

Vorspeisen

Euro

Möhren-Ingwer Suppe -vegan-

5,80

Rindfleischsuppe

mit Gemüse und Markklößchen

5,80

Vegetarische Gerichte

auch vegan erhältlich

**„Eifelsteiger Salat“ mit Honig-Senf-Dressing
garniert mit Sonnenblumenkerne und Croutons⁵⁾**

12,50

Blattsalat, Paprika, Tomaten, Mais und Gurke,
dazu frisch gebratene Champignons und Zwiebelstreifen

Nerother „Freudenkoppe“ Rösti¹⁾

13,50

buntes Marktgemüse, frische Champignons, Zwiebeln
mit Käse überbacken, serviert in einem Pfännchen
dazu ein hausgemachter Rösti

„Neroburger“

13,90

hausgemachter Patty mit Barbecuesauce,
Blattsalat, Tomaten, Krautsalat und Röstzwiebeln,
Gouda Käse, Steakhouse Pommes und Beilagensalat



Das gibt's nur in der Mausefalle

	Euro
„Neroburger“¹⁾ mit 180g Rinderhackfleisch Blattsalat, Tomaten, Krautsalat, Röstzwiebeln, Bacon, Gouda Käse, hausgemachter Chilidip, Steakhouse Pommes und Beilagensalat	14,90
Nerother „Freudenkoppe“ Rösti¹⁾ Schweinemedallions rosa gebraten, frische Champignons und Zwiebeln mit Käse überbacken, serviert in der Pfanne buntes Marktgemüse dazu ein hausgemachter Rösti	17,90
Grillteller „Wandervogel“⁴⁾ saftiges Rindersteak, Schweinemedallion rosa gebraten, Hähnchenbrust, Speck, hausgemachte Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	18,80
„Nerother Schlemmerpfännchen“ Schweinemedallions rosa gebraten auf Butterspätzle mit Champignonsauce in der Pfanne serviert und Salat	16,90
„Eifelsteiger Salat“ mit Honig-Senf-Dressing⁵⁾ garniert mit Sonnenblumenkerne und Croutons Blattsalat, Paprika, Tomaten, Mais und Gurke dazu frisch gebratene Champignons, Zwiebelstreifen und Hähnchenbruststreifen	14,50



Spezialitäten des Hauses

Euro

Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln, Apfelspalten und Bratkartoffeln 14,50

Gebratene Hähnchenbrust mit Currysauce und Tagliatelle 16,50

Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln und Kräuterbutter dazu Steakhouse Pommes 22,90

Zu den Spezialitäten des Hauses bieten wir einen Salat vom Buffet.

Unsere Schnitzelklassiker vom **EIFEL** Schwein

Nur bei uns: Schnitzel „à la Mausefalle“ 14,20
mit herzhaft gerösteten Speck, gebratenen Zwiebelstreifen, hausgemachter Kräuterbutter, Steakhouse Pommes⁴⁾

Schnitzel mit frischer Champignonsahnesauce 14,20
und Steakhouse Pommes

Schnitzel mit pikanter Paprikasauce 14,20
und Steakhouse Pommes

Zu allen Schnitzelgerichten bieten wir einen Salat vom Buffet.



Pizza & Flammkuchen

Euro

**Eine Spezialität der „Mausefalle“. Alle Pizzen ca. 28 cm Ø
Traditionell für Sie zubereitet, offenfrisch und lecker.**

Margherita¹⁾

Tomatensauce und Käse

9,50

Mausefalle¹⁾⁴⁾⁵⁾

Tomatensauce, Peperoniwurst, Schinken, Salami,
Champignons, Zwiebeln und Käse

11,50

Salami

Tomatensauce, Salami und Käse¹⁾⁴⁾⁵⁾

10,50

Thunfisch¹⁾

Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln und Käse

11,00

**Sie können die Zutaten auch gerne nach Ihren Wünschen kombinieren.
Pro zusätzlichem Belag berechnen wir 1,00 Euro.**

Flammkuchen⁴⁾⁵⁾ - klassisch

mit Schmand, herzhaftem Speck, rohen Schinken,
Tomatenwürfel und frische Ruccolablüten

11,20

Flammkuchen - vegetarisch

mit Schmand, Paprika, Mais, Tomatenwürfel,
frischen Champignons und Ruccolablüten

10,80

Flammkuchen - vegan

mit Tomatensauce, Paprika, Mais, Tomatenwürfel,
frischen Champignons und Ruccolablüten

10,80

**Einige Speisen und Getränke enthalten allergene Stoffe. Auf Nachfrage
erhalten Sie von uns eine detaillierte Liste bzw. beraten wir persönlich.**



Zusatzstoffe:

1)Farbstoff, 2)Geschmacksverstärker, 3)Sulfite, 4)Konservierungsstoff, 5)Antioxidationsmittel, 6)Süßungsmittel, 7)geschwefelt

Dessert

	Euro
Nussknacker ²⁾ Schokoladen- und Wallnusseis mit knackigen gehackten Nüssen, Karamellsauce und Sahne	6,80
Eis & Heiß mit Sauerkirschen cremiges Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne serviert	6,80
Eierlikör Becher Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne serviert	6,80
Apfelstrudel zarter Strudelteig gefüllt mit aromatischen Apfelstücken, kombiniert mit cremigen Vanilleeis und Sahne	5,50

Kuchen täglich frisch und hausgemacht

Bitte wählen Sie unsere Torten/Kuchen aus der Vitrine.

