

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

Schnitzelchen vom heimischen Wild in Kürbiskern-Vollkornpanade

Wildrahmsauce

gebratener Spitzkohl, Bärlauch-Semmelknödelscheiben

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

