

Herzlich Willkommen!

## GANZ ALLGEMEIN

Ihr seid in einem WIRTSHAUS angekommen. Einfach und ehrlich. Und was uns fast am wichtigsten ist: Es gibt Essen und Trinken von morgens bis abends. Zu Vespers gibt es immer etwas! Die Gerichte auf der großen Karte und Tagesempfehlungen bereiten wir zwischen 12 und 14 Uhr und von 18 bis 20 Uhr zu.

Wir wünschen einen erholsamen, vielleicht anregenden, angenehmen Aufenthalt und bitten Euch, alle Wünsche, Bitten, Beschwerden, Lob und Tadel mit uns zu besprechen! Eine unserer Wahlsprüche lautet nämlich:  
***Wer aufhört besser zu werden hat aufgehört, gut zu sein!***

Unsere **Wildgerichte** kommen aus eigener Jagd oder von befreundeten Nachbarn. Wildmetzger unseres Vertrauens ist Hubertus Scholl in Brombachtal. **Fleischwaren** beziehen wir auch vom Crumbacher Wurstlädchen und der Metzgerei Kaffenberger in Nieder-Kainsbach. **Eier** liefert unser Eberbacher Nachbar Raimund. Unsere **Blechkuchen** kommen, wie auch **Brot und Brötchen**, vom Bäcker Horn in Fränkisch-Crumbach. Viele **Kräuter** wachsen im eigenen Garten. **Marmelade** kochen wir möglichst selbst. Der **Handkäse** ist natürlich aus der Hüttenthaler Molkerei.

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

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 Fonduepfopf) 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, die viele Fans besonders gerne genießen.

|  |              |
|--|--------------|
| Käsefondue, Selbst am Tisch zubereitet   | p.P. 19,00 € |
| Drei Schweizer Käsesorten   Brotwürfel   Weißwein   Kirschwasser   Knoblauch   Mixed Pickles |              |
| Dazu:  |              |
| Portion Drillinge  | 3,50 €       |
| Extraportion Käsemischung - zum Nachbestellen  | 7,00 €       |

**VESPERKARTE** 10.30 BIS 12.00, 14.00 BIS 17.30 UND NACH CA. 20 UHR

**Appetit zu Zweit** 24,00 €  
Handkäse | Kochkäse | Wurstsalat  
Geräucherte Wildschweinbratwurst | Brot und Butter  
Ein Flammkuchen mit Speck, Zwiebel und Schmand

**KALTES**

**Kochkäse oder Handkäse oder Hand+Koch+Kombi** 8,40 €  
mit Musik & Kümmel zum selber mischen | Bauernbrot und Butter

**Butterbrot und eine „Geräucherte“** 4,50 €  
Heimisches Wildschwein von Metzger Scholl zu Wurst gemacht  
Nicht zu weich und nicht zu hart... Als Wandervesper mitnehmen?

**Wurstsalat** 8,90 €  
klassisch mit Gewürzgurke, aus Fleischkäse vom Metzger Kaffenberger, dazu Bauernbrot vom Bäcker Horn

**Großer Teller Blattsalat** 8,90 €  
Balsamicodressing | Gemüse | Kürbiskerne  
Baguettebrot | hausgemachte Kräuterbutter



**Oben drauf:**  
**Saftig gekochter Schinken in Streifen** + 3,00

**HEISSES**

**Curry-Zitronengras-Suppe** 6,80 €  
mit Kräuteröl, Croutons und Kokos-Chips



**Flammkuchen Grillgemüse** 9,00 €  
Kirschtomate | Aubergine | Zucchini  
Vegane Crème | Kräuter



**Flammkuchen Klassisch** 9,00 €  
Speck | Zwiebel | Schmand | Kräuter

**Gulasch von Wildschwein und Reh** 16,00 €  
mit Preiselbeeren und Bauernbrot

**Hackbällchen vom Schwein mit Grillgemüse** 13,00 €  
Auf Couscous angerichtet

**VESPERKARTE** 10.30 BIS 12.00, 14.00 BIS 17.30 UND NACH CA. 20 UHR

## *Wirtshaus-Wanderpause für Zwei*

**KALT:** Ein Handkäse und eine Schale Kochkäse  
Wurstsalat mit Gewürzgurke

Eine Geräucherte Wildschweinwurst | Brot und Butter




**HEISS:** Ein Flammkuchen mit Speck, Zwiebel und Schmand

**NASS:** Ein-Liter-Bembel Apfelwein vom Krämer  
eine große Flasche Mineralwasser

Zwei Bauerntunk aus der Brennerei Ester in Beerfurth

44,40 € (statt einzeln 51€)

### **BEILAGEN** und auch für Kinder

|  |        |
|--|--------|
| Zwei heiße Wiener Würstchen  | 3,80 € |
|  Kräuter-Kartoffelsalat  | 3,50 € |
|  Couscous               | 3,50 € |
| Kartoffelpüree   | 3,50 € |
|  Gemischter Blattsalat | 4,50 € |
| Balsamicodressing   Gemüse   Kürbiskerne   Kräuter   |        |

### **SÜßES**

Blechkuchen liefert wie auch Brot und Brötchen  
Bäcker Horn aus Fränkisch-Crumbach.

|   |         |
|---|---------|
| Hausgemachtes Erdbeersorbet mit Sekt aufgegossen        | 5,20 €  |
| Schokoladensoufflé mit Sahne, Vanilleeis und Kuchenerde | 11,20 € |
| Blechkuchen nach Tagesangebot                           | 3,20 €  |
| z.B. Aprikosen-Käse, Apfel mit Rosinen, Kirsch-Käse     |         |
| Portion Sahne   | 1,20 €  |
| Kugel Erdbeer-, Schoko-, Vanilleeis, erste Kugel        | 2,50 €  |
| Jede weitere Kugel                                      | 2,00 €  |
| ... ein Schuss Baileys obenauf                          | 1,50 €  |
| EIS AM STIEL Bitte am Tresen aussuchen                  |         |

## GROSSE KARTE

12.00 BIS 14.00 UND 17.30 BIS CA. 20 UHR

### KLEINIGKEITEN UND VORHER

**Appetit zu Zweit** 24,00 €  
Handkäse | Kochkäse | Wurstsalat |  
Geräucherte Wildschweinbratwurst | Brot und Butter  
Ein Flammkuchen mit Speck, Zwiebel und Schmand

**Kochkäse oder Handkäse oder** 8,40 €  
**Hand+Koch+Kombi**  
mit Musik & Kümmel zum selber mischen | Bauernbrot und Butter

**Butterbrot und eine „Geräucherte“** 4,50 €  
Heimisches Wildschwein von Metzger Scholl zu Wurst gemacht  
Nicht zu weich und nicht zu hart... Als Wandervesper mitnehmen?

**Wurstsalat**  
klassisch mit Gewürzgurke, aus Fleischkäse vom Metzger Kaffenberger  
- dazu Bauernbrot vom Bäcker Horn 8,90 €  
- oder mit pommes frites + 2,80 €

**Gebackener Camembert mit Preiselbeeren** 8,90 €  
Dazu Blattsalat mit Balsamicodressing und Baguettebrot

**Carpaccio vom Rind** 19,00 €  
Ruccolasalat | gehobelter Parmesan | Olivenöl  
Frittierte Kapern | Balsamico Baguettebrot

**Curry-Zitronengras-Suppe** 6,80 €  
mit Kräuteröl, Croutons und Kokos-Chips



**„Curry36“ - Die KultCurryWurst**  
Aus Berlins bekanntester Wurstbude - Schärfe nach Wunsch  
Wir lassen die Kopie der Kreuzberger Wurst von der Metzgerei  
Kaffenberger in Nieder-Kainsbach herstellen. Auch das Ketchup  
ist nach Originalrezept!  
- mit Baguettebrot 5,50 €  
- oder pommes frites + 2,80 €


### ODER NACHHER

**Schweizer Käseauswahl** mit pikantem Feigensenf 7,80 €  
Appenzeller, Emmentaler, Sbrinz | Weissbrot

## GROSSE KARTE

12.00 BIS 14.00 UND 17.30 BIS CA. 20 UHR

### SALAT

Großer Teller Blattsalat  8,90 €  
Balsamicodressing | Gemüse | Kürbiskerne  
hausgemachte Kräuterbutter | Baguettebrot

*Oben drauf:*

Saftig gekochter Schinken in Streifen + 3,00 €

oder

Vier große Black-Tiger-Garnelen ohne Schale + 8,00 €

oder

Glutenfrei panierte Hähnchenfetzen + 4,00 €

*Ochsenfetzensalat* 13,90 €

Gebratene Roastbeefstreifen, in Kräuterbutter mariniert  
Auf Blattsalat mit Balsamicodressing | Gemüse  
Kürbiskerne | Baguettebrot |

### KINDERWÜNSCHE Ketchup und Mayonnaise soviel gewünscht!

Zwei heiße Wiener Würstchen (evtl. Beilage wählen) 3,80 €

Bratwurst (evtl. Beilage wählen) 3,80 €

Glutenfrei panierte Hähnchenfetzen 4,80 €

### SÜßES

Hausgemachtes Erdbeersorbet mit Sekt aufgegossen 5,20 €

Schokoladensoufflé mit Sahne, Vanilleeis und Kuchenerde 11,20 €

Blechkuchen nach Tagesangebot 3,20 €

Meist Aprikosen-Käse, Apfel mit Rosinen, Kirsch-Käse

Portion Sahne 1,20 €

Kugel Erdbeer-, Schoko-, Vanilleeis, erste Kugel 2,50 €

Jede weitere Kugel 2,00 €


... ein Schuss Baileys obenauf 1,50 €

EIS AM STIEL Bitte am Tresen aussuchen

## GROSSE KARTE

12.00 BIS 14.00 UND 17.30 BIS CA. 20 UHR

### MEHR SACHEN ZUM SATTMACHEN

|  |   |                     |
|--|---|---------------------|
| Flammkuchen Grillgemüse<br>Kirschtomate   Aubergine   Zucchini   Zwiebel<br>Vegane Crème   Kräuter   |  | 9,00 €              |
| Flammkuchen Klassisch<br>Speck   Zwiebel   Schmand   Kräuter   |   | 9,00 €              |
| Strammer Max Odenwald-Style<br>Zwei Scheiben gebuttertes Bauernbrot, Geräucherter<br>Wildschweinschinken   Doppeltes Spiegelei   Frische Kräuter |   | 12,90 €             |
| Gulasch von Wildschwein und Reh<br>mit Butterspätzle und Preiselbeeren   |   | 19,00 €             |
| Geschmortes Rinderbäckchen<br>mit Thymian-Rotweinsosse   Wurzelgemüse   Kartoffelpüree   |   | 21,50 €             |
| Paniertes Schweineschnitzel mit pommes frites<br>Das zweite Schnitzel dazu   |   | 12,40 €<br>+ 2,50 € |
| Kochkäs`Schnitzel mit pommes frites<br>Das zweite Schnitzel dazu   |   | 14,40 €<br>+ 2,50 € |
| Eine Wildschweinbratwurst<br>mit Kräuter-Kartoffelsalat <u>oder</u> mit Kartoffelpüree<br>Die zweite Wurst, dann ist's ein Pärchen               |   | 9,90 €<br>+ 3,00 €  |
| Hackbällchen vom Schwein mit Grillgemüse<br>Auf Couscous angerichtet   |   | 13,00 €             |

### BEILAGEN - sind zu jedem Gericht wählbar

|   |  |        |
|---|--|--------|
| Pommes frites   |  | 3,50 € |
| Butterspätzle   |  | 3,50 € |
|  Drillinge              |  | 3,50 € |
| Couscous  |  | 3,50 € |
| Kartoffelpüree  |  | 3,50 € |
|  Kräuter-Kartoffelsalat |  | 3,50 € |
| Gemischter Blattsalat<br>Balsamicodressing   Gemüse   Kürbiskerne   |  | 4,50 € |