



BEILAGEN - sind zu jedem Gericht wählbar

Pommes frites	3,90
 Drillinge Kleine gekochte Kartoffelchen	3,90
 Kartoffel-Gurken-Salat	3,90
 Gemischter Blattsalat	4,90
Balsamico- oder Joghurtdressing Gemüse Sonnenblumenkerne	
Drillinge Kleine gebratene Kartoffelchen	4,90
Zwei Kartoffelklöße	4,90
Kartoffelpüree	3,90

KINDERWÜNSCHE

Ketchup und Mayonnaise soviel wie gewünscht!

Beilage bitte extra wählen

Zwei Wiener Würstchen, heiß oder kalt	4,80
---------------------------------------	------

Schnitzel paniert	5,80
-------------------	------

SÜßES

DREI-WE Warme-Wirtshaus-Waffel	5,80
---------------------------------------	------

Mit einer Kugel Rahmvanilleeis und Fruchtkompott

New York Cheesecake auf Erdbeermark	5,80
-------------------------------------	------

Eis: Erdbeer | Schoko | Vanille sind fast immer da:

Kugel Eis, erste Kugel	3,80
------------------------	------

Jede weitere Kugel	2,20
--------------------	------

... ein Schuss Baileys obenauf	1,80
--------------------------------	------

Portion Schlagsahne	1,20
---------------------	------

EIS AM STIEL Bitte am Tresen aussuchen



HAUPTGERICHTE

Rippchen mit Kraut		12,80
Vom Kamm, mit Landbrot und Senf		
Wareniki heißen bei uns die Ravioli		17,00
Mit Liebe und Sorgfalt bei uns hausgemacht und mit Pilzragout gefüllt, dazu Sauerrahm und gebräunte Zwiebel		
Heisse Frikadelle mit Bratensoße		12,80
Mit Rotkohl und Kartoffelpüree		
Die zweite Frikadelle (unsere wiegen ca. 125g)		+ 2,90
250-Gramm-Rumpsteak Medium gebraten		26,50
Schmorzwiebeln Kräuterbutter Gebratene Drillinge		
Rehkeulenbraten aus heimischer Jagd		29,50
Rotkohl Kartoffelklöße Preiselbeeren		
Paniertes Schweineschnitzel		13,40
mit Kartoffel-Gurken-Salat		
- mit einem Schälchen Kochkäse		+ 2,00
- mit einem Schälchen Letscho		+ 2,00
- mit Champignonsoße		+ 2,00
Das zweite Schnitzel dazu		+ 2,90
Chili SIN carne (Sonnenblumenkerne)		14,00
Mit Weißbrot		
Eine Wildschweinbratwurst		
mit gebratenen Kartoffeln und Sauerkraut		
Die zweite Wurst, dann ist's ein Pärchen		+ 3,00
Flammkuchen		10,80
- Klassisch Speck Zwiebel Schmand Kräuter		
- Gemüse Paprika Champignons		
Frühlingslauch Zwiebel Rotkraut Kräuter 		



SUPPEN

Ukrainische Soljanka mit Landbrot	7,80
Oliven Zitrone Schmand	Als Sattmacherportion 12,80
Curry-Zitronengras-Suppe 	7,80
mit Kräuteröl, Croutons und Kokos-Chips	

SALATE

Großer Teller Blattsalat 	9,80
Balsamico- oder Joghurtdressing Gemüse Sonnenblumenkerne hausgemachte Kräuterbutter Baguettebrot	
+ Schinken, saftig gekocht, von Dieters Wurstladen	+ 3,00
+ Räucherlachs mit Orangen-Senf	+ 4,00
+ Bonito-Thunfisch, Ei und rote Zwiebelringe	+ 3,00
+ Roastbeefstreifen, medium gebraten, grober Pfeffer	+ 7,00
+ Hähnchenbrust, gebraten, mit Honig-Soja-Soße	+ 6,00

KLEINIGKEITEN & VORHER

Portion Kochkäse 	8,40
Musik & Kümmel zum Selbermischen Bauernbrot Butter	
Matjes-Teller	12,90
Zwei Filets auf nordische Art Herings-Dill-Happen Rote Zwiebelringe Gekochte Kartoffelchen in der Schale	
Heisse Frikadelle+Weck+Senf	6,90
Gemischter Blattsalat 	4,90
Balsamico- oder Joghurtdressing Gemüse Sonnenblumenkerne	



Herzlich Willkommen!

Ihr seid in einem WIRTSHAUS angekommen. Einfach und ehrlich. Hier gibt's immer etwas zu vespern! Die Gerichte auf dieser großen Karte bereiten wir täglich ab 17.00 Uhr zu; an Sonn- und Feiertagen zusätzlich mittags zwischen 11.30 und 14.00 Uhr.

Oder Ihr reserviert mit 15 oder mehr Personen.

Wir wünschen einen erholsamen, vielleicht anregenden, angenehmen Aufenthalt und bitten Euch, alle Wünsche und Beschwerden, Lob und Tadel mit uns zu besprechen!

Unsere **Wildgerichte** kommen aus eigener Jagd oder von befreundeten Nachbarn. Wildmetzger unseres Vertrauens ist Familie Scholl in Brombachtal. **Fleischwaren** beziehen wir auch von Dieter's Wurstladen. **Eier** liefert unser Eberbacher Nachbar Reimund. Unsere **Kuchen** kommen, wie auch **Brot und Brötchen**, vom Bäcker Horn in Fränkisch-Crumbach. Viele **Kräuter** wachsen im eigenen Garten. **Konfitüre** kochen wir möglichst selbst. Der **Kochkäse** ist natürlich aus der Kochkäserei in Lörzenbach.

Eine Aufstellung mit allen Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen bringen wir gern. Alle Angaben in Euro. Diese Karte gibt es auch in englischer Sprache.



This menu is also available in english.



Bei uns gibt es immer und ohne Vorbestellung

KÄSEFONDUE

Ab zwei Portionen

Zubereitungszeit am Tisch rund 25 Minuten

Wir bringen den geraspelten Käse, Wein, Kirschwasser, Brotwürfel und etwas Mondamin sowie Muskat und Knoblauch zum „Caquelon“ (dem Fonduetopf) an den Tisch. Dann geht es los. Immer schön rühren, dabei die Topfmitte nicht vergessen. Erst später, wenn während des Essens nicht mehr so viel gerührt wird, bildet sich eine leckere braune Kruste am Topfboden. Viele Fans genießen diese besonders gerne!

Käsefondue 

Selbst am Tisch zubereitet

p.P. 21,00

Drei Schweizer Käsesorten:

25% Appenzeller | 25% Emmentaler | 50% Sbrinz

Brotwürfel | Weißwein | Kirschwasser | Knoblauch | Mixed Pickles

Dazu:

Portion Drillinge – die kleinen Kartoffelchen 3,90

Extraportion Käsemischung - zum Nachbestellen 7,00



TAPAS

Genuss im Sharing-Style – ideal für gesellige Runden.
Unsere Tapas sind zum Teilen gedacht, damit du mehr
Auswahl, mehr Geschmack und mehr gemeinsame
Momente genießen kannst.

Hausgemachte Aioli mit Salzbrezeln 2,80

Geräucherte Wildschweinwurst
mit Gewürzgurke und Salzbrezeln 3,80
Heimisches Wildschwein von Metzger Scholl

Schweizer Käsewürfel mit Feigensenf 4,80
„Rezenter“ (=kräftiger) Appenzeller wie er in
unser Fondue kommt.

Leccino-Oliven mit Weißbrot 3,80
Rustikale Olivensorte aus Italien. Mildfruchtig, Kräftig

Castelvetrano-Oliven mit Weißbrot 3,80
Buttrig, mild und leicht süß. Fleischig und knackig.

Herings-Dill-Happen mit Landbrot 4,80

Artischockensalat 3,80
mit einer senf-zitronigen Kräutervinaigrette | Weißbrot

Pizzutello-Tomate mit Basilikum-Pesto 3,80
Halbgetrocknete Mini-Tomaten aus Kampanien | Weißbrot