

WAS WIR HESSEN GERNE ESSEN!

Vorspeisen und Salate

Handkäs mit Musik, Bauernbrot und Butter Einfach/ Doppelt „Gut“ ^{„a,g}	5 € / 7€
Hausgemachte Knoblauch-Schmand-Tunke mit ofenfrischem Bauernbrotbaguette. ^g	6 €
Variation vom Bauernhandkäs mit Äpfeln, Honig Rosinen, Walnüssen und Zwiebeln, dazu Bauernbrot und Butter Einfach/ Doppelt „Gut“ ^{„a,g,e}	6 € / 8 €
Garnelenpfännchen „Piri Piri“ in heißem Knoblauch-Chili-Olivenöl gegart	12 €/n,b
„Steinheimer Stinker“ ein paniertes Handkäs mit Apfel-Meerrettich, dazu Bauernbrot und Butter ^{„a,g,c}	7 €
Portion Kochkäse mit Zwiebeln und Bauernbrot ^{„a,g}	8 €
Geflämmtter Ziegenkäsecreme mit Honig und Buntem Pfeffer auf karamellisierten Zwiebeln mit Bauernbrotbaguette. ^{„a,g}	8 €

Salatvariationen

Salatvariation der Saison mit Cherrytomaten leckeren Rohkostsalaten und angerösteten Salatkernen	10 €
wahlweise on Top ^{„a,e} geflämmtter Ziegenkäsecreme mit Honig und Buntem Pfeffer	16 €
Schafskäse und Croutons. ^{„a,g}	14 €
mit gegrillten Riesen-Garnelen. 3-4 Stück	17 €/19€
mit Maispoularde	16 €
mit Rinderstreifen	18 €
Salat der Saison als Beilagensalat. ^{„a,g}	3 € kleiner/ 4 € mittel
Dazu reichen wir Ihnen gerne unsere Kräuter Senf-Vinaigrette ^{„a,6,d,j} -oder Balsamico-dressing und Bauernbrotbaguette ^{„a,4,}	

Zusatzstoffe & Allergene

- a) Glutenhaltige Getreide
b) Krebstiere c) Eier d) Fisch
e) Erdnüsse f) Soja g) Milch und Milchprodukte
h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesam
l) Sulfide m) Lupinen n) Weichtiere 1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Säuerungsmittel 5) Stabilisatoren
6) Süßstoffe & Zucker 7) gewachst 8) koffeinhaltig 9) mit Phosphat 10) chininhaltig 11) taurinhaltig 12) geschwefelt 13) mit Geschmacksverstärker

Hauptspeisen

Frankfurter grüne Sauce mit vier halben Eiern und Bratkartoffeln. ,e,g,c,j	12 €
Kochkäse Schnitzel mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites ,ac,g	14 €
Medaillons aus dem Schweinefilet mit einer Pfifferling-Rahmsoße auf Grillgemüse serviert in der Eisenpfanne mit Butterspätzle	17 €/g,a,c
Hessisches Cordon Bleu gefüllt mit Handkäse u. gekochtem Schinken mit Bratkartoffeln ,ac,g	14 €
Frankfurter Schnitzel mit Grüner Sauce und Bratkartoffeln. ,ac,g	14 €
<u>Sie wollen lieber statt der Grünenoße eine andere unserer Soßen oder ein Beilagensalat, suchen Sie sich eine aus und tauschen Sie mit der Grünesoße.</u>	
Steirisches Backhendl mit Kürbiskernen & Kren Kürbiskernöl und Bratkartoffeln und Salat ,ac,g	17 €
„Original“ Wiener Schnitzel vom saftigem Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln ,ac,g	22 €
Cordon Bleu gefüllt mit Käse u. gekochtem Schinken Bratkartoffeln oder Pommes Frites ,ac,g	14 €

Die Kartoffelfrage: Wir verwenden ausschließlich Drillinge mit Schale!

Die Bratkartoffeln sind mit Frühlingszwiebeln und Speck gebraten

Zusatzstoffe & Allergene

- a)Glutenhaltige Getreide
b)Krebstiere c)Eier d)Fisch
e)Erdnüsse f)Soja g)Milch und Milchprodukte
h)Schalenfrüchte i)Sellerie j)Senf k)Sesam
l)Sulfide m)Lupinen n)Weichtiere 1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Säuerungsmittel 5) Stabilisatoren
6) Süßstoffe & Zucker 7) gewachst 8) koffeinhaltig 9) mit Phosphat 10) chininhaltig 11) taurinhaltig 12) geschwefelt 13) mit Geschmacksverstärker

Unsere Schmankerl zwischendurch

Österreichs Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln ,a,g,c	12 €
Tiroler Knödel ,a,g,c mit Wald und Wiesenpilzen (Vegetarisch) oder mit einer Pfifferling-Rahmsoße	12 € 14 €

Die Flammkuchenklassiker

„Der Elsässer“ mit Schmand Speck u. Zwiebeln. ,a,g,	8 €
Der Grieche mit Schafskäse, schwarzen Oliven ,a,g, und getrockneten Tomaten(Vegetarisch)	9 €
Der Norweger Lachs mit Schmand u. Lauchzwiebeln.	11 €
Der Hesse mit Handkäse und Zwiebeln ,a,g,c (Vegetarisch)	10 €
Der Vegetarier mit Schmand und Ofengemüse ,a,g,c	11 €

Steak

Simmentaler Färse Rind

Die feine Marmorierung und das fein eingelagerte Fett machen das Rumpsteak saftig & aromatisch im Geschmack.

Strip Loin (Rumpsteak)

200 g	Ladies Cut	24 €
250 g	Men`s Cut	28 €
250 g	Rib Eye	26 €

auf Barolosauce mit Grillgemüse und Bratkartoffeln oder Pommes Frites

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Steaks mit:

„Mit Schmorzwiebeln“

„Mit Kräuterbutter“

Beilagen extra

Pommes Frites, Bratkartoffeln	4 €
Grillgemüse	4 €
Grüne Soße	4 €
Pfeffersoße ^{a,g} , Pilzrahmsoße ^{a,g} , Barolossoße,	4 €
Pfifferling-Rahmsoße	

Ein gebratenes Steak muss im Kern nicht immer richtig heiß sein!

Die perfekte Steak Kerntemperatur: Rare 40°C Medium Rare 50°C Medium 55°C Medium Well 60°C Well Done 70°C. Wenn nicht anders gewünscht, wird unser Fleisch Medium gegart. Wir sind nicht verantwortlich für Steaks, die Well Done bestellt werden.

Zusatzstoffe & Allergene

- a)Glutenhaltige Getreide
 b)Krebstiere c)Eier d)Fisch
 e)Erdnüsse f)Soja g)Milch und Milchprodukte
 h)Schalenfrüchte i)Sellerie j)Senf k)Sesam
 l)Sulfide m)Lupinen n)Weichtiere 1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Säuerungsmittel 5) Stabilisatoren
 6) Süßstoffe & Zucker 7) gewachst 8) koffeinhaltig 9) mit Phosphat 10) chininhaltig 11) taurinhaltig 12) geschwefelt 13) mit Geschmacksverstärker

Für die Kleinen Lug ins Land- Gäste

Lecker Schnitzel mit knusprigen

Pommes und Ketschup ^{ac} 6 €

Zarte Hühnchen Nuggets mit Pommes Frites 6 €

^{ac}

Pommes Rot Weiß 4 €

„Der Räuberteller für Piraten“ Kostet nichts!

Flammkuchen mit Apfelspalten, Rosinen und
 Zimt auf Vanille-Schmand-Creme.^{a,g} 7 €

Süßes im Lug ins Land

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln^{a,c,g,e}
und Zwetschgenröster oder Apfelkompott
für eine Person/für zwei Personen 8 €/15 €

Hessisches Panna Cotta mit Apfelkompott^{c,g} 7 €

Mango-Zitronensorbet mit Rum und Proseccoschaum 9 €^{i,l,g}

Oma's Schokotörtchen mit Kokoseis auf einem
Mangospiegel/^{g,a,c} 7 €

Crémee Brülée mit einer Kugel Wallnusseis und
--karamellisierten Feigen 8 €

Wirtshaus Flammkuchen mit Apfelspalten, Rosinen und
Zimt auf Vanille-Schmand-Creme^{a,g} 7 €

Ein kleiner Hinweis in eigener Sache aus der Küche!

*Wir werden sehr oft gefragt? Wie wir unsere Cordon Bleu's so gleichmäßig in der
Farbe beim Braten herstellen können?*

*Unsere Cordon Bleu's werden ausschließlich in der Pfanne mit ausgelassener Butter
und Öl gebraten und dann im Ofen fertig gegart, so bleiben Sie saftig und haben
eine goldgelbe gleichmäßige Farbe!*

*Die zweite Frage ist sehr oft, warum haben die Bratkartoffeln eine Schale?
Wir verwenden ausschließlich Drillinge mit Schale!*

*Sollten Sie, lieber Gast, fragen haben, bitte wenden Sie sich gerne
an unseren Küchenchef!*

*Sollten Sie ein Allergiker sein oder eine Unverträglichkeit haben, so teilen Sie das
bitte unserem Services-Personal mit!*

Zusatzstoffe & Allergene

- a) Glutenhaltige Getreide
b) Krebstiere c) Eier d) Fisch
e) Erdnüsse f) Soja g) Milch und Milchprodukte
h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesam
l) Sulfide m) Lupinen n) Weichtiere 1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Säuerungsmittel 5) Stabilisatoren
6) Süßstoffe & Zucker 7) gewachst 8) koffeinhaltig 9) mit Phosphat 10) chininhaltig 11) taurinhaltig 12) geschwefelt 13) mit Geschmacksverstärker

Warme Getränke

Espresso^{,s} € 2,20

Doppelter Espresso^{,s} € 3,30

Kaffee^{,s} € 2,50

Cappuccino^{,s,g} € 3,20

Latte Macchiato^{,s,g} € 3,50

Baileys Macchiato^{,s,g} € 3,80

Tee € 2,90

Schwarz[,] Früchte, Kräuter, Rooibos, Kamille,
Pfefferminze^{,,s}