

## 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

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



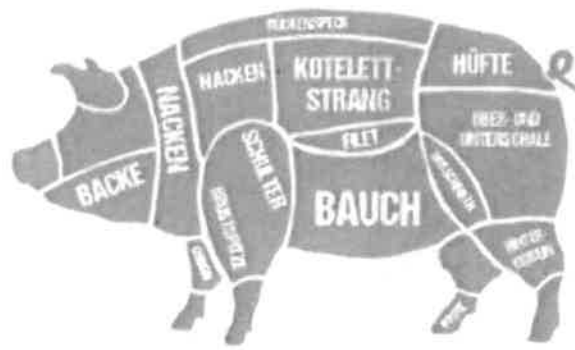
## Leckerer aus dem Suppentopf

„Metzgermeister´s Festtagssuppe“  
Kraftbrühe mit Brättröllchen, 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

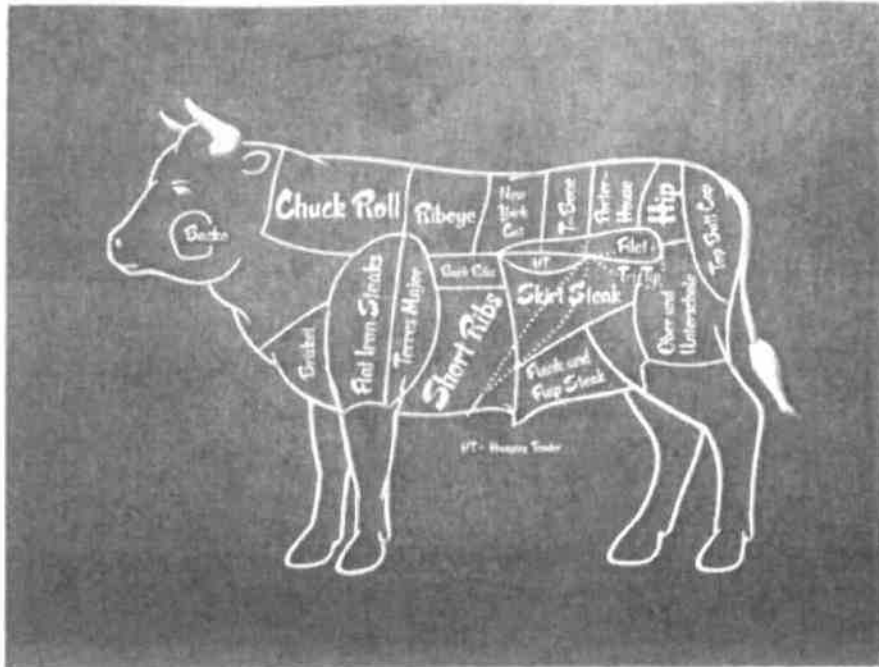
Wiener Art	13,50 Euro
	10,50 Euro kleine Portion
mit Schmorzwiebeln	14,50 Euro
	10,90 Euro kleine Portion
mit Rahmsauce und frischen Champignons	15,00 Euro
	12,50 Euro kleine Portion

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 Färse  
(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 Rinderhülfe)

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-Gröstl  
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