

## ZUM FRÜHSTÜCK

### Toastfrühstück

1 Tasse Kaffee, 2 Scheiben Toast (wahlweise auch Mehrkorn)  
mit Beilage nach Wahl (Wurst, Käse, Marmelade, Honig)

5,90€

### Kleines Frühstück

1 Tasse Kaffee, 2 Brötchen, Wurst, Käse, Marmelade oder Honig, Obst-  
und Gemüsebeilage

8,90€

### Großes Frühstück

1 Pott Kaffee, 3 Brötchen, Wurst, Käse, Marmelade oder Honig,  
Fleischsalat, Kräuterquark, Obst- und Gemüsebeilage

11,50 €

### Käsefrühstück

1 Tasse Kaffee, 2 Brötchen, verschiedene Sorten Käse, Kräuterquark,  
Tomate-Mozzarella, Obst- und Gemüsebeilage

10,50€

### Powerfrühstück

1 Pott Kaffee oder 1 Glas Orangensaft, 2 Mehrkornbrötchen, Käse,  
Kräuterquark, Müsli mit Milch, Joghurt, Obst- und Gemüsebeilage

12,90€

### Frühstück „Deluxe“

1 Pott Kaffee, 3 Brötchen, Glas Orangensaft, Schinken, Käse, Kräuterquark,  
Fleischsalat, Lachs, Rührei, Tomate und Mozzarella, Obst- und Gemüsebeilage

17,50€

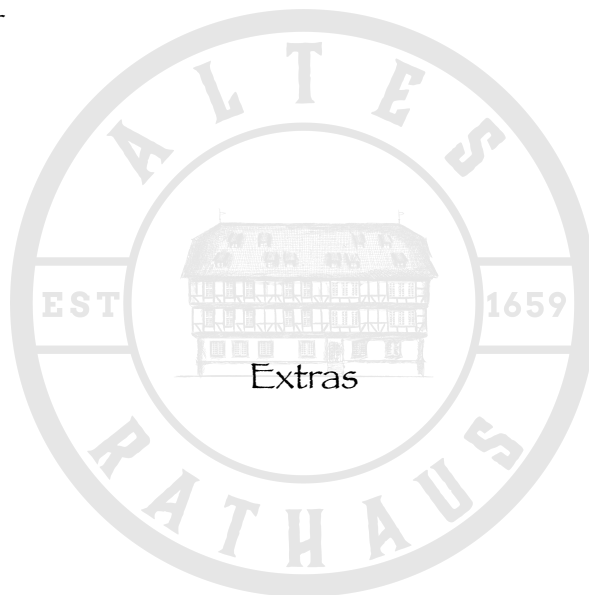
## Eier

Rührei aus 3 Bio-Eiern	
mit Brötchen und Butter	4,90€
mit Kräutern	4,90€
mit Tomaten	5,50€
mit Schinkenwürfeln	5,90€
mit Lachs	6,20€

Spiegeleier 3 Bio-Eier	
mit Brötchen und Butter	4,90€

Omelette aus 3 Bio-Eiern	
dazu Brötchen und Butter	4,90€

mit Kräutern	5,20€
mit Käse	5,60€
mit Tomaten	5,80€
mit Bacon	6,20€
mit Lachs	6,40€



Joghurt mit Früchten	5,40€
Croissant	1,80€
gekochtes Bio-Ei	1,70€
Fleischsalat	2,50€
Kräuterquark	2,20€
3 Scheiben Bacon	2,40€



## EINE KLEINIGKEIT VORWEG...

Hausgemachte Tagessuppe, dazu reichen wir Brot	6,50 €
Hausbrot/200g mit 4 Dips	9,50 €
Gebratene Garnelen in Knoblauchöl und frischen Kräutern	11,50 €
Datteln im Speckmantel mit Aioli	
6 Stück	6,90 €
10 Stück	9,90 €
Gemüse - Carpaccio mit Gemüse Olivenöl und Parmesan	10,90 €
Rote - Beete - Carpaccio rote Beete, Feldsalat, Hirtenkäse, Walnüsse und Rote-Beete-Dressing	9,50 €
Bunter Salatteller mit Feldsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, und Möhren	
- mit Hirtenkäse	8,50 €
- mit Hähnchenstreifen	10,50 €
- mit Rindfleischstreifen	11,50 €
- mit Lachs	11,50 €
- mit Garnelen	12,80 €

## GERICHTE AUF DEM TELLER

Bitte stellen Sie sich Ihr Tellergericht selber zusammen, dazu wählen Sie eine Beilage und Soße.

### Fleisch & Fisch

Schnitzel nach Wiener Art	17,90 €	Schnitzel - Hawaii	18,90 €
Hähnchenbrust	16,90 €	Thunfischsteak	25,50 €
Schweinesteak	16,90 €	Lachssteak	25,50 €
Rumpsteak m. Kräuterbutter	26,50 €	Seelachs - Filet	14,90 €
Schweinemedallions	20,50 €		
Lamm-Kotelett	19,50 €	Panierter Feta - Käse	12,50 €

## BEILAGEN & SOßEN

Ofenkartoffel mit Sour-Cream	Pfeffer-Soße
Pommes-Frites	Lamm-Soße
Süßkartoffel-Pommes	Mango-Soße
Rosmarin-Kartoffeln	Dillsoße
Rösti-Taler (3 Stück)	Rahmchampignon - Soße
Spätzle	Schmand - Soße
Grill-Gemüse	Paprika - Soße
Bohnen im Speckmantel	
Champignons mit Zwiebeln und Kräutern	

Zu den Gerichten servieren wir einen kleinen Beilagensalat

Jede weitere Beilage berechnen wir mit 5,50€

## DER „HEIßE STEIN“

Das Braten auf Steinen gehört zu den ältesten Verfahren Speisen und Gerichte schmackhaft zuzubereiten. Bereits aus steinzeitlichen Siedlungen sind Backsteine bekannt und bis heute populär. Der „Heiße Stein“ hat eine Temperatur von ca. 300 C, wobei das Fleisch schnell zubereitet ist aber nicht verbrennt und kein zugefügtes Fett oder Öl benötigt wird.

Nachdem Sie in der Karte Ihre Zutaten gewählt haben, bekommen Sie diese zusammen mit dem „Heißen Stein“ an den Tisch serviert. Zuerst geben Sie etwas von dem groben Salz auf den „Heißen Stein“ und dann beginnen Sie das Fleisch, den Fisch, das Gemüse oder den Käse von allen Seiten kurz anzubraten. Nun können Sie Ihr selbst zubereitetes Gericht Stück für Stück direkt vom

„Heißen Stein“ genießen.

Serviert werden unsere „Heißen Steine“ mit drei hausgemachten Dips und einem kleinen Beilagensalat.

Den heißen Stein bieten wir Samstag und Sonntag Abend an

## STEAKS & CO.

### Rumpsteak

ca. 200g	23,50 €
ca. 300g	28,90 €
ca. 400g	32,90 € 00

### Schweinesteak

ca. 200g	13,90 €
ca. 300g	16,90 €

### Filetsteak

ca. 200g	26,90 €	1
ca. 300g	32,80 €	

### Rumpsteak vom Galloway (BIO) Sälzerhof - Wolfhagen-Istha

ca. 200g	26,90 €
ca. 300g	32,90 €

### Hähnchenbrust

ca. 200g	12,90 €
----------	---------

### Rathausstein

ca. 200g Rumpsteak und ca. 200g Schweinesteak	32,50 €
---	---------

### Surf & Turf

Rumpsteak ca. 200g und 8 Black Tiger Garnelen	36,90 €
---	---------

## FISCH

Thunfischsteak ca.200g	21,50€	Lachssteak ca. 200g	21,50€
------------------------	--------	---------------------	--------

### Black Tiger Garnelen (geschält)

8 Stück	16,50 €
12 Stück	22,50€

Vegetarisch, Gemüse, kleine Kartoffeln, Grillkäse, Fetakäse,	17,50€
--	--------

## SÜßES ZUM SCHLUSS

Palatschinken mit Nougatcreme	5,50€
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokokern	5,50 €
Kaiserschmarren (ohne Rosinen) mit Vanille - Soße	5,50€

## KALTE GETRÄNKE

Purezza Premium Tafelwasser	Flasche 0,35 l	2,80 €
Purezza Premium Tafelwasser (mit Kohlensäure, Still oder Medium)	Flasche 0,75 l	5,20 €
Apfel oder Johannisbeerschorle	0,3 l	2,80 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Spezi, Fanta, Sprite	0,33 l	2,60 €
Tonic Water, Bitter-Lemon, Ginger Ale	0,2 l	2,70 €
Orangensaft	0,2 l	2,40 €
Apfelsaft	0,2 l	2,40 €
Multivitaminensaft	0,2 l	2,40 €

## Biere

Rehbocks Pilsener / Rehbocks Dunkel	0,4 l	3,60 €
Rehbocks Weizen / Rehbocks Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,20€

## UNSERE TAGESKARTE VON 11.30 - 14.00 UHR

Samstag und Sonntag

Hausbrot mit vier Dips	9,50€
Hausgemachte Tagessuppe, dazu reichen wir Brot	6,50€

### Buntes aus dem Garten

Gemüse-Carpaccio Gemüse mit Olivenöl und Parmesan	10,90€
--	--------

Rote-Beete-Carpaccio rote Beete, Feldsalat, Hirtenkäse, Walnüsse mit Rote-Beete-Dressing	9,50€
---	-------

Gemischter Salat mit Feldsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Möhren	
- mit Hirtenkäse	8,50€
- mit Hähnchenbruststreifen	10,50€
- mit Rindfleischstreifen	11,50€
- mit Räucher - Lachs	11,50€
- mit Garnelen	12,80€

Dazu reichen wir Ihnen unser Hausdressing (Honig/Senf) oder Joghurtdressing und Brot.

### Rösti - Taler (jeweils drei Stück)

Rösti-Taler mit Lachs und Caesars Dip	10,90€
Rösti-Taler mit Rahm - Pilzen	9,90€
Rösti-Taler mit gebratenen Schweinefleisch und Rahm - Pilzen	10,90€

Zu den Rösti - Talern servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.



## TELLERGERICHTE...

Bitte stellen Sie sich Ihr Tellergericht selber zusammen, dazu wählen Sie eine Beilage und Soße

### FLEISCH & FISCH

Schnitzel nach Wiener Art	17,90€
Schnitzel Hawaii	18,90€
Rahm - Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Champignons	16,90€
Hähnchenbrust	16,90€
Schweinesteak	16,90€
Rumpsteak mit Kräuterbutter	26,50€
Schweine - Medaillons (3 Stück)	20,50€
Lamm - Kotelett (4 Stück)	19,50€
Seelachs - Filet	14,90€
Thunfischsteak	25,50€
Lachs - Steak	25,50€
Panierter Feta - Käse	12,50€

### BEILAGEN & SOßEN

Ofenkartoffel mit Sour Cream	Pfeffer - Soße
Pommes - Frites	Lamm - Soße
Süßkartoffel - Pommes	Mango - Soße
Rosmarin - Kartoffeln	Dill - Soße
Rösti - Taler (3 Stück)	Rahm- Champions - Soße
Spätzle	Schmand - Soße
Grillgemüse	Paprika - Soße
Bohnen im Speckmantel	
Champignons mit Zwiebeln und Kräutern	

Jede weitere Beilage berechnen wir mit 5,50€

Zu den Gerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.

## Aperitif/Longdrinks/Cocktails

Sloe - Tonic Schlehen Likör mit Gin und Tonic	6,50€
Vintonic Weißwein mit Tonic	6,50€
Aperol - Spritz	6,50€
Hugo	6,50€

## Schaumweine

	0,1l	0,75l
Smaragd Sekt b.A.	3,00 €	21,00 €
Prosecco Frizzante DOC	3,50 €	24,50 €

## WEINE

	0,2l	0,75l
Gutswein Grauburgunder QbA trocken, Weingut Bercher-Schmidt, Baden, Deutschland	5,50 €	18,00 €
Einblick No. 1 Riesling QbA trocken Weingut Nick Köwerich, Mosel, Deutschland	5,50 €	18,00 €
Bacchus QbA halbtrocken Weingut Höfling, Franken, Deutschland	5,50 €	18,00 €
Für Feen und Elfen mild lieblich Weingut Nick Köwerich, Mosel, Deutschland	6,50€	21,00€

## Roséweín

Rosé QbA trocken	5,50 €	18,00 €
Weingut Thorsten Krieger, Pfalz, Deutschland		

## Rotweíne

Saint Laurent QbA trocken	5,50 €	18,00 €
Weingut Thorsten Krieger, Pfalz, Deutschland		
Primitivo del Salento IGT	6,50 €	21,00 €
Feudo di Bannera, Apulien, Italien		
Lo Nuestro Tempranillo-Merlot Roble DO	6,00 €	20,00 €
Bodegas Alconde, Navarra, Spanien		

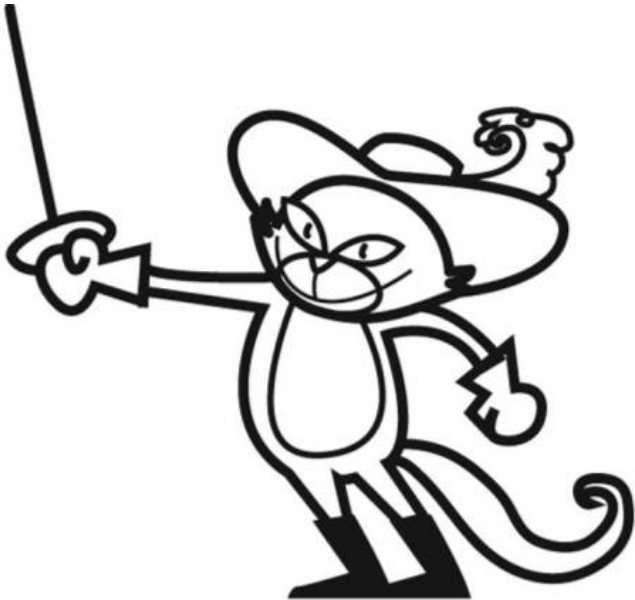
## SPIRITUOSEN

Fieldfare Premium Sloe Gin (Schlehe und Gin) 28,5%	2cl	3,50€
Lauterbacher Erdbeer - Holler 32%	2cl	3,10€
Lauterbacher Kakao mit Nuss 42%	2cl	3,10€
Lauterbacher Heidelbeerlikör 42%	2cl	3,10€
Lauterbacher Zwetsch 42%	2cl	3,10€
Lauterbacher Kräuterwurz 55%	2cl	3,70€
Lauterbacher Obstbrand 40%	2cl	3,70€
Lauterbacher Apfelbrand 40%	2cl	3,70€
Lauterbacher Pflaumenbrand 40%	2cl	3,70€
Ramazotti 30% vol.	2cl	2,90 €
Linie Aquavit 40,5 % vol.	2cl	3,50€
Jägermeister 35% vol.	2cl	2,90 €
Writers Tears Irish Whiskey 40% vol.	4cl	5,00 €
Tomintol Tlath Speyside Whisky 40% vol.	4cl	5,00 €
Glen Moray Classic Malt Scotch Whisky 40 vol.	4cl	4,50 €
Botucal Reserva Exclusiva Rum aus Venezuela 40% vol.	4cl	6,50 €
Malecon 12 Years Old (36) Rum aus Panama 40% vol.	4cl	5,00 €
Tanqueray No.10 47,3% vol. Gin	4cl	5,00 €
Fieldfare Diemel Dry 45% vol. Gin	4cl	5,50 €
Lauterbacher London Dry Gin 40%	4cl	5,50€

# KINDERKARTE

## „König Drosselbart“

Hähnchen - Nuggets mit Pommes 6,50 €



## „Der gestiefelte Kater“

kleines Schweine-Schnitzel mit Pommes  
6,80 €

„Der Wolf und die 7 Geißlein“  
Hamburger mit Pommes 5,80 €

# REGIONALE WALDECKER - KRÄUTERSEITLINGE

Salat mit gebratenen Kräuterseitlingen	11,80€
Drei Röstitaler mit Rahm - Kräuterseitlingen	13,50€
Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle und Kräuterseitlingen	20,90€
Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Kräuterseitlingen	19,90€
Schweinemedallions mit Spätzle und Kräuterseitlingen	25,50€
Rumpsteak mit Pommes und Kräuterseitlingen.	28,50€

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

# Menükarte

## Hauptgerichte

Schweinemedailon

Hähnchenbrust

Rumpsteak mit Kräuterbutter

## Beilagen

Pommes

Süßkartoffelpommes

Rosmarin Kartoffeln

Grillgemüse

Ofenkartoffel

Spätzle



## Soßen

Schmand Soße

Rahmchampignon Soße

Paprika Soße

Pfeffer Soße

Mango Sauce

# UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

dieses Wochenende

Freitag: 9.00 Uhr - 11.00 Uhr

Samstag: 9.00 Uhr - 14.00 Uhr

Sonntag: 9.00 Uhr - 14.00 Uhr

