

A P É R O

Winter-Spritz Secco // Aperol // Cranberry Saft	0,2l	€ 9,50
Fetzer's Hausaperitif Rieslingsekt & Weinberg Pfirsichlikör	0,1l	€ 7,90
Moscow Mule Absolut Vodka & Ginger Beer	0,2l	€ 10,00

Weinempfehlung

2021 G700 Weißer Burgunder *aus dem Granit-Ei*
J. Bettenheimer | Ingelheim, Rheinhessen
0,1l € 3,50 | 0,2l € 5,90 | 0,75l € 19,90

2021 Blaufränkisch

Weingut Bischel VDP // Appenheim, Rheinhessen
0,1l € 5,30 | 0,2l € 8,90 | 0,75l € 28,90

Vorspeisen

Feldsalat in Kartoffel-Speck-Dressing

Mit Hirschschenken	€ 17,90
Mit Speckstreifen	€ 13,90

Blutwurst-Türmchen € 12,90

Apfel // Kartoffelpüree // Röstzwiebel

Bauernhandkäs' mit Musik € 7,90

Klassisch mariniert // Brot & Butter

Schwartenmagen Carpaccio € 12,90

Kräuter marinade // Zwiebeln // Essiggurke

½ Dutzend Weinbergschnecken € 13,90

Knoblauchbutter // Toast

Tartar vom Räucherlachs € 16,90

Kartoffelrösti // Sauerrahm // Dill

Gratinerte Ziegenkäserolle € 16,90

Honig // Pinienkerne // Rote Beete Apfelsalat

Suppen

Tiroler Knoblauchrahmsuppe € 7,50

Sahnehaube // Croutons

Rhoihessisch Leberknödelsupp' € 7,50

Kloßbrühe // Leberknödel

Rhoihessisch Linsesupp' € 7,50

Würziger Eintopf // Speckwürfel

Kräftige Rindfleischsuppe € 7,50

Kräuterflädle // Markklößchen

Fondue abend

Jeden Donnerstag & Freitag ab 18 Uhr

Original Schweizer Käsefondue
von der Bergkäserei Sent - Engadin
mit Weißbrot und Essiggemüse

Ab 2 Person – Wir bitten um Vorbestellung
€ 28,90 pro Person

Fleischgerichte

„Von Rhoihesse uff die Alp“

Tiroler Speck-Semmelknödel € 16,50

Zwiebelsauce // Rahmsauerkraut

Rhoihessische Leberklöß' € 15,90

Zwiebelsauce // Rahmsauerkraut // Kartoffelpüree

Tiroler Blutwurst-Gröstl € 15,90

Kartoffeln // Blutwurst // Weißkrautsalat

Schweizer Rösti € 16,90

Speck // Spiegeleier // Salat

Oma Annas Kohlroulade € 18,90

Eigener Saft // Salzkartoffeln

Schweinekotlette „Hausfrauen Art“ € 20,90

Salzkartoffeln // Rahmwirsing

Geschmorte Burgunder Schweinebäckchen € 24,90

Spätburgunder-Schalotten-Pflaumen-Jus
Kartoffelpüree // Rahmwirsing

Fetzers Schweine-Lendenpfanne € 28,90

Pilzrahmsauce // Spätzle // Salat

Rheinheisches Bauernsteak € 25,90

Ur-Schweine-Rückensteak // Speck // Spiegelei
Bratkartoffeln // Speckbohnen

Gebratene Kalbsleber „Tiroler Art“ € 28,50

Zwiebelsauce // Kartoffelpüree // Salat

Zürcher Kalbs-Rahm-Geschnetzeltes € 28,50

Champignon-Rahm // Kartoffelrösti // Salat

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 31,90

Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

Cordon Bleu vom Kalbsrücken € 34,90

Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

Rindsroulade „Hausfrauen Art“ € 28,90

Burgundersauce // Kartoffelpüree // Rotkraut

Rheinischer Sauerbraten vom Rind € 26,90

Eigener Saft // Kartoffelklöße // Rotkraut

Tafelspitz vom Hunsrücker Rind € 27,50

Sahnemeerrettich // Salzkartoffeln // Rahmwirsing

Tiroler Zwiebelrostbraten € 34,90

Hunsrücker Rumpsteak // Zwiebelsauce
Bratkartoffeln // Salat

Hunsrücker Rumpsteak € 34,90

Hunsrücker Rinderfilet € 39,90

Mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce
Bratkartoffeln // Speck-Bohnen

Liebe Gäste, gemäß der EU-Verpackungsverordnung erlauben uns
pauschal pro Person € 2,- für Verpackungsmaterial zu berechnen.
Gerne können Sie auch Ihre eigenen Verpackungen mitbringen.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen, zögern Sie bitte nicht uns
anzusprechen. Wir reichen Ihnen sehr gerne die Allergenliste.

Wildbret

Soonwälder Hirschkalbsgulasch € 29,90

Kartoffelklöße // Rotkraut

Soonwälder Hirschkalbsbraten € 33,90

Burgunder-Cassis-Rahm // Kartoffelklöße // Rotkraut

Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet € 28,90

Butter // Petersilien-Kartoffeln // Salat

Gebratenes Filet vom Flusszander € 27,90

Safransauce // Perlgraupen Rote-Beete Risotto

Geflügel

Wiener Backendl € 22,90

Kartoffel-Vogersalat // Preiselbeeren

Vegetarisch

Tiroler Spinatknödel € 19,90

Bergkäse // Butter

Tiroler Schlutzkrapfen € 19,90

Topfen-Spinat-Füllung // Bergkäse // Butter

Allgäuer Käsespätzle € 19,90

Bergkäse // Röstzwiebeln // Salat

Perlgraupen-Rote-Beete-Risotto € 19,90

Gratinerte Ziegenkäserolle

♥ Valentinsmenü ♥

Am 14. & 15. Februar ab 18 Uhr

Amuse Bouche

Rote Beete Cremesuppe mit Sauerrahm

Gebratenes Filet von der roten Meerbarbe

Auf Safranrisotto

Zweierlei vom Hunsrücker Milchkalb

Geschmorte Backe & rosa Filet

An Burgunderjus auf Kartoffelpüree

und winterlichem Gemüse

Dessertteller für Verliebte

€ 75,- pro Person

Wir bitten um Vorbestellung