

Unsere Empfehlung:

Vorspeise:

Blätterteig-Pastetchen

gefüllt mit gebratenen Filetstreifen vom heimischen Wild

in Preiselbeeren-Rahm

an Wildkräuter-Salatbett mit Pfifferlingen

9,80 Euro

Suppe

Cremesuppe von frischen Wald- und Wiesenpilzen

mit Sahnehaube und Waldkräutern

5,20 Euro

Hauptgang

Zweierlei vom Lammrücken

Medaillon und Kotelett

mit Portwein-Schalotten-Butter

mediterranes Grillgemüse und bunte Salbei-Gnocchi

22,80 Euro

Dessert

Minze-Panna cotta

auf frische Erdbeeren mit Pfeffer mariniert

5,80 Euro

Tagesempfehlung

Vorspeisen und Suppen

*Lauwarmer Pfifferlingsalat mit westerwälder Ziegenfrischkäse
an Wildkräutersalat mit fruchtigem Basamicodressing
10,80 Euro*

*Carpaccio vom hausgemachten Hirschschenken
mit gebratenen Pfifferlingen und Späne vom westerwälder Peccorino
10,80 Euro*

*Cremesüppchen von frischen Waldpilzen
mit Sahnehaube und Kräuter des Waldes
5,20 Euro*

Hauptgang

*Schnitzelchen vom Wildschwein aus heimischen Wäldern
mit Preiselbeerenrahmsauce und frischen Pfifferlingen
hausgemachte Spätzle
Salatteller
24,80 Euro*

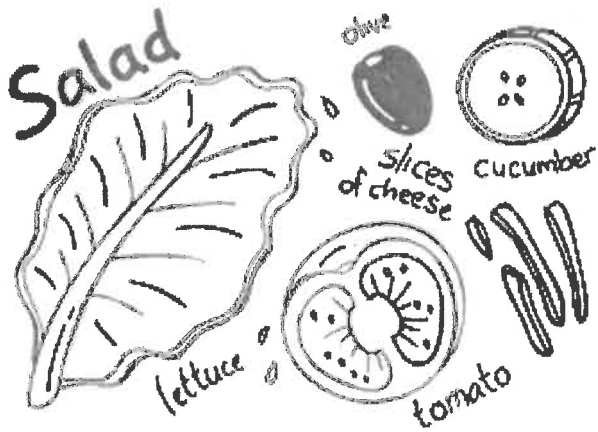
*Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Schinken-Käsefüllung
an Rahm-Wirsing mit Pfifferlingen
hausgemachte Schinken-Kartoffelkrapsen
26,80 Euro*

*dry aged gereiftes Kotelett vom Schwein der Qualitätsmarke „Gutes aus Hessen“
mit frischen geschwenkten Pfifferlingen und Rahmsauce
Kartoffel- Kürbispüree
Salatteller
19,80 Euro*

*Gebratene Tranchen vom Lachsforellenfilet von der Fischzucht Heydenhahn in Weinbach
an Rahm-Wirsing mit Pfifferlingen
Butter-Kartoffeln
21,80Euro*

*Vegetarisch
gebratene Pfifferlinge mit Kürbis und lauch
auf Zweierlei Nudeln mit Riccotta -Pfifferlingfüllung
und gefüllte Gemüseaultaschen
und Mascarpone-Schaum
Salatteller
18,90 Euro*





bunter Salatteller

mit
geraspelten Möhren, Weißkraut
und Blattsalaten der Saison
mit hausgemachtem
French- oder Balsamico-Dressing
nach ihrer Wahl

- mit gebratenen marinierten
Geflügelbrustspießchen
10,80 Euro

- mit Hirtenkäse, eingelegten Oliven
und getrockneten Tomaten
10,20 Euro



Toast

Schlemmer- Toast
Zwei Medaillons vom Schweinefilet
mit geschwenkten Pilzen in Rahm
mit Käse überbacken
an Salat und Toastbrot
12,80 Euro



Vorspeise

Geister
Westerwälder Ziegenfrischkäse
mit Honig
an Rote Bete- Apfel-Chutney
8,80 Euro



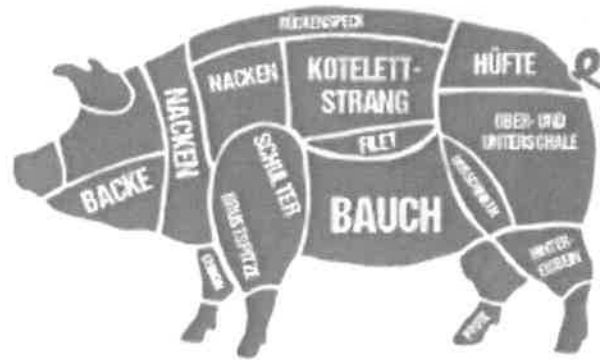
Leckerer aus dem Suppentopf

„Metzgermeister´s Festtagssuppe“
Kraftbrühe mit Brätrollchen, Markklößchen,
Rindfleisch- und Wurzelgemüsewürfelchen
4,80 Euro

Cremesuppe
von Schadecker Kartoffeln
(nicht vegetarisch)
mit hausgemachten Kartoffelchips
4,80 Euro

Rahmsüppchen vom heimischen
Wild
mit Wildfleisch und Champignonstreifen
5,80 Euro

Gulaschsuppe hausgemacht
mit Brot
5,80 Euro



Klassiker vom Schwein

unser Schweinefleisch ist von landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region

Paniertes Schnitzel vom Schwein

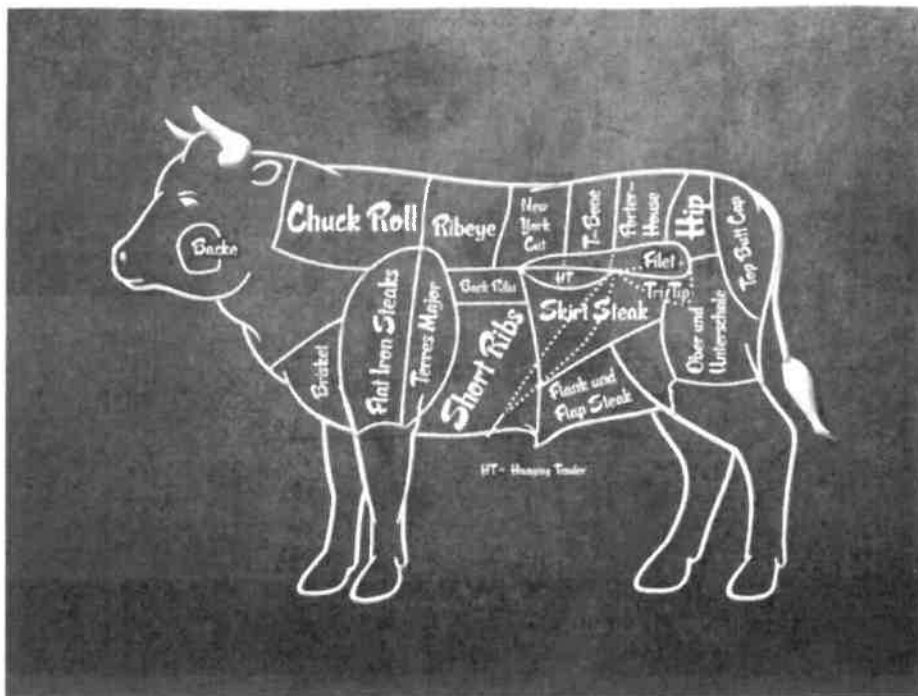
Wiener Art	13,50 Euro
	10,50 Euro kleine Portion
mit Schmorzwiebeln	14,50 Euro
	10,90 Euro kleine Portion
mit Rahmsauce und frischen Champignons	15,00 Euro
	12,50 Euro kleine Portion

dazu servieren wir
frittierte Kartoffelspalten und einen Salat

Geschnetzeltes
vom Schweinefilet
zarte Filetstreifen
und Champignons in Kräuterrahmsauce
hausgemachte Spätzle
Salat
16,50 Euro

Zarte gebratene Medaillons
vom Schweinefilet
in Rahmsauce
geschwenkte Wald- und Wiesenpilzen
buntes Marktgemüse
Schinken-Kartoffelkrapfen
18,50 Euro
15,50 Euro kleine Portion

Großer Grillteller
gegrillter marinierter Bauch und Entrecote vom Schwein,
hausgemachtes Bratwürstchen
hausgemachte Kräuterbutter und Barbecuesauce
Pommes frites und Salat
17,80 Euro



Klassiker vom Rind und Wild

Landhaus- Burger

hausgemachtes Rinderhacksteak
(ca. 200gr. Frischgewicht) mit Käse überbacken,
und Schmorzwiebeln
auf Westerwälder-Schwarzbierbrot

Burger-Dip
frittierte Kartoffelspalten
und Salat

12,50 Euro

Gekochter Tafelspitz vom Rind

mit Apfel-Meerrettichsauce
Wirsing in Rahm
und Kartoffeln

16,80 Euro

Zartes Rumpsteak

von der deutschen Färsche
(junges weibliches Rind)
mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter
frittierte Kartoffelspalten mit Sauerrahmdip
und Salat

25,80 Euro (ca. 250gr. Frischgewicht)

30,50 Euro (ca. 300gr. Frischgewicht)

Barolo-Rostbraten vom Rind (geschmorte Steaks aus der Rinderhüfte)

in Rotwein- Wurzelgemüsesauce
hausgemachte Spätzle und Salat

16,80 Euro

Wild aus der Region

Ragout vom Taunus- Hirsch

hausgemachte Bandnudeln
Apfel- Preiselbeerenkompott

16,80 Euro

Schmorbraten vom Taunus-Hirsch

Wildrahmsauce und Preiselbeerenbirne
hausgemachte Spätzle
und Salat

18,80 Euro

Wilderer Teller

Steaks vom heimischen Wild
mit Wildrahmsauce und geschwenkten Pilzen
an Preiselbeerenbirne

Wirsing in Rahm
und Schinken- Kartoffelkrapfen

22,80 Euro

kleine Portion 18,80 Euro

Klassiker vom Huhn und Fisch



Gegrilltes in Bier mariniertes Hähnchenbrustfilet
junger Wirsing in Rahm
hausgemachte Schinken-Kartoffelkrapfen
16,80 Euro

Gebratenes Zanderfilet
an Wirsing in Rahm und Butterkartoffeln
17,90 Euro
kleine Portion 14,80 Euro



Vegetarisches

Semmel-Grösl
mit Ragout von frischen Pilzen
der Pilzzucht Noll, Kleinweinbach
in Sahnesauce
Salat
13,80 Euro



Käsespätzle
mit hausgemachten Spätzle und Röstzwiebeln
Salat
11,90 Euro

Vesperkarte

von 17.30 Uhr bis 21.00 Uhr

sonntags von 17.30 Uhr- 20.00 Uhr

2 Scheiben Brot

belegt mit hausgemachtem rohem Schinken
oder Schnittkäse

5,50 Euro

Hausgemachter

Wurstsalat (200 gr.)

mit 2 Scheiben Brot und Butter

6,20 Euro

Metzgermeister 's Vesperteller

mit Bauernschinken, Mettwurst, Sülze, Leber- und Blutwurst
Butter und Bauernbrot

8,90 Euro

Hausmacher Sülze

Bratkartoffel

und Frankfurter grüne Sauce

8,50 Euro

“Himmel und Erd”

nach Art des Hauses

gebratene Blutwurst

an Kartoffelpüree

mit Apfelmus

8,90 Euro

Tatar vom Rind (180 gr.)

mit Eigelb, Zwiebelwürfelchen,

Gewürzgurke, Kapern,

Butter und Bauernbrot

9,80 Euro