

Salate mit hausgemachtem Dressing ^{3,8,10}, auf Wunsch, bringen wir Ihnen gerne Essig und Öl

113	Großer Salatteller mit Streifen vom gekochtem Schinken, Käse und Ei und Knoblauchbrot	10,90
114	Großer Salatteller mit Thunfisch, Käse, Zwiebeln ,Ei und Knoblauchbrot	11,90
112	Großer Salatteller mit einem in Streifen geschnittenem paniertem Schweineschnitzel oder Hähnchenschnitzel und Knoblauchbrot	12,90

Eis und Dessert

234	1 Kugeln Eis Vanille oder Schoko	1,50
235	Portion Sahne	1,00
197	„De Zwarte Kip“ 2 Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne	5,20
199	„Eis und Heiß“ 2 Kugeln Vanilleeis auf heißen Kirschen und Sahne	5,20

Spirituosen 2 cl

Korn, Wacholder	40	2.00
Aquavit, Raki, Ouzo,	42	2.00
Underberg, Kümmerling,	43	2.00
Fernet Branca, Jägermeister,	44	2.00
Grappa, Obstbrand, Ramazotti	45	2.50
Baileys	46	2.50
Whisky, Weinbrand	47	3.00

Heiße Getränke

Kaffee Creme,	Becher	91	2.50
Milchkaffee	Becher	90	3.00
Cappuccino	Becher	97	3.00
Espresso	Tasse	95	2.10
Espresso Macchiato	Tasse	92	2.60
Kaffee Amaretto mit Sahne	Becher	96	3.90
Kakao mit oder ohne Sahne	Becher	93	3.20
Tee	Glas	94	2.50
Glühwein Nur im Winter	Glas	89	2.90

Biere

	0,25 l	0,5 l
Pils Markerbräu GOLD MILD	1 - 2.60	71 - 4.60
Pils-Schuss (Pils-Malz)	9 - 2.60	79 - 4.60
Alsterwasser (Pils-Limo)	8 - 2.60	78 - 4.60
Radler (Pils-Zitronenlimo)	4 - 2.60	74 - 4.60
Diebels Alt Flasche 0,33l	2 - 3.10	—————
Alt-Schuss (Alt-Malz)	5 - 2.60	75 - 4.60
Acco (Alt-Cola)	7 - 2.60	77 - 4.60
Malz	3 - 2.60	73 - 4.60
Bitburger Alkoholfrei	6 - 2.60	76 - 4.60
Erdinger Weizenbier auch Alkoholfrei	—	31 - 4.60

Apéritifs

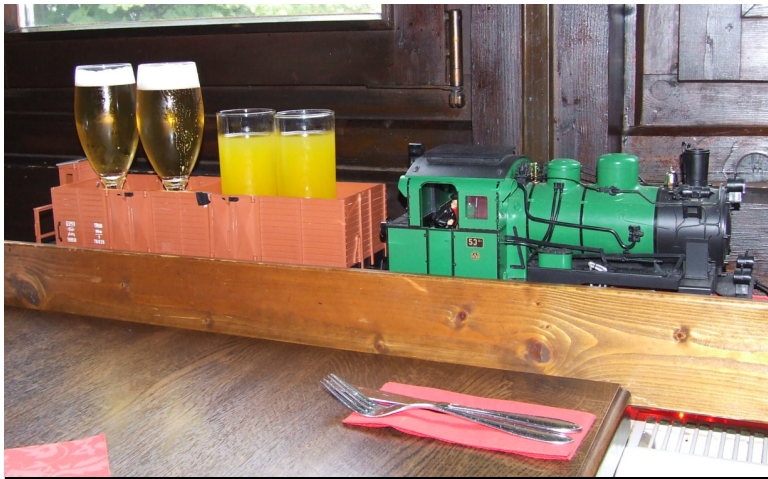
Martini: rosso oder bianco	5 cl	80	3.00
Campari ³ Wasser o. Orangensaft	4 cl	81	3.50
Kir (Johannisbeerlikör/Weißwein)	10 cl	83	3.50
Kir Royal (Johannisbeerlikör - Sekt)	10 cl	84	4.00
Glas Sekt trocken Hausmarke	10 cl	68	3.50

Wein und Co

	Glas	0,2 l
Weiß: Grüner Veltliner trocken	63	4.90
Mosel lieblich	64	4.90
Pinot Grigio trocken	65	4.90
Rot: Cabernet Sauvignon trocken	60	4.90
Rose: Syrah Rose trocken	66	4.90
Portugieser Weißherbst lieblich	67	4.90
Weinschorle	70	4.70
Sekt Hausmarke trocken Glas 0,1 l	68	3.50

Alkoholfreie Getränke 0,25 l 0,5 l

Mineralwasser	13 - 2.10	23 - 3.60
Morelli Naturell Flasche 0,25 l	32 - 2.70	—————
Morelli Naturell Flasche 0,75 l		34 - 5.50
Coca Cola ^{1,3}	11 - 2.60	21 - 4.60
Cola - Zero ^{1,2,3,4,5}	19 - 2.60	29 - 4.60
Cola - Light ^{1,2,3,4,5}	18 - 2.60	28 - 4.60
Fanta ^{2,3,7}	12 - 2.60	22 - 4.60
Sprite ²	16 - 2.60	26 - 4.60
Texas, Cola - Fanta ^{1,2,3,7}	17 - 2.60	27 - 4.60
Apfelsaftschorle	15 - 2.60	25 - 4.60
Ginger Ale o. Bitter Lemon ^{2,6,7}	20 - 2.80	30 - 4.80
Apfelsaft	14 - 2.80	24 - 4.80
Orangensaft o. Traubensaft	37 - 2.80	38 - 4.80



ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Freitag 17.30 - 22.00
 Samstag 12.30 - 22.00
 Sonn u. **Feiertags** 12.30 - 21.00

Die Küche schließt 1 Stunde zuvor

Ruhetag Montag und Dienstag

Feiertage die auf Montag o. Dienstag fallen, haben wir für Sie geöffnet.

Hexenhaus Mülheim Pfannkuchen und Schnitzel

45481 Mülheim Eschenbruch 30 Tel.: 460033 www.hexenhaus-mh.de

**Mittwoch, Donnerstag und Freitags
 bis 20.30 Uhr**

1 Vorspeise für 1 Euro zusätzlich
 zu jedem Hähnchen - oder Schweineschnitzel

Vorspeisen

100	Portion Brot mit Allioli		3,00
101	Torpedo Garnelen in Knusperpanade mit Chilisauce		5,90
106	Mozzarella Sticks in Knusperpanade mit Chilisauce		5,90
105	Tomatencremesuppe pikant mit Sahnehaube		4,50
104	Frittierter Hirtenkäse nach „Feta Art“ mit Preiselbeeren		4,90
108	Vorspeisensalat frische Salate der Saison		3,90
226	Portion Pfeffersoße	2.00	227 Portion Currysoße 2.50
224	Portion Jägersoße	3.00	228 Portion Sc. Hollandaise 3.00
225	Portion Zigeunersoße	3.00	230 Portion Sommergemüse 2.50
232	Portion Krokette oder 1 Rösti	4,00	236 Käse überbacken 2.50

Liebe Gäste, wir halten für Sie auf Nachfrage eine Speisekarte mit den Allergenkennzeichnungen bereit !

Herzhafte Pfannkuchen

134	„Käse-Kräuter“ mit Kräutern der Provence und Gouda Käse eingebacken	10,20
129	„Tomaten Käse“ Tomatenscheiben und Gouda Käse eingebacken	10,50
132	„Camembert“ überbacken, und mit Preiselbeeren garniert	10,90
128	„Jäger“- gefüllt mit Champignons in Rahmsauce	11,50
136	„Schinken - Käse“- gekochter Schinken und Gouda Käse eingebacken	11,50
130	„Hawaii“- Kochschinken, Ananas und Gouda Käse eingebacken	12,20
131	„Mettwurst“ - Mettwurstscheiben, eingebacken	12,50
127	„Bacon“- mit eingebackenem Frühstücksspeck	12,50
135	„Spezial“- gefüllt mit gekochtem Schinken, Ananas, leckerem Curryrahm und Gouda-Käse überbacken	12,90
138	„Züricher Art“- gefüllt mit Schweinegeschneitztes in Champignonrahm	13,20
140	„Zweierlei Herzhafte“ je eine Hälfte Pfannkuchen gefüllt mit „Züricher Art“ (138) - „Mexiko Art“ (139) jedoch nicht mit Käse überbacken	12,90
139	„Mexiko Art“- gefüllt mit einer Mischung aus Hackfleisch, Mais, in Tomaten-Paprika-Soße und Gouda Käse überbacken	13,50
137	„Vegetarisch“ mit eingebackenem Kaisergemüse und Gouda Käse überbacken mit Sc. Hollandaise	13,90
133	„Provence“- gekochter Schinken, Bacon, Tomatenscheiben und Gouda Käse eingebacken mit Kräutern der Provence	13,90

Süße Pfannkuchen alle mit Puderzucker und Schokoflocken

143	„Natur“- Pfannkuchen dazu 2 Kugel Vanilleeis	7,90
145	„Apfelmus“ - Pfannkuchen mit Apfelmus	8,50
146	„Nutella“- bestrichen mit Nutella und gerollt dazu 2 Kugel Vanilleeis	9,20
147	„Apfel“- mit eingebackenen Apfelstücken dazu 2 Kugel Vanilleeis	10,90
148	„Kirsch“- gefüllt mit heißen Kirschen dazu 2 Kugel Vanilleeis	10,90
149	„Art Kaiserschmarrn“ mit Rosinen, Apfelstücken, Nussplitter und Apfelmus	10,90

Kleine / Kinder oder Dessert Pfannkuchen

152	Kl. Pfannkuchen Natur, Puderzucker überstreut dazu 1 Kugel Vanilleeis	5,90
153	Kl. Apfelpfannkuchen mit Vanilleeis und Puderzucker überstreut	7,20
154	Kl. Pfannkuchen mit Apfelmus und Puderzucker überstreut	6,20
155	Kl. Pfannkuchen mit Nutella und Puderzucker und 1 Kugel Vanilleeis	6,50
156	Kl. Pfannkuchen mit Schinken und Käse eingebacken	7,20
157	Kl. Pfannkuchen mit eingebackenen Mettwurstscheiben	7,80
158	Kl. Pfannkuchen mit heißen Kirschen, Puderzucker und 1 Kugel Vanilleeis	7,50

Für unsere kleinen Gäste

151	„Hein Blöd“ Pommes Frites, rot-weiß	4,00
161	„Henriette“ sechs Chicken Nuggets mit Pommes Frites	7,50
162	„Schweinchen Dick“ Kleines Schnitzel mit feinen Pommes Frites	7,50

Panierte Schweineschnitzel

L
1x250 gr.
NR. - Euro

Alle Schnitzel m. einer Portion Pommes oder auf Wunsch mit Kroketten.

Räuberteller für XL Gerichte mit einer Portion Pommes

Besteck und Serviette für 2. Pers. zum Mitessen 4.00 € 182

180 - 10,90	Goldbraunes Schnitzel "Wiener Art" mit Zitronenscheiben und Krautsalat	280 - 15,90
186 - 12,90	Käse Schnitzel paniertes Schnitzel mit Gouda Käse überbacken	286 - 19,50
181 - 12,90	Sgt. Pepper paniertes Schnitzel mit unserer Pfeffersoße	281 - 19,50
187 - 13,50	Gouda-Tomate paniertes Schnitzel, auf einem Spiegel von Tomatensoße mit saftigen Tomatenscheiben und Gouda Käse überkrustet	287 - 20,90
189 - 13,90	Jäger Art paniertes Schnitzel mit frischen Rahmchampignons	289 - 21,90
185 - 13,90	Zigeuner Art paniertes Schnitzel mit hausgemachter Zigeunersoße	285 - 21,90
191 - 13,90	Trio paniertes Schnitzel mit drei verschiedenen Soßen (Zigeunersoße, Pfeffersoße, und frischen Champignonrahm)	291 - 21,90
190 - 13,90	Südseetraum paniertes Schnitzel auf einem Spiegel von hausgemachtem Curryrahm mit, Ananasscheiben und Gouda Käse überbacken	290 - 21,90
192 - 13,90	Cordon Bleu 2 oder 3 Stk. Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse dazu Champignonrahm ca. 150 gr.* pro Stk.	292 - 19,50
171 - 14,90	Kaiser Schnitzel paniertes Schnitzel, Kaisergemüse und Sc. Hollandaise	271 - 20,50
193 - 14,90	Mexiko Olé paniertes Schnitzel belegt mit einer Hackfleischmischung aus Tomaten, Paprika und Mais pikant gewürzt und Käse überbacken	293 - 22,90
184 - 15,90	Rahmchampi paniertes Schnitzel obenauf unsere Rahmchampignons und danach mit Gouda Käse überbacken	284 - 23,90

XL
2x250 gr.
NR. - Euro

1x180 gr.

Panierte Hähnchenschnitzel

2x180 gr.

480 - 10,90	Goldbraunes Schnitzel "Wiener Art" mit Zitronenscheiben und Krautsalat	580 - 15,90
486 - 12,90	Käse Schnitzel paniertes Schnitzel mit Gouda Käse überbacken	586 - 19,50
481 - 12,90	Sgt. Pepper paniertes Schnitzel mit unserer Pfeffersoße	581 - 19,50
487 - 13,50	Gouda-Tomate paniertes Schnitzel, auf einem Spiegel von Tomatensoße mit saftigen Tomatenscheiben und Gouda Käse überkrustet	587 - 20,90
489 - 13,90	Jäger Art paniertes Schnitzel mit frischen Rahmchampignons	589 - 21,90
471 - 13,90	Kaiser Schnitzel paniertes Schnitzel, Kaisergemüse und Sc. Hollandaise.	571 - 20,50
485 - 13,90	Zigeuner Art paniertes Schnitzel mit hausgemachter Zigeunersoße	585 - 21,90
491 - 13,90	Trio paniertes Schnitzel mit drei verschiedenen Soßen (Zigeunersoße, Pfeffersoße, und frischen Champignonrahm)	591 - 21,90
490 - 13,90	Südseetraum paniertes Schnitzel auf einem Spiegel von hausgemachtem Curryrahm mit, Ananasscheiben und Gouda Käse überbacken	590 - 21,90
493 - 14,90	Mexiko Olé paniertes Schnitzel belegt mit einer Hackfleischmischung aus Tomaten, Paprika und Mais pikant gewürzt und Käse überbacken	593 - 22,90
484 - 15,90	Rahmchampi paniertes Schnitzel obenauf unsere Rahmchampignons und danach mit Gouda Käse überbacken	584 - 23,90