

# Speisenkarte

Freitag Burgertag

Samstag Schnitzeltag

Donnerstag Beulchestag am 04.02.  
(jeden ersten Donnerstag im Monat)



Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 4.00

Kürbiscremesuppe 4.00

kleiner bunter Salatteller 3.90

großer Salat mit gebratener Putenbrust und Feta, Baguette 12.00

Schweineschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren und Pommes frites 10.00

Schweineschnitzel Jäger Art mit Pommes frites 11.00

Bermuthshainer Schnitzel (Schweineschnitzel Wiener Art)  
mit hausgemachter Schnittlauchsoße und Salzkartoffeln  
(auch als Sellerieschnitzel vegetarisch möglich) 11.00

Vogelsberger Bergbauern Schnitzel (Schweineschnitzel Wiener Art)  
überbacken mit Zwiebeln, Tomaten und Käse, dazu Rösti 12.90

Cordon Bleu mit Preiselbeeren und Pommes Frites 13.50

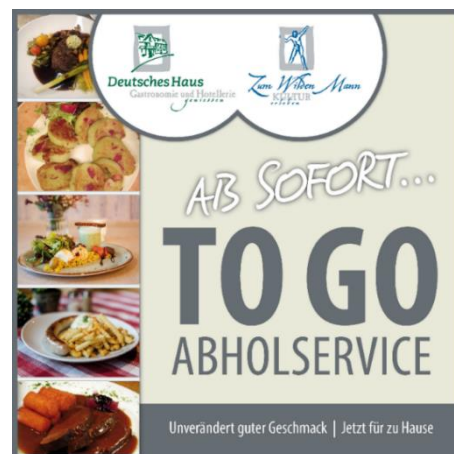
Schweinelende auf Spätzle  
mit feiner Rahmsoße und frischen Pilzen 14.00

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

Hirschbraten an Wacholderrahmsoße  
Kartoffelknödel und Apfelrotkohl 18.50  
Burger No. 29

(mit 220 gr. Rindfleisch-Patty) mit Tomaten,  
Zwiebeln, knusprigem Bacon, Käse,  
Ketchup und Mayonnaise, mit knackigem Salat  
auf Weizenbrötchen, Süßkartoffel-Pommes frites  
und Barbecue Soße

14.90



### Veggie-Burger

mit leckerem Gemüse-Patty, gegrilltes Gemüse  
(Paprika, Zwiebel, Tomate) mit knackigem Blattsalat, Käse,  
pikanter Kräuter-Mayonnaise, dazu Steakhouse frites

9.90

### Saftiges Rumpsteak (ca. 250g)

dazu hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites

17.00

### Holzfaller Rumpsteak (ca. 250g)

mit frischen Speckchampignons, Bratkartoffeln und Kräuterbutter

19.00

### Indisches Märchen

zarte Putenschnitzel, natur gebraten, an Currysoße und Reis

12.00

### Veganes Gemüse-Reiscurry (leicht scharf)

in Kokosmilch aus dem Wok

9.50

### Lachsschnitte, in Butter gebraten

auf Bandnudeln mit Limettensoße

17.00

### Nudel Gemüse Pfanne in Gorgonzolarahm

und Parmesan

8.50

### **Kinder**

Wickie Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup

5.50

### **Dessert**

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Waldbeeren

4.00

Weinempfehlungen Flasche:

Baden, Weißer Burgunder halbtrocken 0.75 l

Apulien, Pimitivo Puglia, trocken 0.75 l

Prosecco Balbinot, Sprumante, trocken 0.75 l

Die leckere Limo:

Hausgemachte Waldmeisterlimo 1.0 l

Hausgemachte Bio Quittenlimo 1.0 l

Hausgemachte Pink Grapefrucht Limo 1.0 l

Bio Quittengelee Glas 200 ml

TEL: 06644-1234

[Whatsapp: 01717445488](https://www.whatsapp.com/business/profile/01717445488)

[SHOP](#)



8.50

9.50

8.50

4.50

5.00

4.50

3.00