

Unsere Speisekarte

Dienstag bis Sonntag, je 12.00 – 13.30 und 18.00 – 21.00 Uhr
(Bestellungsannahme jeweils bis 30 Minuten vor Küchenschluss)



Suppen & Vorspeisen

<i>Frisches Baguettekörbchen mit gesalzener Butter</i>	€ 4,50
<i>Frisches Baguettekörbchen mit Oliven & Kräuterquark</i>	€ 6,80
<i>Tomatenessenz mit Griesnockerln</i> ( Vegan möglich)	€ 6,50
<i>Kraftbrühe vom heimischen Wild</i> <i>mit Suppenmaultaschen und Gemüsebrunoise</i>	€ 6,80
<i>Kürbissuppe</i>	€ 6,50

Salatauswahl

<i>Griechischer Salat mit frischem Baguette</i> ( Vegan möglich) (Feta, Oliven, Tomaten, Paprika, Vinaigrette)	€ 13,80
<i>Bunter Blattsalat</i> <i>mit Hausdressing oder Essig /Öl Vinaigrette</i>	€ 9,80

Vegetarische Gerichte

<i>Grillgemüse mit Röstkartoffeln, dazu Kräuterquark</i> ( Vegan möglich)	€ 14,80
<i>Kürbis – Gemüse – Pfanne mit Feta & Kirschtomaten</i> ( Vegan möglich)	€ 15,80
<i>Deftiger Eintopf von steirischen Käferbohnen, dazu Baguette</i>  Vegan	€ 12,80

Fleischgerichte

<i>Sauerbraten vom heimischen Wild an einer Bratensauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen</i>	€ 24,80
<i>Gulasch vom heimischen - Hirsch dazu gebratene Pilze & Speck, Preiselbeergelee¹ und hausgemachte Knöpfe</i>	€ 26,80
<i>Zarte Schweinemedallions an Bratensauce dazu Gemüse der Saison und Knöpfe</i>	€ 26,80
<i>Lammkarree an einer Rosmarinsauce dazu Bohnen und Bratkartoffeln mit Speck</i>	€ 28,50

Fischgerichte

<i>Zwei Stück Matjesfilet serviert mit Zwiebelstreifen, lauwarmen Bratkartoffeln & saurer Gurke</i>	€ 14,80
<i>Gegrilltes Lachsfilet an Limonensauce mit Buttererbsen und Kräuterkartöffelchen</i>	€ 25,00
<i>Schwarzer Heilbutt an Hummersauce serviert mit Blattspinat und Rieslingrisotto</i>	€ 26,80

Süßes zum Abschluss

<i>Hausgemachter Schokoladenkuchen mit frischen Beeren und einer Vanille – Minz – Sauce</i>	€ 7,80
<i>Crème Brûlée</i>	€ 7,00
<i>Kürbis- Muffin an Apfel-Zimt-Chutney</i>	€ 7,00

Kleine Karte

<i>Kürbissuppe</i>	€ 6,50
<i>Frisches Baguettekörbchen mit gesalzener Butter</i>	€ 4,50
<i>Frisches Baguettekörbchen mit Oliven & Kräuterquark</i>	€ 6,80
<i>Tomatenessenz mit Griesnockerln</i> ( Vegan möglich)	€ 6,50
<i>Spundekäs`mit frischem Baguette</i>	€ 6,50
<i>Griechischer Salat mit frischem Baguette</i> ( Vegan möglich)	€ 13,80
<i>Leckere Ofenkartoffel!</i>	
- mit frischem Kräuterquark	€ 9,80
- Ratatouille  /egan	€ 12,80
<i>Gulasch vom heimischen Hirsch</i>	€ 26,80
<i>dazu gebratene Pilze & Speck und hausgemachte Knöpfe</i>	

Süßes zum Abschluss

<i>Eiskaffee ^{1,6} / Eis Schokolade¹</i>	€ 6,80
<i>Gemischter Eisbecher mit Sahne¹</i>	€ 6,00
<i>3 Kugeln Eis ¹</i> <i>ohne Sahne</i>	€ 5,80
<i>Crème brûlée</i>	€ 7,00
<i>Kuchen nach Tagesangebot – Ihr Kellner berät Sie gerne!</i>	
	<i>ab € 3,50/St.</i>

Alkoholfreie Getränke

Bad Camberger Taunusquelle Premium	0,25l / 0,75l	€ 3,00 / € 6,00
Bad Camberger Taunusquelle naturelle	0,5l	€ 4,50
Coca-Cola ^{1,2,4,6} , Coca Cola ligh ^{1,2,4,6} , Fanta ^{1,4} ,Sprite,Spezi ^{1,2,4,6} , LiftApfelsaftschorle ^{1,2}	0,2l / 0,4 l	€ 3,20 / € 4,60
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	€3,80
Tomatensaft Traubensaft Johannisbeersaft	0,2 l	€ 3,80
Ginger Ale ^{1,2,5} ,Tonic Water ^{1,2,5} ,Bitter Lemon ^{1,2,5}	0,2 l	€ 3,50
Hausgemachte Limonade	0,4 l	€ 4,80

Biere

Veltins Pilsener vom Fass	0,3 l / 0,5 l	€ 3,70 / € 5,10
Radler /Alster	0,3 l / 0,5 l	€ 3,70 / € 5,10
Weihenstephan Weizen vom Fass	0,3 l / 0,5 l	€ 3,70 / € 5,10
Veltins alkoholfrei	0,33 l in der Flasche	€ 3,70
Weihenstephan Weizen alkoholfrei -vom Fass-	0,5 l	€ 5,10
Grevensteiner – naturtrübes Landbier vom Fass	0,3 / 0,5 l	€ 3,70 / € 5,10

Ausschankweine

Rheingauer Weinschorle, Weiß / Rosé/ Rot	0,2 l / 0,4 l	€ 3,50 / € 6,00
Gietz, Riesling trocken Q.b.A.	0,2l	€ 5,30
Weingut Michael Gietz, Johannisberg		
Johannisberger Erntebinger, Riesling, feinherb	0,2 l	€ 5,30
Weingut Michael Trenz, Johannisberg		
Gutsriesling, Riesling Q.b.A. - trocken	0,2l	€ 5,50
Weingut Gerster – Wagner, Hattenheim		
Grauburgunder, trocken, Weingut Kasper Herke	0,2l	€ 6,40
Oestrich – Winkel		
Rheingauer Weißburgunder Q.b.A. - trocken – vegan, BIO	0,2l	€ 6,20
Weingut Mohr, Lorch		
Rheingauer Spätburgunder Q.b.A. - trocken	0,2l	€ 5,30
Weingut Robert König, Aulhausen		
Assmannshäuser Rotwein Q.b.A. - halbtrocken	0,2l	€ 5,30
Weingut Robert König, Aulhausen		
„Zechwein“ - Spätburgunder Rosé Q.b.A. - trocken	0,2l	€ 5,00
Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel		
Assmannshäuser Rosé Q.b.A. - halbtrocken	0,2 l	€ 5,30
Weingut Robert König, Aulhausen		

Kaffeespezialitäten

Schümli Kaffee Tasse / Kännchen /Hag	€ 3,20 / € 5,80
Espresso / Doppelt / Macchiato	€ 3,00 / € 4,00
Cappuccino mit Milchschaum	€ 3,50
Milchkaffee / Latte Macchiato	€ 3,80
Große Tasse Schokolade/ mit Sahne	€ 3,30 / € 4,00
Rüdesheimer Kaffee	€ 7,50

Teespezialitäten von J.T.Ronnefeldt

serviert im Kännchen (div.Sorten, z.B. Earl Grey, Kamille, Grean Leaf, Minze)	€ 4,50
---	--------

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Legende der Zusatzstoffe: 1-Konservierungsmittel, 2-Säuerungsmittel, 3-Pökelsalz, 4-Farbstoff 5-Chininhaltig- 6-Koffeinhaltig

Bei Bedarf fragen Sie nach der Liste mit den ausgewiesenen Allergenen.

Kleines für den Nachwuchs

Pasta mit Tomatensauce € 5,80

Hausgemachte Butterspätzle mit Rahmsauce € 5,80

Kleine Portionen vom Essen der Großen :-) Für Kinder bis 12 Jahre.

*Sauerbraten vom heimischen Wild an einer Bratensauce
mit Rotkohl und Kartoffelklößen* € 12,50

*Gegrilltes Lachsfilet an Limonensauce
mit Buttererbsen und Kräuterkartöffelchen* € 12,50

Grillgemüse mit Röstkartoffeln, dazu Kräuterquark € 8,00

Leckere Ofenkartoffel mit Kräuterquark € 7,50

*Zarte Schweinemedallions an Bratensauce
dazu Gemüse der Saison und Knöpfle* € 13,50

Milcheis, Kuchen und Desserts nach Tagesangebot – unsere Kellner beraten Sie gerne!



Biere

<i>Veltins Pilsener</i>	<i>vom Fass</i>	<i>0,3 l / 0,5 l</i>	<i>€ 3,70 / € 5,10</i>
<i>Radler /Alster</i>	<i>vom Fass</i>	<i>0,3 l / 0,5 l</i>	<i>€ 3,70 / € 5,10</i>
<i>Weihenstephan Weizen</i>	<i>vom Fass</i>	<i>0,3 l / 0,5 l</i>	<i>€ 3,70 / € 5,10</i>
<i>Veltins alkoholfrei</i>		<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Weihenstephan Weizen alkoholfrei</i>	<i>vom Fass</i>	<i>0,3 l / 0,5 l</i>	<i>€ 3,70 / € 5,10</i>
<i>Grevensteiner – naturtrübes Landbier</i>	<i>vom Fass</i>	<i>0,3 / 0,5 l</i>	<i>€ 3,70 / € 5,10</i>