

## Unsere Speisekarte

mittags von 12 bis 14 Uhr & abends von 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr

### Suppen & Vorspeisen

<i>Wildconsommé mit Flädle</i>	€ 6,00
<i>Herzhafter Gemüseintopf</i> 	€ 6,50
<i>Kürbis-Ingwer Suppe</i>	€ 7,50
<i>Gulaschsuppe vom Rind mit frischem Baguette</i>	€ 8,00
<i>Anti Pasti Variation</i>	€ 12,00
<i>Ceasar Salat</i> <i>Romanosalat, Cherrytomaten, Parmesan, Hähnchenbruststreifen, Ceasar Salad Sauce</i>	€ 14,50

### Fleischgerichte

<i>Schweinefilet am Stück gebraten</i> <i>an Pilzrahmsauce dazu hausgemachte Knöpfele und Gemüse</i>	€ 24,80
<i>Zart geschmorte Rinderbäckchen an Bratensauce</i> <i>dazu saisonales Gemüse und Dauphinekartoffeln</i>	€ 24,80
<i>Gulasch vom heimischen Hirsch</i> <i>dazu gebratene Pilze, Preiselbeergelee, hausgemachte Knöpfele</i>	€ 25,50
<i>Lammcarée an Cognacsauce</i> <i>dazu Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	€ 26,00
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter</i> <i>dazu Pommes Frites ODER Beilagensalat</i>	€ 28,00

## Fischgerichte

Gebratene Forelle aus der heimischen Wisper (am Stück) dazu Salzkartoffeln und Salat	€ 24,00
Lachskotelett an Rieslingsauce dazu Spinat und Reis	€ 25,00
Schwarzer Heilbutt an einer Hummersauce dazu Zuckerschoten und Safranrisotto	€ 26,80

## Vegetarische Gerichte

Herzhafter, klarer Gemüseintopf mit Kräuterflädle in der großen Suppenschale		€ 10,50
Mediterrane Gemüeschupfnudeln		€ 14,00
Kürbis Risotto		€ 14,00
Rösti mit gebratenen Pfifferlingen		€ 17,50
Frische Steinpilze mit Salat		€ 17,80
Pasta Pappardelle mit Steinpilzen und Rahm		€ 24,00

## Süßes zum Abschluss

Belgische Waffeln mit Waldbeerragout und Vanille Eis	€ 6,80
Crème Brûlée, serviert mit einem Tässchen Espresso	€ 8,50
Feine Käseauswahl mit Feigensenf & frischem Baguette	€ 13,00

### #Allgemeines zum Angebot:

Unsere Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien berät Sie unser Servicepersonal gern zu den Inhaltsstoffen!

- (1) mit Konservierungsstoff
- (2) mit Geschmacksverstärker
- (3) mit Farbstoff
- (4) Phosphathaltig

## Kleine Karte

ganztägig ab 11 Uhr bis Küchenschluss



Herbstgefühle... Unser Tipp: *Frischer Federweißer vom Weingut Graf Müller (0,2 l/3,50 €  
und dazu leckerer, ofenfrischer Zwiebelkuchen (Stück 4,50 €)*

Herzhafter, klarer Gemüseintopf



€ 6,50

Klassischer Spundekäs mit Laugengebäck

€ 7,50

Gulaschsuppe vom Rind mit frischem Baguette

€ 8,00

Hausgemachte Quiche - **tagesaktuell & frisch aus dem Ofen**

€ 7,50

Große Ofenkartoffel mit frischem Kräuterquark

€ 8,50

...und ganz nach Geschmack dazu:

+ Tranchen vom gebeizten Lachs

€ 4,50

+ herzhaftes Roastbeef

€ 8,00

+ gebratene Pfifferlinge

€ 5,00

Herzhaft belegtes Clubsandwich, wahlweise mit

• Hähnchenbrust

€ 11,50

• Roastbeef

€ 12,50

• Gemüse / vegetarisch

€ 9,50

Feine Käseauswahl mit Feigensenf & frischem Baguette

€ 13,00

Gulasch vom heimischen Hirsch,

dazu gebratene Pilze, Preiselbeergelee<sup>1,2</sup> und hausgemachte Knöpfele

€ 25,50

### Süßes zum Abschluss

Gemischter Eisbecher mit Sahne<sup>1,2,4</sup>

€ 5,80

Vanille, Schokolade, Erdbeere - ohne Sahne<sup>1,2,4</sup>

€ 5,00

**Eisschokolade** mit Sahne / **Eiskaffee** mit Sahne<sup>1,2,4</sup>

€ 6,80

Crème Brûlée, serviert mit einem Tässchen Espresso

€ 8,50

**Nicht zu vergessen:**

**ganztägig tagesaktuelle Kuchenauswahl - Ihr Kellner berät Sie gerne!**

Allgemeines zum Angebot:

Unsere Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien berät Sie unser Servicepersonal gern zu den Inhaltsstoffen!

(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Geschmacksverstärker (4) mit Farbstoff (5) Phosphathaltig

Leckereien für den Nachwuchs (ganztägig ab 11 Uhr bis Küchenschluss)

<i>Kleiner gemischter Beilagensalat</i>	€ 4,50
<i>Paniertes Schnitzelchen vom Schwein, dazu Pommes und Ketchup/Majo</i>	€ 8,50
<i>Pasta mit Tomatensauce</i>	€ 5,50
<i>Hausgemachte Butterspätzle mit Rahmsauce</i>	€ 5,50
<i>Portion Pommes mit Ketchup / Majo</i>	€ 3,80

Süßes zum Abschluss

<i>Gemischter Eisbecher mit / ohne Sahne</i>	€ 5,80 / € 5,00
<i>Belgische Waffeln mit Waldbeerragout und Vanille Eis</i>	€ 6,80
<i>Leckere Eisschoki (Kakao / Vanilleeis)</i>	€ 6,80
<i>Kuchen nach Tagesangebot (Ihr Kellner berät Sie gerne)</i>	€ 3,50



Allgemeines zum Angebot:

Unsere Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien berät Sie unser Servicepersonal gern zu den Inhaltsstoffen!

(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Geschmacksverstärker (4) mit Farbstoff (5) Phosphathaltig

## Alkoholfreie Getränke

Bad Camberger Taunusquelle Premium	0,25l / 0,75l	€ 2,80 / € 6,00
Bad Camberger Taunusquelle naturelle	0,5l	€ 4,00
Coca-Cola*, Coca Cola light**, Fanta**, Sprite, Spezi**, Light Apfelsaftschorle	0,2l / 0,4 l	€ 3,00 / € 4,40
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	€ 3,00
Tomatensaft Traubensaft Johannisbeersaft	0,2 l	€ 3,50
Ginger Ale***, Tonic Water***, Bitter Lemon ***	0,2 l	€ 3,20

\*: Koffeinhaltig \*\* : mit Farbstoff \*\*\*: Chininhaltig

## Biere

Veltins Pilsener vom Fass	0,3 l / 0,5 l	€ 3,50 / € 4,90
Radler / Alster	0,3 l / 0,5 l	€ 3,50 / € 4,90
Weihenstephan Weizen vom Fass	0,3 l / 0,5 l	€ 3,50 / € 4,90
Grevensteiner naturtrüb, vom Fass	0,3l / 0,5 l	€ 3,70 / € 5,10
Veltins alkoholfrei	0,33 l in der Flasche	€ 3,50
Weihenstephan Weizen alkoholfrei	0,5 l vom Fass	€ 4,90

## Ausschankweine

Weinschorle, weiß / rose / rot / auch alkoholfrei	0,2 l / 0,4 l	€ 3,30 / € 5,80
Gietz, Riesling trocken Q.b.A.	0,2l	€ 4,80
Weingut Michael Gietz, Johannisberg		
Johannisberger Erntebinger, Riesling, feinherb	0,2 l	€ 5,10
Weingut Michael Trenz, Johannisberg		
Gutsriesling, Riesling Q.b.A. - trocken	0,2l	€ 5,30
Weingut Gerster – Wagner, Hattenheim		
Grauburgunder, trocken, Weingut Kasper Herke	0,2l	€ 5,50
Oestrich – Winkel		
Rheingauer Weißburgunder Q.b.A. - trocken – vegan, BIO	0,2l	€ 6,00
Weingut Mohr, Lorch		
Rheingauer Spätburgunder Q.b.A. - trocken	0,2l	€ 5,10
Weingut Robert König, Aulhausen		
Assmannshäuser Rotwein Q.b.A. - halbtrocken	0,2l	€ 5,10
Weingut Robert König, Aulhausen		
„Zechwein“ - Spätburgunder Rosé Q.b.A. - trocken	0,2l	€ 4,80
Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel		
Assmannshäuser Rosé Q.b.A. - halbtrocken	0,2 l	€ 5,10
Weingut Robert König, Aulhausen		
„Drink & Drive“ Riesling, Trocken, alkoholfrei	0,2 l	€ 4,50
Weingut Familie Allendorf, Oestrich – Winkel / Rheingau		

## Kaffeespezialitäten

Schümlü Kaffee Tasse / Kännchen / Hag		€ 2,80 / € 5,40
Espresso / Doppelt / Macchiato		€ 2,70 / € 3,80
Cappuccino mit Milchschaum		€ 3,30
Milchkaffee / Latte Macchiato		€ 3,50
Große Tasse Schokolade/ mit Sahne		€ 3,30 / € 4,00
Rüdesheimer Kaffee		€ 7,50
<b>Teespezialitäten von J.T.Ronnefeldt</b>		
serviert im Kännchen (div.Sorten, z.B. Earl Grey, Kamille, Green Leaf, Pfeffer		€ 4,00

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.