

SPEISEKARTE GÜLTIG AB 2. JUNI 2021

KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN (IN DIESEN ZEITEN AUCH ABHOLUNG VON SPEISEN MÖGLICH)

MITTWOCH UND DONNERSTAG 17:30 UHR BIS 21:00 UHR.

FREITAG VON 16:30 UHR BIS 21:00 UHR.

SAMSTAG VON 16:30 UHR BIS 21:00 UHR.

SONN- UND FEIERTAGS VON 11:30 UHR BIS 13:30 UHR UND VON 17:00 UHR BIS 20:00 UHR.

FÜR UMBESTELLUNGEN AUF BRATKARTOFFELN BERECHNEN WIR 1,50 EURO.
SAUCE EXTRA BERECHNEN WIR EBENFALLS MIT EINEM AUFPREIS VON 1,50 EURO.

VORSPEISEN

BESTELLEN SIE ALS VORSPEISE DIE KÄSE AUS DEM OFEN IN MINI ODER ABER EINEN UNSERER LECKEREN FLAMMKUCHEN IN MINI.

SUPPE DER SAISON (AUF ANFRAGE)

KÄSE AUS DEM OFEN

ÜBERBACKENER SCHAFSKÄSE MEDITERRANER ART

mit Paprika, Tomaten, Oliven und Peperoni, dazu reichen wir frisches, hausgebackenes Brot und einen Beilagensalat
9,80 Euro

ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE NORMANNISCHER ART

mit Äpfeln, Honig und Thymian, dazu reichen wir frisches, hausgebackenes Brot und einen Beilagensalat
9,80 Euro

SALATE

ZU ALLEN SALATANGEBOTEN REICHEN WIR IHNEN FRISCHES, HAUSGEBACKENES BROT

GROSSER, BUNTER SALATELLER

bekannt aus dem Kuchenschlößchen. Frische Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren und Mais sowie verschiedene Blattsalate.
8,80 Euro

+ Streifen vom Roastbeef	+4,00 Euro
+ Hähnchenbrust	+3,00 Euro
+ Schafskäse	+2,00 Euro
+ geriebener Käse	+1,50 Euro
+ Kochschinkenstreifen	+1,50 Euro
+ angeschwenkte Champignons	+2,50 Euro
+ Garnelen	+4,00 Euro

Wählen Sie zu Ihrem Salatteller ein Dressing:
Sahnedressing, Essig-Öl-Dressing, Fruchtdressing (tagesaktuell)

SCHNITZELGERICHTE

JÄGERSCHNITZEL

zwei panierte Schweineschnitzel mit einer Rahmsauce mit Champignons, dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Beilagensalat
13,80 Euro

PAPRIKASCHNITZEL

zwei panierte Schweineschnitzel mit einer Paprika-Sauce, dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Beilagensalat
13,80 Euro

PFEFFERRAHMSCHNITZEL

zwei panierte Schweineschnitzel mit einer pfeffrigen Pfefferrahmsauce (schärfer), dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Beilagensalat
13,80 Euro

ZWIEBELSCHNITZEL

zwei panierte Schweineschnitzel mit angeschwenkten, karamellisierten Zwiebeln, dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Beilagensalat
13,80 Euro

SCHNITZEL „WIENER ART“

zwei panierte Schweineschnitzel, dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Beilagensalat
12,90 Euro

SIEGERLÄNDER KRÜSTCHEN

zwei panierte Schweineschnitzel auf Toast mit einem Spiegelei, mit Pommes-Frites und einem Beilagensalat
13,80 Euro

DOROS WESTERWÄLDER KRÜSTCHEN

zwei panierte Schweineschnitzel auf Schwarzbrot mit angeschwenkten, karamellisierten Zwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und einem Beilagensalat
14,50 Euro

BAUERNSCHNITZEL

zwei panierte Schweineschnitzel mit angeschwenkten Champignons, Speck und Zwiebeln, dazu Kroketten und ein Beilagensalat
13,80 Euro

AXELS BOLOGNESE-SCHNITZEL

zwei panierte Schweineschnitzel im Ofen mit Sauce Bolognese und Käse überbacken, dazu Pommes-Frites und ein Beilagensalat
14,00 Euro

FLEISCHGERICHTE

RUMPSTEAK „KLASSIK“

mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Beilagensalat
23,80 Euro

RUMPSTEAK „PFEFFER“

serviert auf einer pfeffrigen Pfefferrahmsauce (schärfer), dazu reichen wir Ihnen
Kartoffelkroketten und einen Beilagensalat
25,80 Euro

„HÜTENPFÄNNCHEN“

Medaillons vom Schweinefilet im Speck-Mantel auf Eierknöpfle mit einer
Champignonrahmsauce, dazu ein Beilagensalat
18,00 Euro

SCHWEINEFILET „TINA“

serviert auf einer pfeffrigen Pfefferrahmsauce, dazu reichen wir Ihnen Kartoffelkroketten und
einen Beilagensalat
18,10 Euro

RINDERBURGUUNDERBRATEN

mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl
16,00 Euro

GRILLPFÄNNCHEN

mit Schweinefilet, kleinem Rumpsteak, kleinem Kalbssteak, Nürnberger Rostbratwürstchen
und Bacon mit Sauce Bernaise, Kroketten und einem Beilagensalat
23,00 Euro

FLAMMKUCHEN

ZU ALLEN FLAMMKUCHEN REICHEN WIR EINEN BEILAGENSALAT.

FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“

der Klassische unter den Flammkuchen. Mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln
9,80 Euro

FLAMMKUCHEN „ORIENTALISCHER ART“

mit Crème fraîche, Hähnchenbrust, Ananas, Mango-Chutney und Käse
10,90 Euro

FLAMMKUCHEN „NORMANNISCH“

mit Crème fraîche, Ziegenkäse, Apfelspalten, Honig und Thymian
11,00 Euro

FLAMMKUCHEN „DIABOLO“

mit Crème fraîche, italienischer Salami, Peperoni, Chiliflocken und Käse
10,00 Euro

WEHBACHER SCHNELLIMBISS

POMMES ROT WEISS

Portion Pommes-Frites mit Ketchup und Mayo
3,00 Euro

„IDIOTENPLATZTELLER“

Currywurst mit hausgemachter Currysauce, dazu Pommes-Frites
7,00 Euro

OLIS MEDITERRANE CURRYWURST

Currywurst mit hausgemachter Currysauce, Pfannengemüse und Schafskäsewürfeln, dazu
Pommes-Frites
8,50 Euro

JÄGERWURST

Bratwurst mit Jägersauce, dazu Pommes-Frites
7,00 Euro

BURGER „KLASSISCH“

Fleisch (medium gebraten), Käse, Bacon, Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke und Saucen, dazu
reichen wir Pommes-Frites
10,90 Euro

BURGER „HOT AND SPICY“

Fleisch (medium gebraten), Käse, Bacon, Zwiebeln, Salat, Tomate, Jalapenos und Saucen,
dazu reichen wir Pommes-Frites
10,90 Euro

MÄNNERBURGER

Dir reicht der klassische Burger nicht aus? Dann nimm die doppelte Portion Fleisch und Käse.
14,00 Euro

BURGER „VEGAN“

Beyondpattie (Erbseweiße) mit
Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Saucen, dazu reichen wir Pommes-Frites
10,60 Euro

CRISPY-CHICKEN-BURGER

knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet, Käse, Salat, Tomate, Saucen, dazu reichen wir
Pommes-Frites
10,60 Euro

LAMMBURGER

mit Gorgonzola und Aprikosen-Tomaten-Chutney, Salat, Tomate und Saucen, dazu reichen
wir Pommes-Frites
12,60 Euro

KINDERGERICHTE

KINDERPOMMES

mit Mayo und Ketchup
3,00 Euro

CHICKEN-NUGGETS

mit Pommes-Frites
6,00 Euro

KINDERSCHNITZEL

mit Pommes-Frites, Ketchup und Mayo
6,50 Euro

KINDER SPAGHETTI

mit einer Sauce Bolognese
6,50 Euro

KINDERFLAMMKUCHEN

mit Crème fraîche, gekochtem Schinken und Käse
5,00 Euro

ALTBEWÄHRTES

GEMÜSEREIS

Reis mit frischem Gemüse angeschwenkt,
wahlweise mit Schafskäse (+2,00 Euro), Hähnchenbrust (+3,00 Euro)
oder Garnelen (+4,00 Euro), dazu ein Beilagensalat
8,80 Euro

SPAGHETTI AGLIO OLIO

Spaghetti angeschwenkt mit Olivenöl und Knoblauch, wahlweise mit Garnelen (+4,00 Euro)
dazu Parmesankäse und ein Beilagensalat
9,00 Euro

SPAGHETTI AL ARRABIATA

Spaghetti mit einer feurigen Tomatensauce, Parmesankäse, dazu ein Beilagensalat
9,50 Euro

ZANDERKNUSPERLI

panierte Knusperlis vom Zander, dazu gemischte Salate, wahlweise mit Sahne-, Essig-Öl- oder
Fruchtdressing, dazu reichen wir hausgebackenes Brot
12,80 Euro

WEHBACHER BAUERNPFANNE

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu drei Spiegeleier und ein Beilagensalat
10,50 Euro

DESSERTS

WIR BIETEN STETIG WECHSELNDE DESSERTVARIATIONEN AN – SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN.

GETRÄNKE

BIERE VOM FASS

Erzquell Pils

0,2	1,80
0,3	2,60
0,5	4,00

Krombacher Pils

0,2	1,80
0,3	2,60
0,5	4,00

Paulaner Hefeweizen naturtrüb

0,3	2,60
0,5	4,00

Saisonbier (bitte fragen)

0,3	2,60
0,5	4,00

Hachenburger Westerwaldbräu

0,2	1,80
0,3	2,60

Früh Kölsch

0,2	1,80
0,3	2,60

BIERGETRÄNKE AUS DER FLASCHE

(auch für Fahrer...)

Hachenburger Pils alkoholfrei

0,33	2,70
------	------

Hachenburger Radler naturtrüb

0,3(3)	2,70
--------	------

Hachenburger Radler alkoholfrei

0,33	2,70
------	------

Vita Malz

0,33	2,70
------	------

Früh Sport (Fassbrause)

0,33	2,70
------	------

BIERE VOM FASS GEMISCHT

Erzquell Pils

Krombacher Pils

Früh Kölsch

Radler	
0,2	1,80
0,3	2,60
0,5	4,00

Colabier

0,2	1,80
0,3	2,60
0,5	4,00

Schuss

0,2	1,80
0,3	2,60
0,5	4,00

Paulaner Hefeweizen naturtrüb

wird zum...

Bananenweizen

0,3	2,70
0,5	4,00

Kirschweizen

0,3	2,70
0,5	4,00

Colaweizen

0,3	2,70
0,5	4,00

*Haben Sie andere Wünsche, wie
und mit was Sie Ihr Bier
gemischt haben wollen,
sprechen Sie uns gerne an.*

wird zum...

KALT UND ERFRISCHEND**Mineralwasser Tönissteiner**

classic 0,25	2,00
medium 0,25	2,00
naturelle 0,25	2,00

medium 0,75 5,90

Apfelsaftschorle Tönissteiner

0,25	2,00
0,5	4,00

Afri Cola*

0,2	2,00
0,4	3,90

Afri Cola ohne Zucker*

0,2	2,00
0,4	3,90

Bluna Zitrone*

0,2	2,00
0,4	3,90

Bluna Orange*

0,2	2,00
0,4	3,90

Bluna Mix*

0,2	2,00
0,4	3,90

*Im Biergarten als 0,33: 2,70

Schweppes Bitter Lemon

0,2	2,20
-----	------

Schweppes Wild Berry

0,2	2,20
-----	------

Schweppes Ginger ale

0,2	2,20
-----	------

Thomas Henry Tonic Water

0,2	2,50
-----	------

Glas Milch

0,2	1,40
-----	------

FRUCHTIG UND LECKER**Orangensaft**

0,2	2,20
-----	------

Apfelsaft naturtrüb

0,2	2,20
-----	------

Maracujasaft

0,2	2,20
-----	------

Kirschsafft

0,2	2,20
-----	------

Rhabarbersaft

0,2	2,20
-----	------

Traubensaft

0,2	2,20
-----	------

Ananassaft

0,2	2,20
-----	------

Kirsch-Bananen-Saft

0,2	2,20
-----	------

und als SCHORLE...**...fruchtig, lecker und prickelnd**

Wählen Sie den Saft, mit dem wir Ihnen eine Saftschorle zubereiten sollen:

0,2	2,00
0,3	2,70
0,5	4,20

SEKTSPEZIALITÄTEN 4**Scavi and Ray Prosecco**

Glas 0,1	3,30
Piccolo 0,2	5,80
Flasche 0,75	25,00

Winzersekt

Flasche 0,75	26,50
--------------	-------

COCKTAILGETRÄNKE

Hugo 0,25 4	6,20
Aperitivo Rosato	6,20
Lillet Vive	6,20
Lillet Wildberry	6,20
Aperol Spritz 4 6	6,20
Campari Orange 1 5	6,20

GIN O'CLOCK (4CL)

Windecker Gin	6,50
Gin Mare	6,50
Birkenhof Gentle Gin	6,50
Beefeater Gin	5,00
Bulldog Gin	5,00
Jinzu Gin	6,50
Bombay Sapphire	5,00
Tanqueray Gin	5,00
Tanqueray Sevilla Gin	5,50
Monkey 47 Gin	6,50
Gin (alkoholfrei)	3,00

als **Gin-Tonic** mit Thomas Henry Tonic Water

+2,50

BRÄNDE aus der**Windecker Dorfbrennerei (2 cl)**

Hausbrand	3,60
Mirabelle	3,60
Pflaume	3,60
Johannisbeere	3,60
Himbeergeist	3,60
Apfelbrand	3,60
Holundergeist	3,70
Brombeergeist	3,60
Vogelbeergeist	3,80
Schlehengeist	3,80
Birnenbrand	3,70
Haselnussgeist	3,80
Obstbrand	3,60
Quittenbrand	3,80
Brand vom bg. Landbier	3,80

BRÄNDE aus der**Birkenhof Brennerei (2 cl)**

Alte Williams Birne	3,70
Alte Marille	3,70
Alte Himbeere	3,70
Alte Kirsche	3,70
Alte Zwetschge	3,70
Haselnuss	3,70

GRAPPA (2cl)

Cellini	3,20
Barricata	3,80
Vuisinar	4,50
Nonino	4,80

WHISKEY (2cl)

Jack Daniels	3,50
Glen Fiddich	4,50
Classic Laddie	5,50
Tallisker	5,00
Ardbeg	5,50
+Afri Cola	2,00

RUM (2cl)

Bacardi	2,30
Remedy spiced Rum	4,50
Don Papa	5,50

ANDERE SPIRITUOSEN (2 cl)

Sherry medium (5cl)	3,80
Sherry dry (5cl)	3,80
Korn	2,00
Wacholder	2,00
Kümmel	2,00
Jägermeister	2,30
Fernet Branca	2,20
Killepitsch	2,80
Ramazotti	2,50
Averna	3,00
Eierlikör	2,50
Malteser	2,40
Flimm (Waldmeister) ¹	2,20
Rumbee	2,20
Linie Aquavit	2,80
Asbach uralt	3,20
Otard	4,50
Grand Marnier	4,50
Calvados	4,00
Sambuca	2,50
Ouzo	2,20
Berliner Luft ²	2,20
Berentzen Waldfrucht	2,20
Quincie	2,20
Cointreau	3,00
Martini (0,1) ²	4,00

Kennziffern

- ¹ mit Farbstoff
- ² enthält Sulfite
- ³ koffeinhaltig
- ⁴ enthält Sulfite
- ⁵ mit Konservierungsstoffen
- ⁶ enthält Chinin

KAFFEEESPEZIALITÄTEN**Alle Kaffeespezialitäten sind auch entcaffeinert möglich****Seeberger Kaffee Crema**

Tasse	2,10
-------	------

Seeberger Espresso

einfach	2,10
doppelt	3,90

Seeberger Espresso Macchiato

einfach	2,40
---------	------

Seeberger Cappuccino

Tasse	2,60
-------	------

Seeberger Milchkaffee

Tasse	2,80
-------	------

Seeberger Latte Macchiato

Glas	3,00
------	------

Latte Macchiato mit Sirup

auf Anfrage	
Glas	3,40

Schokoladenspezialitäten**Milch-Choc (heiße Schokolade)**

Tasse	2,80
Tasse mit Sahne	3,20

Chocciato ...und mein**(Schokolade+Espresso)**

Tasse	3,50
-------	------

Heiße Schokolade bereiten wir

Ihnen gerne mit einem Schuss unterschiedlicher Spirituosen

zu:

- Y Amaretto
- Y Baileys ^{1 3}
- Y Rum
- Y Calvados
- Y Wodka
- Y Whiskey

Je 5,00

TEESPEZIALITÄTEN SAMOVAGlas Tee
2,50**High Darling**

Dieser Bio-Darjeeling überzeugt durch lässige Eleganz. Tief durchatmen, einen Schluck nehmen und die Welt ist in Ordnung! Leicht, herb.

Lazy Daze

Bio-Schwarztee Earl Grey, der entspannend wirkt durch die Mischung aus Schwarztee und Zitronenstücken. Sorgt für inspirierende Tagträumereien. – Zitronig, herb.

Team-Spirit

Smells like Tea(m) Spirit: beste Bio-Grüntees trainieren den Mannschaftsgeist des Menschen. Lemongras, Pfefferminze und Orangenschalen sorgen für motivierende Frische. Würzig, frisch.

Heidi's Delight

Erfrischend wie ein Bergbach, würzig wie eine Almwiese. Dieser Kräutertee mit Pfefferminze, Apfel und Zitronenmelisse macht Lust auf die Schweizer Alpen. – Minzig, blumig.

Master Mint

Pfefferminztee. Erst Ende des 17. Jahrhunderts auch in Europa bekannt geworden. Minze erfrischt und heilt, dank ihres starken Mentholgehalts. Minzig, frisch.

Smooth-Operator

Der sanfte Helfer Kamillentees: Der geschmeidige Geschmack und das reine Aroma dieser Bio-Kamillenblüten sorgen für erholsame Pausen. Süßlich, herb.

Maybe Baby

Ein Bio-Früchtetees mit der verführerischen Mischung aus Hibiskus, Sultaninen, Ananas, Erdbeere und anderen Bio-Früchten. Dieser Tee überzeugt nicht nur Süßholzraspler zu jeder Jahreszeit. Fruchtig, süß.

Orange Safari

Rooibos, Vanille und Orange. Rooibos, der wilde Strauch aus dem afrikanischen Busch, steht für einen kräftigen Teegeschmack ganz ohne Teein. Das Getränk bietet wohlthuenden Genuss zu jeder Tages- und Nachtzeit. Fruchtig, herb.