

# Vorspeisen

## Dreierlei Chutney

### **Apfel-Kürbis, Apfel-Rote Bete, Rote Zwiebel-Marmelade**

an Salatbukett mit Granatapfelkernen & fruchtigem Dressing

hausgebackenes Westerwälder Landbierbrot

9,80 Euro

\*\*\*



## Hessische Tapas

Handkäse-Tatar, gekochtes Ei mit grüner Soß´ & Spundekäs´

hausgebackenes Schwarzbierbrot

10,80 Euro

\*\*\*

# Suppen

## **„Metzgermeisters Festtagsuppe“**

Kraftbrühe mit Brätrollchen, Markklößchen & Wurzelgemüsewürfelchen

6,90 Euro

\*\*\*

## **Rahmsüppchen vom Wild**

mit Wildfleisch, Champignons & Schmand sowie verfeinert mit Aromen des Waldes

6,90 Euro

\*\*\*

## **Bunte Schüssel mit Grünzeug**

Blatt- & Rohkostsalat der Saison

als Beilagensalat - 5,20 Euro

mit gebratenen Champignons – 13,90 Euro (vegan)

mit knusprigen Hähnchenbruststreife in Cornflakes-Panade - 14,90 Euro

mit gegrillten Garnelenspießchen – 15,90 Euro

**wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing (vegan)**

\*\*\*

# Vegetarisch

## **Frische geschwenkte Pilze in Rahm**

- von der Pilzzucht Noll aus Kleinweinbach -

hausgemachte Bandnudeln & Beilagen-Salat

19,80 Euro

\*\*\*

## **Gratinierte Käsespätzle nach Art des Hauses**

hausgemachte Spätzle in Käsesauce, Schmorzwiebeln und einen Beilagensalat

17,90 Euro

# Unsere Klassiker vom Schwein

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

18,90 Euro

16,90 Euro (kleine Portion)

\*\*\*

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

20,90 Euro

17,90 Euro (kleine Portion)

\*\*\*

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

20,90 Euro

18,50 Euro (kleine Portion)

\*\*\*

## **„Frankfurter Schnitzel“ vom Schwein**

Paniertes Schnitzel mit Frankfurter Grüner Soße

20,80 Euro

18,50 Euro (kleine Portion)

**(Zu allen Schnitzeln servieren wir frittierte Kartoffelspalten & Beilagen-Salat)**

\*\*\*

## **Geschnetzeltes vom Schweinefilet**

Streifen vom Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce  
mit hausgemachten Spätzeln und einem Beilagensalat

20,90 Euro

\*\*\*

## **Holzfäller Teller**

Entrecote vom Schwein & hausgemachtes Wildschweinbratwürstchen  
Kräuterbutter

frittierte Kartoffelspalten & Beilagen-Salat

23,90 Euro

\*\*\*

## **Zarte gebratene Medaillons vom Schweinefilet**

Drei Medaillons vom Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce  
dazu buntes Pfannengemüse & hausgemachte Kartoffel-Schinkenkrapfen

24,90 Euro

21,90 Euro (kleine Portion)

**Umbestellungen gegen Aufpreis**

# Für unsere Schnitzel-Liebhaber

## Schnitzelplatte für 1 Person

Panierte Schweineschnitzelchen (ca. 300 gr.)  
mit zweierlei Soßen (Pfeffer und Pilzrahmsoße)  
frittierte Kartoffelspalten und Salatteller  
22,90 Euro

\*\*\*

## Schnitzelplatte für 2 Personen

Panierte Schweineschnitzelchen (ca. 600 gr.)  
mit zweierlei Soßen (Pfeffer- und Pilzrahmsoße)  
frittierte Kartoffelspalten und Salatteller  
43,90 Euro

\*\*\*

## Schnitzelplatte ab 3 Personen

Panierte Schweineschnitzelchen (ca. 900 gr.)  
mit zweierlei Soßen (Pfeffer- und Pilzrahmsoße)  
frittierte Kartoffelspalten und Salatteller  
63,00 Euro

Umbestellungen gegen Aufpreis

### **„Planer Bonus“**

**Bei einer Vorbestellung von mind. 24 Stunden  
gewähren wir 10% Rabatt auf unsere Schnitzelplatten**

# Unsere Klassiker vom Rind

## Landhaus - Burger

Hausgemachte Rinderhacksteaks (ca. 150gr. Frischgewicht)  
mit Schmorzwiebeln und Käse überbacken  
auf hausgemachtem Schwarzbierbrot und unserer Burger-Sauce,  
dazu einen kleinen Krautsalat  
13,90 Euro

## XXL-Landhaus-Burger (ca. 300gr.Frischgewicht)

19,90 Euro

\*\*\*

## Rostbraten vom Rind

### in Rotwein-Wurzelgemüsesauce geschmorte Steaks vom Rind

hausgemachte Spätzle & Beilagen-Salat

23,90 Euro

\*\*\*

## Zartes Rumpsteak

### (ca. 250gr. Frischgewicht)

mit Schmorzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter,  
frittierte Kartoffelspalten mit Sauerrahmdip und einen Beilagensalat  
29,90 Euro

...auch als mit ca. 300gr. Frischgewicht erhältlich

34,50 Euro

\*\*\*

# Wild, Fisch

## Wilderer-Teller

Steaks vom Wild aus der Region  
Wildrahmsauce, geschwenkte Pilze  
gebratener Spitzkohl, Schinken- Kartoffelkrapfen  
28,80 Euro

\*\*\*

## Forelle aus Weinbach von der Fischzucht Heydenhahn Müllerin Art

in Mandelbutter gebraten  
Schadecker-Kartoffeln & Beilagensalat  
20,80 Euro

## Umbestellungen gegen Aufpreis

# Vesperkarte

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

## Hausgemachte Gulaschsuppe in der Terrine

8,80 Euro

\*\*\*

## Portion Hausmacher Sülze mit Frankfurter grüner Soße

9,90 Euro

\*\*\*

## Metzgermeisters Vesperteller

mit Bauernschinken, Mettwurst, Presskopf, Leber- und Blutwurst  
aus der hauseigenen Metzgerei,  
Butter

12,90 Euro

\*\*\*

## Hausgemachter Wurstsalat (200 gr.)

8,80 Euro

zu diesen Gerichten reichen wir hausgebackenes Schwarzbierbrot

\*\*\*

## “Himmel und Erd”

Gebackene Blutwurst an Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln  
und Apfelkompott

12,80 Euro

## Umbestellungen gegen Aufpreis



