Unsere Speisekarte

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

Suppen & Vorspeisen

Frisches Baguettekörbchen mit gesalzener Butter	€ 4,50
Oliven und hausgemachter Kräuterquark	€ 6,80
Tomatenessenz mit Griesnockerln (Vegan möglich)	€ 6,50
Wildkraftbrühe mit Suppenmaultaschen und Gemüsebrunoise	€ 6,80
Anti Pasti Variation - (Vegan möglich)	€ 12,80
Tranchen vom Hirschrücken auf einem Preiselbeerspiegel (kalt)	€ 19,80

Salatauswahl

Griechischer Salat mit frischem Baguette (Vegan möglich)	€ 13,80
Bunter Salatteller mit Baguette – mit Hausdressing oder Essig/Öl Vinaigrette	€ 9,80
– dazu gebratene Pfifferlinge Vegan	€ 6,80
– dazu Hähnchenbruststreifen, gebraten	€ 5,00

Vegetarische Gerichte

Grillgemüse mit Süßkartoffelpommes, dazu Kräuterquark (Vegan möglich)	€ 14.80
Leckerer Rösti mit frischen Pfifferlingen - natur Vegan	€ 19,80
- mit Speck	€ 20,80
Frische Pfifferlinge im Rahm mit Pasta	€ 19,80

JAGDSCHLOSS NIEDERWALD

Fleischgerichte

Gulasch vom heimischen Wild dazu gebratene Pilze, Preiselbeergelee[1] & hausgemachte Knöpfle	€ 24,80
Sauerbraten vom heimischen Wild an einer Bratensauce mit Rotkohl und Kartoffelklößchen	€ 24,8
Zarte Schweinemedaillons an Bratensauce dazu Gemüse der Saison und Knöpfle	€ 26,80
Lammkarree an einer Rosmarinsauce dazu Bohnen und Bratkartoffeln mit Speck	€ 28,50
Entenbrust an Orangen – Karamell – Sauce dazu Ratatouille und Dauphinekartoffeln	€ 32,80

Fischgerichte

Zwei Stück Matjesfilet, serviert mit Zwiebelstreifen Saure Gurken und Bratkartoffeln	€ 14,80
Gebratene Forelle aus der nahen Wisper mit grünem Salat und Neuen Kartoffeln	€ 24,50
Pochierter Lachs an Limonensauce dazu buntes Gemüse und Neue Kartoffeln	€ 25,00
Schwarzer Heilbutt an Hummersauce serviert mit Blattspinat und Rieslingrisotto	€ 26,80

Süßes zum Abschluss

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit frischen Beeren und einer Vanille – Minze – Sauce	€ 7,80
Crème Brûlée	€ 7,00

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.

Kleine Karte

Frisches Baguettekörbchen	- mit gesalzener Butter	€ 4,50
	- mit Oliven und Kräuterquark	€ 6,80
Tomatenessenz mit Grießnockerln	(Vegan möglich)	€ 6,50
Spundekäs`mit frischem Baguette		€ 6,50
Hausgemachte Quiche mit frischem Blattspinat & Käse		€ 12,50
Griechischer Salat mit frischem Baguette (Vegan möglich)		€ 13,80
Leckere Ofenkartoffel – ganz nach Wunsch:		
- mit frischem Kräuterquark		€ 9,80
- Ratatouille Vegan		€ 12,80
-Tranchen vom gebeizten Lachs		€ 13,80
Gulasch vom heimischen Wild dazu gebratene Pilze, Preiselbeergelee[1] & hausgemachte Knöpfle		€ 24,80

Süßes zum Abschluss

Eiskaffee [1,6] / Eis Schokolade[1]		€ 6,80
Gemischter Eisbecher mit Sahne[1]		€ 6,00
3 Kugeln Eis [1]	ohne Sahne	€ 5,80
Kuchen nach Tagesangebot – Ihr Kellner berät Sie gerne!		€ 3,50/St.

Allgemeines zum Angebot:

Unsere Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der aktuellen 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.

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 light[1,2,4,6], Fanta[1,4] ,Sprite,Spezi[1,2,4,6], Apfelschorle (Saft & Wasser)	0,2l / 0,4 l	€ 3,20 / € 4,60
Niehoffs Vaihinger - Apfelsaft, Orangensaft , 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

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 Unsere Empfehlung im Sommer!**
Hausgemachte Limonade	**0,4 l**	**€ 4,80**

Ausschankweine

Rheingauer Weinschorle, Weiß / Rosé/ Rot	0,2 l / 0,4 l	€ 3,50 / € 6,00
Gietz, Riesling trocken Q.b.A. Weingut Michael Gietz, Johannisberg	0,2l	€ 4,90
Johannisberger Erntebringer, Riesling, feinherb Weingut Michael Trenz, Johannisberg	0,2 l	€ 5,30
Gutsriesling, Riesling Q.b.A. - trocken Weingut Gerster – Wagner, Hattenheim	0,2l	€ 5,50
Grauburgunder, trocken, Weingut Kasper Herke Oestrich – Winkel	0,2l	€ 5,70
Rheingauer Weißburgunder Q.b.A. - trocken – vegan, BIO Weingut Mohr, Lorch	0,2l	€ 6,20
Rheingauer Spätburgunder Q.b.A. - trocken Weingut Robert König, Aulhausen	0,2l	€ 5,30
Assmannshäuser Rotwein Q.b.A. - halbtrocken Weingut Robert König, Aulhausen	0,2l	€ 5,30
„Zechwein“ - Spätburgunder Rosé Q.b.A. - trocken Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel	0,2l	€ 5,00
Assmannshäuser Rosé Q.b.A. - halbtrocken Weingut Robert König, Aulhausen	0,2 l	€ 5,30

Heißgetränke & 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
Iced Chocolate /Iced Chocolate mit Espresso – Shot (heiße Schoki auf Eis-keine Sahne)	**€ 3,80 / 4,80**

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und 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

Chicken Nuggets	
dazu Pommes und Ketchup/Mayonnaise[1]	*€ 8,50*
Pasta mit Tomatensauce	*€ 5,80*
Hausgemachte Butterspätzle mit Rahmsauce	*€ 5,80*
Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise[1,]	*€ 3,80*

….Süßes danach?

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