

VORSPEISEN

Brot von Backhaus Bürger mit Dip

1.90

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel

Apfel | Rosmarinhonig | Salatnest

| Kräuterbaguette ^{A,7}

10.90

Oktopus Salat

Mediterranes Gemüse | Rucola | sonnengetrocknete Tomaten

Oliven-Pesto | Aioli | Kräutervinaigrette ^{D,B,C,7}

14.90

Kalbstafelspitz

mariniert in Kürbiskernöl | Gemüse | Salatnest ^{H,J}

12.90

Ochsenmaulsalat

Radieschen | Vinaigrette | Bauernbrot

13.90

SUPPEN

Tafelspitz Bouillon

mit Gemüseeinlage und Kräuterflädle ^{A,C}

8.-

Deftiger Kartoffeleintopf

mit Mett-Enden & Kräuter Croutons ^{G,3}

8.90

SPEZIALITÄTEN VOM KÜCHENCHEF

Kalbsschnitzel

in Butter gebraten | Preiselbeeren | Zitrone

Bratkartoffeln | gemischter Salat ^{A,C}

25.50

Duett von Zander & Garnele

getrüffeltes Pilz-Risotto | Tomatensugo ^{D,K,5}

22.50

Trüffel Lunette

kleine Ravioli gefüllt mit Mascarpone | Blattspinat | Trüffelschaum ^{G,A,5}

Vorspeise 16.- | Hauptgang 22.-

Rinderbäckchen

Rotweinsauce | Kartoffel Sellerie Püree

gebratener Frühlingslauch ^{I,G}

25.-

Lammragout

Mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Schmand ^G

26.50

WIRTSHAUS KLASSIKER

Gemischter Salatteller

Knackige Blattsalate | Gurke | Kirschtomaten | Sonnenblumenkerne | Croutons ^A

Vorspeise 8.70 | Hauptgang 11.70

- mit gebackenem Schafskäse ^{G,A}

Vorspeise 10.70 | Hauptgang 15.70

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

Vorspeise 10.70 | Hauptgang 15.70

- mit gebratenen Rindfleischstreifen ^A

Vorspeise 11.70 | Hauptgang 17.70

- mit gegrilltem Lachs & Knoblauch-Garnelen ^{A,D}

Vorspeise 13.70 | Hauptgang 21.70

Die Salate werden mit unserem Haus-Dressing oder Balsamico-Vinaigrette serviert.

Zu allen Salaten servieren wir geröstetes Baguette ^{G,C,J,G,I,H}

Ofenkartoffel

Sauerrahm | großer Beilagensalat ^G

9.70

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen ^G

16.70

- mit gebratenen Rindfleischstreifen ^G

17.70

WIRTSCHAUS KLASSIKER

Hacksteak natur

18.50

Hacksteak mit Jäger- oder Pfeffersauce ^{A,I,G}

20.50

Hacksteak mit Schafskäse gefüllt ^{G,A}

21.50

Rumpsteak natur

27.50

Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce ^A

28.50

Rumpsteak mit Zwiebeln & Kräuterbutter ^G

29.50

Filetsteak natur

40.-

Filetsteak mit grüner Pfeffersauce ^A

42.50

Schnitzel „Friesen Art“ mit Garnelen & Schinkenstreifen in Sahnesauce ^{A,C,D,2,4,6}

28.50

Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,C}

18.50

Schnitzel „Jäger Art“ mit einer Pilz-Zwiebel-Sauce ^{A,C,L}

20.50

Zu allen Hacksteaks & Steaks reichen wir Pommes Frites oder Bratkartoffeln mit Speck ^{2,4,6}
oder Ofenkartoffeln und einen kleinen Beilagensalat.

Wahlweise für Kalorienbewusste nur einen großen Salatteller. ^{G,C,F,G,I,J}

WIRTSCHAUS SPEZIALITÄTEN

Spare Ribs

pikante Sauce | Kartoffelwedges | Sauerrahm | Salat ^{G,C,F,G,J,L}

19.50

Cordon Bleu

Pommes frites | Salat ^{A,C,G}

21.50

VEGETARISCH

Pilzragout

frische Kräuter in Rahm | Serviettenknödel | Salatbeilage ^{A,G}

16.50

Penne Vegetarisch

Gegrilltes Gemüse | Parmesan ^A

16.50

KINDER KARTE

Ich weiß nicht

Schnitzel Wiener Art | Pommes frites | Ketchup | Mayo ^{A,C}

10.50

Irgendetwas

Penne | Rahmsauce ^{A,C,G}

8.50

Hab keinen Hunger

Chicken Nuggets | Pommes frites | Ketchup | Mayo ^{A,C}

9.50

DESSERT

Käseauswahl vom Rheingauer Affineur aus Eltville

Feigensenf | Bauernbrot | Trauben ^{A,C,G}

16.-

Zitronensorbet mit Minze

aufgegossen mit Sekt

9.50

Crème brûlée

Mangokompott | Vanilleeis ^{C,G}

8.50

Apfel Crumble

Walnusseis | Sahne ^{G,H}

9.50

Belgische Waffel

Puderzucker | Vanilleeis 8.-

& heißem Beerenmix 9.50 ^{A,G}

EIS

Huber Becher

eiskalter Kaffee | zwei Kugeln Vanilleeis | Sahne ^{G,H}

7.80

Liesl Becher

eiskalter Kakao | zwei Kugeln Vanilleeis | Sahne ^G

7.80

Unsere Eissorten

Vanille | Schokolade | Walnuss | Erdbeere ^{A,G}

je Kugel 2.30

Schlagsahne

je Portion 1.50