

# Vorspeisen

## **Crème Brûlée vom Ziegenfrischkäse**

an Rote Bete-Apfel-Chutney

dazu Feldsalat an Walnussdressing

10,80 Euro

## **Feine Scheibchen vom hausgebeizten Lachsfilet**

an Senf-Dill-Honig-Dip

dazu Feldsalat an Walnussdressing, Kartoffel-Apfel-Reibeküchlein

14,80 Euro

\*\*\*

## **Leckeres aus dem Suppentopf**

### **„Metzgermeisters Festtagsuppe“**

Kraftbrühe mit Brättröllchen, Markklößchen, Rindfleisch- und Wurzelgemüsewürfelchen

5,80 Euro

## **Cremesuppe von Schadecker Kartoffeln**

(nicht vegetarisch)

mit hausgemachtem Kartoffelstroh

5,80 Euro

## **Rahmsüppchen vom Wild**

mit Wildfleisch, Champignons

sowie Schmand mit den Aromen des Waldes

6,80 Euro

\*\*\*

## **Bunter Salatteller**

Bunte Blattsalate der Saison, geraspelten Möhren, Weißkraut

4,20 Euro kleiner Salatteller // 7,20 Euro Vitaminteller

- mit **gebratenen marinierten Geflügelbrustspießchen** 11,80 Euro

- mit **Tranchen vom Rinderrücken** ca.150 gr. Frischgewicht 15,80 Euro

- mit **bulgarischem Büffelkäse** (vegetarisch), Oliven & getrockneten Tomaten 11,20 Euro

an Hausdressing oder Balsamico-Dressing nach Wahl

# Unsere Klassiker vom Schwein

## **Paniertes Schnitzel vom Schwein nach Wiener Art**

15,90 Euro

*12,90 Euro (kleine Portion)*

\*\*\*

## **Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Schmorzwiebeln**

16,90 Euro

*13,90 Euro (kleine Portion)*

\*\*\*

## **Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce**

17,90 Euro

*15,50 Euro (kleine Portion)*

dazu servieren wir jeweils frittierte Kartoffelspalten und einen kleinen Salat

\*\*\*

## **Feines Geschnetzeltes vom Schweinefilet**

Zarte Filetstreifen mit Champignons in Kräuterrahmsauce

dazu hausgemachte Spätzle & Salat

18,50 Euro

\*\*\*

## **Zarte gebratene Medaillons vom Schweinefilet**

Geschwenkt in Wald- und Wiesenpilze an Rahmsauce

dazu buntes Marktgemüse & Schinken-Kartoffelkrapfen

20,50 Euro

*18,50 Euro (kleine Portion)*

\*\*\*

## **Holzfüller Teller**

Entrecote vom Landschwein,  
mariniertes Fleischspießchen & hausgemachtes Bratwürstchen  
dazu hausgemachte Kräuterbutter, Barbecue-Sauce, Pommes frites und Salat

19,50 Euro

\*\*\*

## **Schlemmer- Toast**

Zwei Medaillons vom Schweinefilet mit geschwenkten Pilzen in Rahm  
mit Käse überbacken, Toastbrot und Salat

14,50 Euro

# Unsere Klassiker vom Rind

## Landhaus - Burger

Hausgemachte Rinderhacksteaks  
mit Käse überbacken und Schmorzwiebeln  
(ca. 200gr. Frischgewicht)  
auf Westerwälder -Schwarzbierbrot, Burger-Dip  
frittierte Kartoffelspalten und Salat

15,90 Euro

\*\*\*

## Gekochter Tafelspitz vom Rind

mit Apfel-Meerrettichsauce  
dazu Wirsing in Rahm und Schadecker Kartoffeln

18,80 Euro

\*\*\*

## Barolo-Rostbraten vom Rind

(geschmorte Steaks aus der Rinderschulter)  
in Rotwein- Wurzelgemüsesauce  
dazu hausgemachte Spätzle und Salat

19,90 Euro

\*\*\*

## Zartes Rumpsteak

von der deutschen Färse – weibliches Jungrind  
(ca. 250gr. Frischgewicht)  
mit Schmorzwiebeln und zweierlei Gewürzbutter  
frittierte Kartoffelspalten mit Sauerrahmdip und Salat

28,80 Euro

mit ca. 300gr. Frischgewicht

33,50 Euro

## **Medaillons vom Lammrücken**

mit Zwiebelmus überbacken

Bohnenbündchen im Dörrfleischmantel

und frittierte Kartoffelspalten mit Sauerrahm-Dip

26,80 Euro

\*\*\*

## **Wilderer Teller**

Steaks vom heimischen Wild

geschwenkte Wald- und Wiesenpilze mit Wildrahmsauce und Preiselbeeren-Birne

Wirsing in Rahm und Schinken- Kartoffelkrapfen

25,80 Euro

*kleine Portion 21,80 Euro*

\*\*\*

## **Gebratene Tranche vom Lachsforellen- und Zanderfilet**

an Wirsing in Rahm und Butterkartoffeln

21,90 Euro

*kleine Portion 18,90 Euro*

\*\*\*

# **Vegetarisch**

## **Käsespätzle nach Art des Hauses**

Hausgemachte Spätzle mit Käsesauce gratiniert

dazu reichen wir einen Salat

14,80 Euro

\*\*\*

## **Vegan**

### **Hausgemachte Bandnudeln**

mit Ragout von frischen Pilzen aus der Pilzzucht Noll, Kleinweinbach

dazu reichen wir einen Salat

15,80 Euro

# Vesperkarte

Täglich von 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr, sonn- und feiertags von 17:30 Uhr- 20:00 Uhr

## Hausgemachte Gulaschsuppe

6,80 Euro

## Tatar vom Rind (180 gr.)

mit Eigelb, Zwiebelwürfelchen, Gewürzgurke & Kapern,  
Butter und hausgebackenem Schwarzbierbrot

11,90 Euro

## Metzgermeisters Vesperteller

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

9,90 Euro

## Strammer Max

2 Scheiben Brot belegt mit rohem Schinken  
2 Spiegeleier und Gewürzgurke

7,90 Euro

## Hausgemachter Wurstsalat (200 gr.)

mit 2 Scheiben Brot und Butter

8,80 Euro

## Hausmacher Sülze

mit Bratkartoffeln & knusprige Remouladensauce

10,50 Euro

## “Himmel und Erd”

Gebackene Blutwurst an Apfel- Kartoffelpüree  
mit Apfelmus

10,80 Euro