

## A P É R O

<b>2020 Riesling Brut</b> Weingut Braunewell, Essenheim	0,1l	€ 6,50
<b>Fetzer's Hausaperitif</b> Rieslingsekt & Weinbergspfirsichlikör	0,1l	€ 7,50
<b>Rosé prickelnd alkoholfrei</b> Kolonne Null „Edition Wasem“	0,1l	€ 5,90
<b>65/07 Ingelheim Dry Gin &amp; Tonic</b> mit Thomas Henry Tonic Water	4 cl	€ 10,00

## Weinempfehlung

**2020 G700 Weißer Burgunder**  
G700 Wein – Granit-Ei // Ingelheim, Rheinhessen  
0,1l € 4,10 | 0,2l € 6,90

**2019 Portugieser S Alte Reben**  
Weingut Weber // Gau-Algesheim, Rheinhessen  
0,1l € 5,30 | 0,2l € 8,50

## Vorspeisen

**Sporkenheimer Feldsalat in Apfel-Speck-Dressing**  
Mit Bündnerfleisch € 14,90  
Mit geräucherter Entenbrust € 13,90

**Bauernhandkäs' mit Musik € 9,50**  
Sauer mariniert // Zwiebeln

**Schwartenmagen Carpaccio € 8,90**  
Kräutermarinade // Zwiebeln

**Blutwurst-Türmchen € 9,90**  
Apfel // Kartoffelstampf // Röstzwiebel

**½ Dutzend Weinbergschnecken € 12,50**  
Knoblauchbutter // Toast

**Garnele trifft Jakobsmuschel € 18,50**  
Belugalinsen // Safran // gebratener Speck

**Tartar vom norwegischen Räucherlachs € 13,90**  
Sauerrahm // Dill // Kartoffel-Puffer

**Gratinierte Ziegenkäserolle € 13,90**  
Rote Beete // Apfelconfit // Honig // Pinienkerne

## Suppen

**Kartoffelrahmsuppe € 7,50**  
Gebratene Blutwurst // Croutons

**Würzige Zwiebelsuppe € 7,50**  
Käse-Crouton

**Kräftige Rindfleischsuppe € 6,50**  
Kräuterflädle // Markklößchen

## Salate

**Beilagen-Feldsalat in Apfel-Speck-Dressing € 7,00**

**Beilagen-Blattsalat in Hausdressing € 6,00**

**Großer Feldsalat in Apfel-Speck-Dressing € 20,90**  
Gebratene Barbarie Entenbrust *sous vide*

**Großer Feldsalat in Apfel-Speck-Dressing € 18,90**  
Gebratener Ziegenkäse im Rohschinken-Mantel

## Geflügel

**Wiener Backhendl € 19,90**  
Kartoffel-Feldsalat // Preiselbeeren

**Gebratene Barbarie Entenbrust - *sous vide* € 25,90**  
Orangen-Pfeffersauce // Kartoffelpüree // Gemüse

## Fisch

**Gebratener Lofoten Skrei € 26,90**  
Beurre Blanc // Beluga Linsen // Salat

**Hausgemachte Hummer-Nudeln € 32,50**  
Hummerfleisch // Krustentiersauce // Salat

**Gebratenes Zanderfilet „Seemann“ € 29,50**  
Garnelensauce // Pilawreis // Grüner Spargel

## Fleischgerichte

**Oma Annas Krautwickel € 15,90**  
Eigener Saft // Speck // Kartoffelstampf

**Rhein Hessische Blutwurst-Gröstl € 13,50**  
Kartoffeln // Zwiebeln // Essiggurke // Salat

**Rhein Hessische Leberklöße € 12,90**  
Zwiebelsauce // Kartoffelstampf // Sauerkraut

**Wellfleisch vom Schweinebäckchen € 16,50**  
Senfsauce // Kartoffelstampf // Sauerkraut

**Rhein Hessisches Bauernsteak € 19,50**  
Ur-Schweine-Rückensteak // Speck // Spiegelei  
Bratkartoffeln // Speckbohnen

**Stielkotelette vom Ur-Schwein € 22,90**  
Burgunder-Jus // Kartoffelstampf // Rahm-Spitzkohl

**Fetzers Schweine-Lendenpfanne € 24,90**  
Waldpilzrahmsauce // Butterspätzle // Salat

**Cordon Bleu vom Schwein € 21,90**  
mit Ziegenkäse & rohem Schinken gefüllt  
Bratkartoffeln // Salat

**Rhein Hessischer Bauerteller € 25,50**  
Schweinelende // Rindersteak // Speck  
Kräuterbutter // Bratkartoffeln // Speckbohnen

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 25,90**  
Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

**Steak vom Kalbsrücken € 31,50**  
Sauce Bearnaise // Sautierten Pilzen  
Kroketten // Grüner Spargel

**Tafelspitz vom Rind € 22,50**  
Meerrettich // Bouillon-Kartoffeln

**Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ € 21,90**  
Burgunder-Jus // Kartoffelstampf // Rotkraut

**Geschmorte Rinderbäckchen € 24,90**  
Burgunder-Jus // Kartoffelstampf // Rahm-Spitzkohl

**Zwiebelrostbraten € 30,90**  
Rumpsteak // Zwiebelsauce  
Bratkartoffeln // Speck-Bohnen

**„Surf & Turf“ € 38,90**  
Hunsrücker Filetsteak // Gebratene Riesengarnelen  
Knoblauchsauce // Marktgemüse // Kartoffelpuffer

## Vegetarisch

**Allgäuer Käsespätzle € 15,90**  
Bergkäse // Röstzwiebeln // Blattsalat

**Tiroler Schlutzkrapfen € 18,90**  
Butter // Kartoffel-Spinat-Füllung

**Mediterranes Pfannengemüse € 17,90**  
Pilawreis // Überbackener Ziegenkäse

**Hausgemachte Rahm-Nudeln € 19,90**  
Waldpilzrahmsauce // Salat

## Grillkarte „Genießen Sie Qualität aus der Region!“

Unser Fleisch beziehen wir größtenteils von der Fleischerei Beisiegel aus Bad Kreuznach. Genießen Sie feines Simmentaler Rind aus dem Hunsrück und der Eifel. Auf Massentierhaltung wird gänzlich verzichtet und es werden alte Schweinerassen mit einem ausgewogenen Fleisch-Fett-Verhältnis gezüchtet. Die Verantwortung und der Respekt gegenüber den Tieren, der Natur und den Konsumenten steht hier an erster Stelle. Dafür steht der Familienbetrieb mit großer Leidenschaft seit 1927.

### Ur-Schwein

Stielkotelette *am Knochen* | 350 G | € 16,90

### Kalb

Rückensteak | 200 G | € 21,90

### Rind

Rib-Eye-Steak | 300 G | € 26,90

Rumpsteak | 200 G | € 22,50

Filetsteak | 200 G | € 28,90

### Zum Steak nach Wahl // Ein Topping inklusive

- ❖ Unsere Pfeffersauce
- ❖ Kräuterbutter
- ❖ Knoblauchbutter
- ❖ Rote Zwiebelmarmelade

### Wählen Sie Ihre Beilagen:

Landhaus-Pommes € 4,00

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln € 4,50

Grüne Speck-Bohnen € 4,50

Mediterranes Pfannengemüse € 7,50

KL Blattsalate € 6,00 | Feldsalat € 7,00

GR Blattsalate € 9,90 | Feldsalat € 10,90

## Vorschau – ab April

### „Fetzers leckere Stangen“

Genießen Sie Ingelheims weißes Gold  
vom Spargel Meister Edmund Fetzer.

### Spargelkulinarium am 21. April ab 19 Uhr

Unser Team verwöhnt Sie mit einem 5-gängigen  
Menü rund um den Spargel. Begleitet mit Weinen  
vom Weingut Jakob Schneider von der Nahe.

### Unser Spargelsatt

#### Mittwoch & Donnerstagabend

Spargelcremesuppe, Stangenspargel -ohne Limit-,  
Saucen, neue Kartoffeln, Schnitzel „Wiener Art“ und  
gemischten Schinken. Nur tischweise bestellbar.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen zögern Sie bitte nicht uns  
anzusprechen. Wir reichen Ihnen gerne die Allergenliste.  
Alle Preise sind Endpreise.