

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

### Appetit zu Zweit

Handkäse | Kochkäse | Wurstsalat

Geräucherte Wildschweinbratwurst | Brot und Butter

Ein Flammkuchen mit Speck, Zwiebel und Schmand

### KALTES

Kochkäse oder Handkäse oder

Hand+Koch+Kombi

mit Musik & Kümmel zum selber mischen | Bauernbrot und Butter

Butterbrot und eine „Geräucherte“

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

Großer Teller Blattsalat

Balsamicodressing | Gemüse | Kürbiskerne

Baguettebrot | hausgemachte Kräuterbutter



Oben drauf:

Saftig gekochter Schinken in Streifen

### HEISSES

Curry-Zitronengras-Suppe

mit Kräuteröl, Croutons und Kokos-Chips



Flammkuchen

- **Klassisch** Speck | Zwiebel | Schmand | Kräuter

- **Gemüse** Paprika | Champignons |

Frühlingslauch | Zwiebel | Rotkraut | Kräuter



Chilli CON carne (Rindfleisch)

oder SIN carne (Linsen)

mit Weißbrot



**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 Bauerntrunk aus der Brennerei Ester in Beerfurth

44,40 € (statt einzeln 51€)

## **BEILAGEN** und auch für Kinder

Zwei heiße Wiener Würstchen



Kräuter-Kartoffelsalat

Kartoffelpüree



Gemischter Blattsalat

Balsamicodressing | Gemüse | Kürbiskerne | Kräuter

## SÜßES

Blechkuchen liefert wie auch Brot und Brötchen

Bäcker Horn aus Fränkisch-Crumbach.

Hausgemachtes Erdbeersorbet mit Sekt aufgegossen

Schokoladensoufflé mit Sahne, Vanilleeis und Kuchenerde

Blechkuchen nach Tagesangebot

z.B. Aprikosen-Käse, Apfel mit Rosinen, Kirsch-Käse

Portion Sahne

Kugel Erdbeer-, Schoko-, Vanilleeis, erste Kugel

Jede weitere Kugel

... ein Schuss Baileys obenauf

EIS AM STIEL Bitte am Tresen aussuchen

## Herzlich Willkommen!

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 vespersn gibt es immer etwas! Die Gerichte auf der großen Karte und Tagesempfehlungen bereiten wir zwischen 12 und 14 Uhr und von 17.30 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! Einer 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, so wie der Kochkäse von der Kochkäserei in Lörzenbach geliefert wird.

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

Bei uns gibt es immer und ohne Vorbestellung

### KÄSEFONDUE

Wir bringen Käse, Wein, Kirschwasser mit dem Fonduetopf an den Tisch.  
Ab zwei Portionen, Zubereitungszeit am Tisch rund 25 Minuten.

Käsefondue, Selbst am Tisch zubereitet

Drei Schweizer Käsesorten | Brotwürfel | Weißwein  
Kirschwasser | Knoblauch | Mixed Pickles

Dazu:

Portion Drillinge – die kleinen Kartoffelchen

### KINDERWÜNSCHE

Ketchup und Mayonnaise soviel gewünscht!  
Beilage bitte extra wählen

Zwei heiße Wiener Würstchen

Bratwurst

Glutenfrei panierte Hähnchenfetzen

## KLEINIGKEITEN UND VORHER

### Appetit zu Zweit

Handkäse | Kochkäse | Wurstsalat |

Geräucherte Wildschweinbratwurst | Brot und Butter

Ein Flammkuchen mit Speck, Zwiebel und Schmand

### Kochkäse oder Handkäse oder

Hand+Koch+Kombi

mit Musik & Kümmel zum selber mischen | Bauernbrot und Butter

### Butterbrot und eine „Geräucherte“

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

- oder mit pommes frites

### Sechs Black-Tiger-Garnelen ohne Schale

In Olivenöl mit Thymian, Knoblauch, Chili, Zitrone und

Ingwer gebraten, Aioli und Baguettebrot

### Carpaccio vom Rind

Ruccolasalat | gehobelter Parmesan | Olivenöl

Frittierte Kapern | Balsamico | Baguettebrot

### Curry-Zitronengras-Suppe

mit Kräuteröl, Croutons und Kokos-Chips



### Ukrainische Soljanka

mit Kräuterschmand und Bauernbrot


### „Curry36“ - Die KultCurryWurst

Wir lassen die Kopie der Kreuzberger Wurst von der Metzgerei

Kaffenberger in Nieder-Kainsbach herstellen.

mit Baguettebrot

- oder pommes frites

 Currywurst mit Baguettebrot

## ODER NACHHER

Schweizer Käse mit pikantem Feigensenf

Apenzeller und Emmentaler | Weißbrot

## SALAT

### Großer Teller Blattsalat

Balsamicodressing | Gemüse | Kürbiskerne  
hausgemachte Kräuterbutter | Baguettebrot



*Oben drauf:*

Saftig gekochter Schinken in Streifen

oder

Sechs Black-Tiger-Garnelen ohne Schale

oder

Glutenfrei panierte Hähnchenfetzen

### Ochsenfetzensalat

Roastbeef medium gebraten und aufgeschnitten  
Blattsalat mit Balsamicodressing | Gemüse  
Kürbiskerne | Baguettebrot | Kräuterbutter

## BEILAGEN - sind zu jedem Gericht wählbar

Pommes frites

Butterspätzle

Kartoffelpüree

Ofenkartoffel mit Sour Cream



„Drillinge“ Kleine gekochte Kartoffelchen



Kräuter-Kartoffelsalat



Gemischter Blattsalat

Balsamicodressing | Gemüse | Kürbiskerne

## SÜßES

Hausgemachtes Erdbeersorbet mit Sekt aufgegossen

Schokoladensoufflé mit Sahne, Vanilleeis und Kuchenerde

Blechkuchen nach Tagesangebot

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

Portion Sahne

Kugel Erdbeer-, Schoko-, Vanilleeis, erste Kugel

Jede weitere Kugel

... ein Schuss Baileys obenauf

EIS AM STIEL Bitte am Tresen aussuchen

## MEHR SACHEN ZUM SATTMACHEN

### Flammkuchen

- **Klassisch** Speck|Zwiebel|Schmand|Kräuter
- **Gemüse** Paprika|Champignons|Frühlingslauch|Zwiebel|Rotkraut|Kräuter



### Ofenkartoffel mit tomatisiertem Gemüse

Mit Sour Cream und Kräutern



*Von unseren ukrainischen Köchinnen in Handarbeit hergestellt:*

**Pelmeni** heißen bei uns die Tortellini

Gefüllt mit Rind- oder Geflügel -bitte wählen-, dazu Sauerrahm

**Wareniki** heißen bei uns die Ravioli

Gefüllt mit gehackten und gewürzten Champignons, dazu Sauerrahm

**Chilli CON carne** (Rindfleisch)

oder **SIN carne** (Linsen)

mit Weißbrot



**Strammer Max Odenwald-Style**

Zwei Scheiben gebuttertes Bauernbrot|geräucherter

Wildschweinschinken|Doppeltes Spiegelei|Frische Kräuter

**Gulasch von heimischen Wildschwein und Reh**

Geschmort mit Sellerie und Möhren|Butterspätzle|Preiselbeeren

**Rumpsteak mit Ofenkartoffel und Sour Cream**

Medium gebraten, dazu ein Koriander-Tomaten-Dip

**Geschmortes Rinderbäckchen**

mit Thymian-Rotweinsoße|Wurzelgemüse|Kartoffelpüree

**Paniertes Schweineschnitzel** mit pommes frites

- mit einem Schälchen Kochkäse

Das zweite Schnitzel dazu

**Eine Wildschweinbratwurst**

mit Kräuter-Kartoffelsalat oder mit Kartoffelpüree

Die zweite Wurst, dann ist's ein Pärchen