



Boecke  
Landgasthaus Staplack



Boeckle  
Landgasthaus Staplach

*Wenn  
wohl gefüllte Gläser  
klingen,  
wenn frohes Lachen Du  
vernimmst,  
wenn Tellerdüfte leise schwingen  
ist man auf Gäste  
eingestimmt.  
Dann tritt herein und setz Dich  
nieder, - bestell, genieß  
und  
komm bald  
wieder !*

## *Leckerer vorweg, zwischendurch oder überhaupt*

*“Omas Suppe“<sub>9+1</sub>*

*Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich  
und Gemüsestreifen*

6,90 €

*„Schwerter Senfrahmsüppchen“  
mit Croutons*

7,20 €

*“Martin’s Gaumenfreude“*

*hausgebeizter Lachs mit einer Dill-Honig-Soße  
und Reibeplätzchen an einem Salatbouquet*

16,50 €

*Gebackene Champignonköpfe in einem Salatbett,  
überzogen mit Sweet-Chili-Hollandaise*

12,90€

*„Himmel und Erde“*

*gebratene Blutwurstscheiben an Bratensauce,  
auf Kartoffelpüree, dazu Röstzwiebeln*

15,90

# Hauptgänge

## Unsere Pfännchen

### „Spätzlepfanne“

Spätzle,

mit Rahmchampignons, Tomaten, Paprikastreifen und  
Lauchzwiebeln, gebraten

dazu Salat vom Buffet

18,10 €

### „Das Staplack Pfännchen“

Medaillon vom Schwein, Rostbratwürstchen,

gebratene Blutwurst und Kalbsleber auf Schnibbelbohnen,

dazu Bratkartoffeln

24,10 €

### „Pfefferpfännchen“

Geschnetzeltes vom Rind und Schwein, in Pfeffersauce mit

Champignons und Perlzwiebeln, dazu Butterspätzle und Salat

vom Buffet

24,10 €

## *Unsere Tellergerichte*

*„Schweinefilet Madagaskar“<sup>8+11+1</sup>  
Medaillons vom Schwein, in pikanter Pfefferrahmsauce,  
dazu Kroketten und Salat vom Buffet*

*24,10 €*

*„Rheinischer Sauerbraten“  
mit Rosinensoße, Kartoffelklößen  
und Apfelrotkohl*

*22,90 €*

*„Kalbsleber Berliner Art“  
Gebratene Kalbsleber auf Kartoffelpüree, mit Röstzwiebeln und  
Apfelscheiben, dazu Salat vom Buffet*

*22,90 €*

*„Asien zu Gast“  
Gebratene Hähnchenbrust mit Sweet-Chili-Hollandaise,  
Röstitaler und Salat vom Buffet*

*22,90 €*

# *Schnitzel - Schnitzelkes*

*"Krüstchen"*

*Schnitzel auf Toast mit Champignons in Rahm  
und Spiegelei, dazu Salat vom Buffet 19,90 €*

*„Träume des Südens“<sup>1+8</sup>  
goldgelb gebratenes Schnitzel, belegt mit verschiedenen  
Früchten, überbacken mit Sauce Hollandaise  
und Käse, dazu Kroketten 22,70 €*

*„Unser Klassiker“  
Schweinerückenschnitzel mit bunter Paprikasauce,  
dazu Kartoffelstäbchen und Salat vom Buffet 19,90 €*

*Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“  
mit Kartoffelstäbchen und Salat vom Buffet 18,90 €*

*Lieber Gast,  
bitte haben Sie Verständnis,  
dass ein Beilagenaustausch  
in Form von Bratkartoffeln  
mit 0,90 € Aufschlag berechnet wird.*

## *Köstlichkeiten per Pellaprat*

*“Kutscher Teller“<sup>8+11</sup>*

*Schweinerückensteak vom Grill mit knusprigen Zwiebeln,  
auf Schnibbelbohnen und Bratkartoffeln*

21,70 €

*„Schweinemedailles Strindberg“*

*Schweinemedailles mit einer Zwiebel-Senf-Kruste,  
dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet*

25,30 €

*“Rumpsteak*

*Rumpsteak mit Kräuterbutter und Beilagen nach Wahl  
und Salat vom Buffet*

32,90 €

## *Aus dem Meer*

*Gebratenes Buntbarschfilet „Karibischer Art“*

*mit Curryrahmsauce, Südfrüchten, dazu*

*Basmatireis und Salat vom Buffet*

29,90 €

*Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten, mit Champignons,*

*Kirschtomaten und Lauch,*

*dazu servieren wir Baguette*

21,70 €

## *Vegan*

*Rucola-Süßkartoffel-Schnitte auf Basmatireis, an Currysauce*

*dazu Salat vom Buffet*

18,10 €

*Alle Speisen sind auch als kleine Speisen erhältlich*

## *Biere vom Fass und aus der Flasche*

|                               |      |        |
|-------------------------------|------|--------|
| <i>Veltins Pilsener</i>       | 0,2l | 2,00 € |
|                               | 0,3l | 2,90 € |
|                               | 0,4l | 4,00 € |
| <i>Hövels</i>                 | 0,2l | 2,40 € |
|                               | 0,3l | 3,60 € |
|                               | 0,5l | 6,00 € |
| <i>Grevensteiner Landbier</i> | 0,2l | 2,20 € |
|                               | 0,3l | 3,30 € |
|                               | 0,4l | 4,40 € |
| <i>Pülleken vom Fass</i>      | 0,3l | 3,30 € |
|                               | 0,4l | 4,40 € |
| <i>Weizenbier</i>             | 0,5l | 4,90 € |
| <i>Mit / Ohne</i>             |      |        |

## *Alkoholfreie Biere*

|                            |       |        |
|----------------------------|-------|--------|
| <i>Veltins alkoholfrei</i> | 0,33l | 3,30 € |
| <i>Veltins Radler 0,0%</i> | 0,33l | 3,30 € |
| <i>Vitamalz</i>            | 0,3l  | 3,30 € |

## *Alkoholfreie Getränke*

|                                   |       |        |
|-----------------------------------|-------|--------|
| <i>Almdudler</i>                  | 0,33l | 3,90 € |
| <i>Coca Cola</i> <sup>1+4+5</sup> | 0,2l  | 2,60 € |
| <i>Fanta</i> <sup>1+8</sup>       | 0,3l  | 2,90 € |
| <i>Sprite</i> <sup>8</sup>        | 0,3l  | 2,90 € |
| <i>Cola Zero</i>                  | 0,2l  | 2,60 € |



|                                   |              |               |
|-----------------------------------|--------------|---------------|
| <i>Mineralwasser</i>              | <i>0,25l</i> | <i>2,60 €</i> |
| <i>Stilles Wasser</i>             | <i>0,25l</i> | <i>2,60 €</i> |
| <i>Mineralwasser</i>              | <i>0,7 l</i> | <i>6,50 €</i> |
| <i>Stilles Wasser</i>             | <i>0,7l</i>  | <i>6,50 €</i> |
| <i>Bitter Lemon</i> <sup>12</sup> | <i>0,2l</i>  | <i>2,60 €</i> |
| <i>Ginger Ale</i> <sup>12</sup>   | <i>0,2l</i>  | <i>2,60 €</i> |
| <i>Tonic Water</i>                | <i>0,2l</i>  | <i>2,60 €</i> |

## *Schorlen*

|                                  |             |               |
|----------------------------------|-------------|---------------|
| <i>Apfelschorle</i>              | <i>0,3l</i> | <i>3,30 €</i> |
| <i>Rhabarberschorle</i>          | <i>0,3l</i> | <i>3,30 €</i> |
| <i>Zitronen Limetten Schorle</i> | <i>0,3l</i> | <i>3,30 €</i> |
| <i>Johannisbeerschorle</i>       | <i>0,3l</i> | <i>3,30 €</i> |

## *Säfte*

|                    |             |               |
|--------------------|-------------|---------------|
| <i>Orangensaft</i> | <i>0,2l</i> | <i>2,50 €</i> |
| <i>Apfelsaft</i>   | <i>0,2l</i> | <i>2,50 €</i> |

*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen  
fragen Sie bitte unser Personal*

*Allergene fragen Sie bitte bei unserem Küchenchef nach.*

*Wir bedanken uns für Ihren Besuch  
Bis zum nächsten Mal*

## *Sekt*

|                          |             |                |
|--------------------------|-------------|----------------|
| <i>Glas Sekt</i>         | <i>0,1l</i> | <i>4,50 €</i>  |
| <i>Flasche Sekt</i>      | <i>0,7l</i> | <i>31,50 €</i> |
| <i>Kir</i>               | <i>0,1l</i> | <i>5,00 €</i>  |
| <i>Kir Royal</i>         | <i>0,1l</i> | <i>5,50 €</i>  |
| <i>Aperol Sprizz</i>     | <i>0,2l</i> | <i>6,90 €</i>  |
| <i>Lillet Wild Berry</i> | <i>0,2l</i> | <i>6,90 €</i>  |



*Alles rund um das Thema Wein, finden Sie in unserer Weinkarte.*

*Wir bieten jeden Sonn- und Feiertag, von 12.00 bis 14.00 Uhr, unser Schlemmerbüffet an.*

*Dieses besteht aus einer Vorsuppe, fünf verschiedenen Hauptgängen mit den passenden Beilagen und Saucen, sowie ein Salat und Dessertbüffet für 34,90 €/Pers.*

*Bei uns können Sie Ihre Taufen, Konfirmationen/ Kommunionen, Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen und Trauerfeiern ausrichten.*

*Bei Interesse Sprechen Sie und gerne an.*