



Aperitifs

Hausmarken Sekt 0.1 l	
Hugo 0.2 l mit Sekt, Limette, Minze, Holunderblütensirup, Mineralwasser - auch alkoholfrei	4.90
Lillet 0.2 l mit Sekt, Beeren, Russian Wild Berry	4.90
Aperol Spritz mit Orange - auch alkoholfrei	4.90
Campari 4 cl mit Orangensaft oder Soda	4.90
Gin Tonic 4 cl mit Zitrone	4.90
Kir Royal Cassislikör mit Sekt 0.1 l	3.80
Sekt 0.1 l mit Pfirsichlikör 0.1 l	3.80
Martini Bianco mit Zitrone 5 cl	3.20
Sherry 5 cl trocken, medium oder cream	2.90

Biere vom Fass	0.30 l	0.50 l
Lauterbacher Pils	2.40	3.50
Erdinger Urweisse	2.40	3.50
Lauterbacher Auerhahn Dark	2.40	3.50

Biere aus der Flasche	0.33 l	0.50 l
Erdinger Hefe Alkoholfrei		3.50
Radler Alkoholfrei		3.50
Lauterbacher Alkoholfrei	2.40	

Bier mit Bermuthshainer Schuss...

Wie wäre es mit einem spritzigen....	0.5 l
Erdinger Hefe Alkoholfrei mit <i>Waldmeistersirup</i> oder <i>Pink-Grapefruitsirup</i>	4.00
... auch ein Lauterbacher Pils mit spritzigem Schuss ist eine Versuchung wert!	4.00



hausgemachte Limonaden	0.20 l	0.40 l
hausgemachte Waldmeister-Zitronenlimonade	3.10	4.10
hausgemachte Pink-Grapefruitlimonade	3.10	4.10
Mineralwasser	0.20 l	0.75 l
Bad Vilbeler Elisabethen Quelle, medium oder still	2.00	4.80
Tafelwasser	1.90	
Softgetränke und Säfte	0.20 l	0.40 l
Pepsi Cola, Mirinda, Spezi, 7'up	2.10	3.40
Schweppes Bitter-Lemon ^{4,12}	2.30	
Ginger-Ale ¹ , Tonic Water ¹²	2.30	
Apfelsaft	2.10	3.40
Apfelschorle	2.10	3.40
Johannisbeernektar	2.10	3.40
Johannisbeerschorle	2.10	3.40
Orangensaft, Kirschsafft, Bananensaft	2.10	3.40
KiBa		3.90
	0.33 l	
Pepsi Cola light ^{1,9,11}	2.40	
Malzbier	2.40	
Apfelwein	0.25 l	0.50 l
Wetterauer Gold	2.20	3.50



Weinkarte

Weißweine 0.2 l

Rheinessen Saulheimer Hölle , Müller Thurgau, lieblich vollmundig mit einem wuchtigen, herzhaften Bouquet	4.60
Pfalz Zehnthaus , Grauburgunder, trocken kräftig, elegant und delikat	5.00
Rheingau Rauenthaler Steinmächer , Riesling, trocken lebendig, elegant, harmonisch und ausgewogen	5.00
Franken Volkacher Ratsherr , Silvaner, trocken feiner Zitrus, grüner Apfel und Nuancen von Kräutern	5.20

Weißherbst 0.2 l

Pfalz Kallstadter Kobnert , Portugieser Weißherbst, mild fruchtige Aromen von Erdbeeren und Rosenblüten	4.80
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Rotweine 0.2 l

Pfalz Freinsheimer Rosenbühl , Portugieser Traube, halbtrocken angenehm samtiger und fruchtiger Wein mit leichter Restsüße	5.20
Pfalz Kallstadter Kobnert , Dornfelder, trocken kräftiger, voller und tiefroter Rotwein	5.20
Frankreich Frederick Coppel , Merlot, trocken Vin de Pays d'Oc, fruchtig, duftend nach Kirschen und Beeren	5.20
Baden Kiechlingsberger Vulkanfelsen , Spätburgunder, trocken kräftiges Rubinrot, Duft nach Waldbeeren, Pflaumen und Kirschen	5.20



aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Einlage 3.90

Salate frisch auf den Tisch

kleiner gemischter Salatteller der Saison 3.50
... was Garten und Markt Gutes hergeben!

großer Salatteller 10.80
an leckeren Putenbruststreifen mit Baguette

knackiger Bauernsalat 10.20
an Balsamicodressing, Fetakäse, roten Zwiebeln,
Crostites, gebratenen Speckstreifen und Baguette

vom Schwein

Bermuthshainer Schnitzel – **unser „Renner“** 9.80
mit original hausgemachter Schnittlauchsoße

Schnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren 7.90

Schnitzel Jäger Art an klassischer Jägersoße mit frischen Champignons 9.10

Zwiebelschnitzel unser Klassiker 9.10

Cordon Bleu_{3,10} mit Preiselbeeren 11.20

Dazu können Sie nach Herzenslust wählen:

Pommes frites	2.30	Spätzle	2.30
Bratkartoffeln	2.80	Bauernbrot	0.80
Süßkartoffel-Pommes frites	2.80	ofenfrisches Baguette	0.80
Ofenkartoffel mit Schnittlauchsoße	3.80	Champignonrahmsoße, hell	1.80
Kroketten	2.30	Pfefferrahmsoße	1.80
Salzkartoffeln	2.30		



Unser Schnitzfleisch stammt aus einer Qualitätsmetzgerei in der Region,
die nur von ausgewählten Bauernhöfen beliefert wird.

Schwabenpfanne

Schweinelende auf Spätzle mit frischen Champignons in heller Rahmsoße 15.40

Was möchten Sie dazu?

kleiner gemischter **Salatteller** der Saison oder **Gemüsebeilage** 3.50

vom Rind

Rumpsteak ca. 250 gr. 13.90

Dazu können Sie nach Herzenslust wählen:

Pommes frites	2.30	gebratene Zwiebeln	1.80
Bratkartoffeln	2.80	Kräuterbutter	1.50
Süßkartoffel-Pommes frites	2.80	Bauernbrot	0.80
Ofenkartoffel mit Schnittlauchsoße	3.80	ofenfrisches Baguette	0.80
Kroketten	2.30	Pfefferrahmsoße	1.80
Salzkartoffeln	2.30	Jägersoße	1.80

Was möchten Sie dazu?

kleiner gemischter **Salatteller** der Saison oder **Gemüsebeilage** 3.50

vom Geflügel

Indisches Märchen

zarte Putenschnitzel natur gebraten
an Currysahnesoße mit Früchtegarnitur und Reis 13.40



Deutsches Haus
Gastronomie und Hotellerie
genießen

vom Fisch

Zanderfilet

in Butter gebraten mit Kirschtomaten und Salzkartoffeln

15.40

zu unseren Fischgerichten empfehlen wir einen spritzigen Rheingauer

Rauenthaler Steinmächer, Riesling, trocken, 0.2 l

5.00

fleischlos glücklich

veganes Gemüse-Reiscurry (leicht scharf)

in Kokosmilch aus dem Wok

10.40

paniertes Sellerieschnitzel

mit original hausgemachter Schnittlauchsoße und Salzkartoffeln

9.80

Was möchten Sie dazu?

kleiner gemischter **Salatteller** der Saison oder **Gemüsebeilage**

3.50

Gerne servieren wir Ihnen unsere Gerichte auch als reduzierte Portion mit einem Abzug von 1.50 € pro Gericht.

für hungrige Kinder

Portion Pommes frites mit Ketchup₉ oder Mayonnaise_{1,4}

3.50

Wickie Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup₉

5.90

knuspriger Kidsburger

mit Putenbrust im Knuspermantel, Salat, Tomaten, Gurken, Ketchup₉ und

Mayonnaise_{1,4} auf knackigem Weizenbrötchen mit Pommes frites und Ketchup₉

7.40

Beulchessen

Jeden **ersten** Donnerstag im Monat: „**Beulchessen**“

DIE VOGELBERGER SPEZIALITÄT! Mmmhhh lecker!!!

Die Beulches bestehen aus einer Masse von geriebenen Kartoffeln, Solberfleisch und Lauchstreifen, gekocht im Stoffbeutel.

Wir bieten Ihnen das Beulches jeden **ersten** Donnerstag im Monat ab **11:30 Uhr** mittags gekocht oder abends gebraten an.

Alle Preise in € inklusive Service und 19% Mehrwertsteuer