

Unsere Empfehlungen

Winzersekt „brut“

Weingut Alois Kirchen, Oberemmel

4,- €

Hugo / Aperol Spritz

mit Winzersekt

4,50 €

Kir Royale

Cassis auf Eis mit Winzersekt

4,50 €

Sherry

dry - medium - fino

4,- €

Switch - alkoholfrei

hausgemachter Ingwersirup

Hollundersirup

Mineralwasser

3,- €

APERITIF

Hochwälder Kartoffelsuppe
mit Speck
4,50 €

Hokkaido-Kürbissuppe
mit Scampispiß
5,50 €

Salatteller „Hubertus“
Blattsalate mit Wildschinken
und gebackenen Champignons
7,50 €

Tagessuppe
3,50 €

Henterner Zwiebelsuppe
mit Crôutons und Käse überbacken
4,50 €

Gebratene Scampi in Knoblauchsoße
mit Kräuterflit
6 Stück (13/15er) 7,- €
12 Stück (13/15er) 13,- €

mit Bandnudeln
6 Stück (13/15er) 9, €
12 Stück (13/15er) 15,- €

gebackene Schinken-Käseröllchen
mit Salaten garniert
Toast und Butter
6,- €

mit Honig gratinierter Ziegenkäse
auf Toastscheiben
an Blattsalat mit Vinaigrette
5,50 €

VORSPESIEN

Gänsebrust & -keule
mit Maronensoße, gedünstetem Apfel
Rotkohl und Klößen
19,90 €

Hirschkalbsbraten
in kräftiger Wildsoße mit Waldpilzen
Rotkohl und Kroketten
18,50 €

Wildgulasch vom Hirschkalb
mit Waldpilzen
Rotkohl und Spätzle
16,50 €

Wildschweinbraten mit Waldpilzen
in feiner Soße
Rotkohl und Spätzle
17,50 €

Hirschkalbssteak
an Wildjus
Rotkohl und Kroketten
26,50 €

Cordon rouge
Schweinerücken gefüllt mit rohem Schinken und Camembert
Salat und Pommes frites
14,- €

Kalbrückensteak „Editha“
mit Birne, Preiselbeeren und Camembert überbacken
Salat und Kroketten
18,50 €

Züricher Geschnetzeltes
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons
Salat und Rösti
18,50 €

SAISONALES

Wiener Schnitzel
(2 kleine Kalbschnitzel)
mit Pommes frites und Salatteller
16,- €

Schweinefilet „Berner Art“
mit Schinken und Käse überbacken
dazu Sc.Bearnaise, Kartoffel-Kräuter-Rösti
und ein Salatteller
15,20 €

paniertes Schnitzel
mit Pommes frites und Salatteller
9,50€
als Rahm-, Zigeuner- oder Zwiebelschnitzel
je + 2,- €

Allgäuer Rahmschnitzel
Schnitzel mit Röstzwiebeln,
Champignonrahmsauce und Käse überbacken
Salatteller und Pommes frites
13,50 €

Cordon bleu vom Schwein
Schweinerücken gefüllt mit gekochtem
Schinken und Gouda
mit Pommes frites und Salat
14,-€

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
mit Sc. Coron
Kartoffelkroketten und Salat
14,-€

KLASSIKER

„Feuriges Pfännchen“

Schweinesteak mit feuriger Champignon-Pfefferrahmsoße
Salatteller und Bandnudeln

15,50 €

„Bauernsteak“

Schweinesteak mit Röstzwiebeln, Spiegelei und Speck
Gemüse und Bratkartoffeln

15,50 €

Rumpsteak

vom Henterner Limousin-Rind
mit Kräuterbutter & Röstzwiebeln
dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln
und ein Salatteller

19,90 €

Rinderfiletsteak

„Madagaskar“ mit grünem Pfeffer in Rahmsoße
oder „Bearnaise“ mit Sc.Bearnaise

Salatteller und Pommes frites

23,- €

bunt gemischter Salatteller
mit Blattsalaten, Rohkostsalaten
und Hausdressing

6,80€

...als kleiner Beilagensalat 3,50€

...mit Streifen von der Hähnchenbrust 9,00€

...mit zwei Schweinemedallions 10,80€

...mit 8 gebratenen Scampi 11,-€

...mit Roastbeefstreifen 12,-€

STEAK & SALATE

Kartoffel-Kräuter-Rösti mit Ananas
und Käse überbacken
dazu ein Salat
8,60 €

Bandnudeln mit Champignonrahmsoße
und Käse überbacken
dazu ein Beilagensalat
8,60 €

Flammkuchen „Elsässer Art“
mit Speck, Zwiebeln auf Sauerrahm
6,50 €

Flammkuchen „Waidmann“
mit Sauerrahm, grobem Pfeffer und Birne
garniert mit Wildschinken, Preiselbeeren und Salat
8,50 €

Flammkuchen „Camembert“
mit Sauerrahm, grobem Pfeffer
Camembert, Preiselbeeren und Nüsse
8,50 €

Haustoast
Schweinemedallions auf Toast und Schinken mit
Champignons und Käsesoße übergossen
9,80 €

Toast Madame
Ananas und Pfirsich auf Toast und Schinken
mit Käse überbacken, dazu ein Spiegelei und Preiselbeeren
7,- €

Scherertoast
Schweinerückensteak auf Toast und Schinken mit
Champignons und Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln
9,80 €

Toast „Sansibar“
Hähnchenbrustfilet auf Toast mit
Schinken, Pfirsich, Preiselbeeren und Käse überbacken
9,80€

Frischer Fisch
Fragen Sie unsere Bedienung, was gerade vorbei schwamm

ALLERLEI

Hausmacherbrot
2 Scheiben Brot mit
hausmacher Blut- und Leberwurst
6,- €

Schinkenbrot
2 Scheiben Brot, eine Hälfte mit rohem,
eine mit gekochtem Schinken belegt
6,50 €

Käsebrod, reichlich garniert
2 Scheiben Brot mit Goudascheiben
6,50 €

Hausplatte für 2 Personen
roher und gekochter Schinken,
Blut- und Leberwurst, Sülze,
Braten, Käse, Brot und Butter
12,- €

Hausteller
7,50 €

Restaurationsbrot
roher und gekochter Schinken, Braten, Aufschnitt
Räucherlachs und Käse
auf 2 Scheiben Brot und Kartoffelsalat
8,- €

„Strammer Max“
Schinkenbrot mit rohem und gekochtem Schinken
und 2 Spiegeleiern
8,- €

„Winzerteller“
Schinken, roh und gekocht, Sülze, kalter Braten
sowie ein Käse am Stück, dazu deftiges Landbrot und Butter
8,- €

Portion Sülze mariniert in Essig und Öl
mit Bratkartoffeln
8,50 €

„Brotzeit-Teller“
Landbrot mit Hausmacher Blut- und Leberwurst
rohem und gekochtem Schinken, reich garniert,
und dazu ein Gläschen Pascheler Kräuterschnaps
9,- €

Schweizer Wurstsalat
mit Fleischwurst- und Käsestreifen,
in pikanter Marinade, dazu Bratkartoffeln
8,50 €

Crème brûlée und eine Kugel Vanilleeis auf heißen Kirschen	5,50 €
Schwarzwaldbecher Vanille- & Schokoladeneiscreme Schattenmorellen, Kirschgeist und Sahne	4,90 €
Coup Dänemark Vanilleeiscreme mit heißer Schokoladensoße und Sahne	5,30 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen Vanilleeiscreme mit heißen Kirschen und Sahne	5,30 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren Vanilleeiscreme mit heißer Himbeersoße und Sahne	5,30 €
Nussknacker Walnusseis mit Sahne garniert mit gerösteten Nüssen und Karamelsoße	5,30 €
Bananensplit Vanille- und Schokoladeneiscreme Banane, Eierlikör und Sahne	5,30 €
Benjamin Blümchen Vanille- und Erdbeereis mit Gummibärchen und Sahne	2,30 €

unsere Sorten:
Vanille, Erdbeer, Pistazie, Schokolade,
Walnuss und Nougat

Käsebrett mit je 2 Sorten Hart- und Weichkäse, dazu Flit	6,50 €
--	--------

SÜßES

Kaffee & Co.

Kaffee Crème	1,80 €
Kaffee Pott	2,00 €
Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,10 €
Cappuccino	2,20 €
Milchkaffee	2,20 €
Latte Macchiato	2,50 €
mit Flavour (Haselnuss, Caramel, Vanille)	+ ,40 €
Kakao	1,80 €
Tee	1,80 €

Schnäpse aus Paschel - Karl Jücker

Williamsbirne, 43% Vol	0,02l	2,50 €
Mirabellengeist, 40% Vol	0,02l	2,50 €
Kräuterschnaps, 42% Vol	0,02l	2,50 €
Obstler, 42% Vol	0,02l	2,00 €
Zwetschgen, 42% Vol	0,02l	2,50 €

Liköre aus Zerf - Roland Weichenhain

Weinbergspfirsich 20% Vol	0,02l	2,- €
Waldfrucht 25% Vol	0,02l	2,- €
Waldmeister 20% Vol	0,02l	2,- €
Winzerkaffee 20% Vol	0,02l	2,- €

Viez aus Wintersdorf - Klimmes

Viez im Porz	0,4l	2,00 €
Viez gemischt	0,4l	2,00 €

KAFFEE & Co.

