit Sekt aufgefüllt, ein Spritzer Soda, garniert mit Limette und frischer Minze</i>	0,2 l	6,50 €

Vorspeisen:

<i>Salat von Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamicoessig an kleinem Salat, Toast</i>	9,50 €
<i>G</i> ebeizter Lachs auf Reibekuchen <i>mit Dill-Senfsauce an kleinem Salat</i>	12,50 €
<i>F</i> einschmeckersalat von „Land und Meer“ <i>Blattsalate mit gebratenen Filets von Rind, Schwein, Lachs und Zander, Kirschtomaten, Fetakäse und Oliven, Toast</i>	13,50 €
<i>Salat mit gebratenen Scampi, Kirschtomaten, frischen Kräutern und Parmesan Reggiano, Toast</i>	15.- €

Suppen:

Zwiebelsuppe mit Weißbrot und Käse überbacken 5.- €

Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Sahne 5.- €

*Willinger Kartoffel-Lauchsuppe
mit Schnittlauch und Croutons* 5.- €

oder mit gebeiztem Lachs 5,50 €

Die Fische:

*Frische Forelle, nach Art der Müllerin gebraten
mit zerlassener Butter, Kartoffeln und Salatteller vom Buffet* 17.- €

*Zanderfilet auf der Haut gebraten,
mit Waldpilzen und Kräutern, Kartoffeln und Salatteller vom Buffet* 21.- €

*Gebratenes Lachsfilet mit frischen Kräutern und Kirschtomaten,
Kartoffeln und Salatteller vom Buffet* 21.- €

Die beliebtesten Gerichte unserer Gäste:

<i>Filet von der Putenbrust in Ei gebraten Tomatensauce, feinen Nudeln und Salatteller vom Buffet</i>	<i>16.- €</i>
<i>Schweineschnitzel klassisch Wienerart mit Pommes frites und Salatteller vom Buffet</i>	<i>16.- €</i>
<i>Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce mit Pommes frites und Salatteller vom Buffet</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Cordon Bleu vom Schwein, mit Bratkartoffeln und Salatteller vom Buffet</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Schweinelendchen mit frischen Waldpilzen in Rahm, Spätzle und Salatteller vom Buffet</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Filetspieß von Rinder- und Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, mit Kartoffelkrusteln und Salatteller vom Buffet</i>	<i>19,80 €</i>
<i>„Rathausstuben-Teller“, Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet mit frisch aufgeschlagener Sauce Bearnaise, Pilzen in Rahm, Gemüse und hausgemachtem Kartoffelgratin</i>	<i>24.- €</i>

Das Original:

*Wiener Schnitzel, aus dem Milchkalbsrücken geschnitten,
mit Gemüse der Saison , Preiselbeeren und Bratkartoffeln* 21.- €

*Kalbsrückensteak vom heimischen Milchkalb
mit frischen Kräutern und Pommery Senf überbacken,
mit Gemüse der Saison und Kartoffelkrusteln* 24,50 €

Steaks

*Wir machen keine Kompromisse und verarbeiten für
unsere Steakgerichte nur Bestes argentinisches Rindfleisch!*

(alle Steaks ca. 240g)

*Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes frites und Salatteller vom Buffet* 25.- €

*Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln,
geröstetem Speck, Bratkartoffeln und Salatteller vom Buffet* 25,50 €

*Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce,
mit Gemüse der Saison und hausgemachtem Kartoffelgratin* 32.- €

*„Chateau Briand“ Rinderlende am Stück gebraten (ca. 550g)
mit frisch aufgeschlagener Sauce Bearnaise, Pilzen in Rahm,
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin* 64.- €
(ca. 25 Minuten Zubereitungszeit)

Aus der Heimat:

*Regionale Gerichte, zubereitet aus natürlichen Produkten
bevorzugt aus heimischem Anbau und Aufzucht*

„Willinger Krüstchen“

*Kleines Schnitzel mit Zwiebeln, Waldpilzen und Spiegelei
auf Toast, Salatteller vom Buffet* 13,50 €

*Gekochter Tafelspitz vom Upländer Rind,
in Meerrettichsauce, mit Wirsinggemüse und Kartoffeln* 15,50 €

*Frische Kalbsleber mit Zwiebeln, glasierten Apfelringen,
Kartoffelpüree und Salatteller vom Buffet* 16,50 €

*Geschmorte Ochsenbacke in Willinger Landbiersauce dunkel,
auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelkrusteln* 17,50 €

Vegetarisches und kleine Gerichte:

Bunter Salatteller mit Thunfisch und Ei, Toast 12.- €

Bunter Salatteller mit gebratener Putenbrust, Toast 12.- €

*Bandnudeln in Rahm mit Pilzen, Parmesan Reggiano
und ein Salatteller vom Buffet* 13,50 €

*Kartoffelrösti mit Tomate, Basilikum
und Mozzarella überbacken, Salatteller vom Buffet* 13,50 €

*"Toast Hawaii", oder "Schweizer Toast",
mit Schinken, Ananas und Käse, oder
Schinken, Tomate und Käse überbacken* 7,50 €

Desserts:

- „Kesper's“ Vanilleeiskrapfen,
in Biskuit gebackenes Eis mit Mandeln und Vanillesauce* 6.- €
- Beerengrütze mit Vanillerahmeis und Sahne* 6.- €
- Warmes Schokoladen-Nussküchlein mit angeschlagener Sahne und Eis* 6.- €
- Hausgemachtes Mousse von weißer Schokolade* 6.- €

Beachten Sie auch unsere wechselnde saisonale Empfehlungskarte

