



## Empfehlungen des Chefs

Wer kämpft, kann verlieren. Wer nicht kämpft, hat schon verloren. (B. Brecht)

### Wein des Monats aus der Kellerei UHL, Rheinhessen:

19er Riesling Trocken	Flasche	0,75 l	19,50
	Glas	0,2 l	5,20

#### EIN APERITIV VORWEG?

CRÉMANT D'ALSACE	Glas	0,1l	5,90
APEROL - SPRIZZ		0,2l	5,90
HOLLUNDER - SECCO - „HUGO“		0,2l	5,90

Pfifferlingcrèmesüppchen	Terrine	6,90
	Tasse	4,90

\*\*\*\*\*

Handkäs' mit Musik und Hausbrot	8,90
Münchener Wurstsalat mit Hausbrot	9,00
Schweizer Wurstsalat mit Käse und Hausbrot	11,90
Matjes Hausfrauenart, dazu Pellkartoffeln	12,90
Hessische Tapas, 6 verschiedene Leckereien im Glas, dazu Hausbrot	12,90
Bandnudeln mit Pfifferlingen in einer Kräuterrahmsauce	13,90

### XXL-Kartoffelrösti, verschieden belegt und mit Käse überbacken

Mit Pfifferlingen und Ruccola	13,90
Mit Pfifferlingen und gekochtem Schinken	13,90
Mit Pfifferlingen und ausgelösten Forellenfilets	13,90
Pfifferlinggulasch, dazu Semmelknödeln	12,90
Steak vom Jungschweinerücken mit Pfifferlingsob, Butterspätzle	16,90
„Forelle trifft Pfifferling“, saftige, ganze Wimperforelle vom Grill auf Pfifferlingrahmnudeln	21,90



### Die Supp'n

Kräftige Tafelspitzbouillon vom Taunusrind

mit Leberknödel, 2 Stück	6,90
1 Stück	4,90
mit Maultaschen 2 Stück	6,90
1 Stück	4,90

\*\*\*\*\*

### Unsere Spezialität, frische Forelle aus ökologischer Aufzucht und eigener Haltung F(r)isch auf den Tisch (ca 300-350gr)

Wisperforelle Blau mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Blattsalate	17,90
Wisperforelle Müllerin in Mandelbutter gebraten, dazu Petersilkkartoffeln und Blattsalate	18,90
Wisperforelle im Ganzen heiß geräuchert auf Kartoffel-Gurkensalat	18,90
Wisperforellenfilet heiß geräuchert und ausgelöst, fast ohne Gräten, auf Dillrahmnudeln, dazu Blattsalate	19,90
Wisperforelle vom Grill, dazu gemischter Salatteller der Saison	18,90

Bitte beachten Sie unsere stets wechselnde  
Tageskarte



Aus Österreich, herzhaft und guat

Schwein'sbraten vom Jungschwein mit Dunkelbiersoß', dazu an Knöd'l von der Kartoffel und a Bayerisch Kraut	13,90
Holzfallersteak (vom Jungschwein) mit viel frischem Knoblauch und „selbstgeschnitzten“ Pommes frites	14,90
Wiener Saftgulasch (scharf), Semmelknödel, Essiggurke	16,90
Alt-Wiener Tafelspitz mit Röstkartoffeln und Grüner Soß' in der Bouillon mit Gemüse serviert	16,90
Unser Wiener Schnitzel Riesenschnitzel vom Jungschweinerücken, dazu Bratkartoffeln und Dillgurkensalat, Preiselbeeren (Räuberteller generell 2,50)	16,90
Senioren schnitzel, Bratkartoffeln, Preiselbeeren	10,90
Original Wiener Schnitzel vom KALB, Bratkartoffeln, Preiselbeeren	19,90
Schnitz'l „Fischzucht“, mit Williamsbirne, überbacken mit Roquefort und Sc. Bearnaise, Pommes frites	17,90
Rumpsteak vom Angusrind, fettfrei vom Lavasteingrill mit Kräuterbutter oder Zwiebel, Salatvariation	21,90

...und nur für unsere Kleinsten mit Lolly Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

Kinderschnitzel	8,90
Hähnchennuggets	8,90
Fischstäbchen oder Fischburger	8,90
Rostbratwürst'l	8,90
Riesen Burger (200gr)	8,90



### Dazua gibt's

Apfelwein-Sauerkraut nach Vorrat	2,90
2 Stück Kartoffel- oder Semmelknödeln mit Bratensauce	2,90 3,90
Pommes Frites, große Portion inklusive Ketchup, Mayonnaise	3,90
Speckkrautsalat, Kartoffelsalat	2,90
Dillgurkensalat, Kartoffelgurkensalat	3,90
Salatteller gemischt	3,90

\*\*\*\*\*

### Vom Zuckerbäcker

Wiener Apfel - Strudel mit Vanillesauce oder Eiskugel	5,70 6,70
Rote Grütze aus frischen Waldbeeren mit Vanillesauce	5,90
Kartoffelpuffer, 2 Stück mit Apfelmus	5,90
Zitronensorbet mit Wodka	7,90
Palatschinken nach Tagesangebot, 2 Stück mit Schlagsahne	8,90
Apfelfannkuchen mit Zimtzucker und Vanilleeis	8,90
Kaiserschmarr'n mit Zwetschkenröster und Schlagsahne	9,90
Premium Eis, 3 Kugeln	7,90
Jede weitere Kugel	2,70
mit Sahne plus	1,00
Eiscafe mit zwei Kugeln Vanille-Eis	7,90



### An Quad'n

Alle Preise sind in EURO und inklusive aller Steuern  
Bitte bezahlen Sie nur die Maschinendruckten Beträge

## Unser Vorschlag für IHRE Feier Event, Veranstaltung oder Treffen

Gönnen Sie sich einen erholsamen Abend im Kreise  
Ihrer Familie oder Freunden

### Wir bitten um Vorbestellung

Preise pro Person

FONDUE Bourguignon, mit heißem Öl, Baguette	22,90
FONDUE Chinoise mit heißer Rinder-Bouillon, Baguette	22,90
FONDUE vier Käsesorten, Baguette	22,90

<u>Hax'n - Abend:</u>	21,90
Hinterhax'n vom Kalb, Schwein und Lamm in seinen schönsten Formen - saftig gegrillt mit zweierlei Knödeln und zweierlei Kraut, Bratensobe	

<u>„Brat'l in der Reün“ - Abend:</u>	14,90
Jungschweinebraten im Ganzen in der „Reün“ geschmort, dazu a „Stöcklkraut“ (im ganzen mitgebratenes Kraut), zweierlei Knödel'n	

<u>Ripperl - Abend:</u>	14,90
Saftige, fleischige Schweinsripperl, feurig gewürzt, mit Hausbrot und warmen Speckkrautsalat	

<u>Backhend'l - Abend:</u>	13,90
1/2 Bauernhend'l, geteilt in 4 Teile, in Butterschmalz gebacken, dazu herzhaften Kartoffel - Gurkensalat	

<u>Kas'nock'n - Abend:</u>	12,90
Pinzgauer (Salzburgerland) Spezialität. Hausgemachte Spätzle gebraten mit Bier- (Bauern-) käs' und Zwiebeln, Blattsalate	