

Klassisches

Original „Wiener Kalbsschnitzel“ **18,80 €**
mit Pommes frites

Original "Wiener schnitzel" of veal with fresh fries

Argentinisches Rumpsteak „Quickfood“ **21,50 €**
mit Pfeffersoße, grünen Bohnen und Kartoffelgratin

Rumpsteak with pepper-sauce, green beans and potato gratin

„Boeuf-Winzer-Art“- mageres-Rindergulasch **15,50 €**
in Rotwein geschmort
mit saisonalem Gemüse mit Erbenheimer Kartoffeln

„BEEF bourguignon“ beef stew in red wine with vegetables and potatoes

Regenbogen-Forelle „Müllerin“ aus der Wisper mit Mandelbutter **16,00 €**
und Erbenheimer Kartoffeln

Trout Meuniere with almond butter and parsley potatoes

Ofenfrische Schweinshaxe **15,50 €**
mit Sauerkraut A9, A10 und Kartoffelklößen
(NUR solange der Vorrat reicht)

Fresh roast knuckle of pork with sauerkraut and potato dumplings (as long as available)

„Grillteller“ **17,80 €**
Argt. Rumpsteak, Hähnchenbrust, Rostbratwürste
Kräuterbutter und Bratkartoffeln

„Barbecue plate“ small grilled steaks of pork and beef, sausage, red wine-shallot-butter and roast potatoes

Schnitzel „Wiener Art“ **12,50 €**
mit Pommes frites

Escalope of pork "Vienna Style" with French fries



Alle Preise verstehen sich incl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.

Die Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal

Suppen – hausgemacht

Gulaschsuppe Goulash Soup	4,20 €
Hessische Kartoffelsuppe Potato Soup	4,20 €

Leichte Gerichte

Markfrische Salate ...

... mit Käse, Schinken und Ei Salads with ham, cheese and egg	10,80 €
... mit gegrillter Hähnchenbrust Salads with roast chicken breast	12,80 €
... mit einem Rumpsteak Salads with Rumpsteak	16,50 €
Gebackener Schafskäse mit mediterranem Gemüse Baked feta cheese with mixed mediterranean vegetables	10,50 €
Hausgemachte Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln Spätzle (home-made pasta) with cheese, onions	9,80 €

Geflügel

Gegrillte Hähnchenbrust mit Tomaten-Ingwersoße und Bandnudelnest Roast chicken with tomato-inger sauce and penne	11,80 €
--	---------



Alle Preise verstehen sich incl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.

Die Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal

Regionales – „was von hier“

- 6 – „Rüdesheimer Rostbratwürste“** **9,50 €**
mit Sauerkraut und frischem Bauernbrot
Rüdesheimer grilled sausage with sauerkraut and fresh bread
- „Rüdesheimer Winzerpfanne“** **15,50 €**
Bratwürste, Blutwurst und Saumagen
auf Bratkartoffeln und Sauerkraut im Eisenpfännchen serviert
„Rüdesheimer wine-grower’s pan“ Assorted german grilled sausages with sauerkraut and roast potatoes – served in a pan !
- Original Pfälzer Saumagen** **11,50 €**
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
„Pfälzer Saumagen“ with sauerkraut and mashed potatoes
- „Rheingauer Sauerkrautplatte“ für 2 Personen** **29,00 €**
Saumagen, Rostbratwürste und Schweinshaxe
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
Saumagen, roast sausage and knuckle of pork with sauerkraut and mashed potatoes
- Wir empfehlen einen kleinen Salatteller
oder eine Portion Gemüse zu allen Gerichten** **3,80 €**
We recommend a small salad or vegetables as side dish



Alle Preise verstehen sich incl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.

Die Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal

Brotzeiten

Käsevariation aus der "Naturkäserei Tegernseer Land" 14,80 €
Selection of cheese

**Brotzeiteller mit Spezialitäten vom
„Schwäbisch Hällischen Landschwein“** 14,80 €
Dish with traditional German home-made cold cuts

Und was zum Schluss – Dessert

**Hausgemachte Crème brûlée
von der weißen Schokolade mit frischen Beeren** 7,50 €
homemade crème brûlée with fresh berries

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne 5,40 €
warm apple-strudel with vanilla ice cream and whipped cream

Sauerkirschen mit Vanilleeis und Schlagsahne 5,40 €
Morellas with vanilla ice cream and whipped cream



Alle Preise verstehen sich incl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.

Die Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal