

SPEISENKARTE

KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN

(IN DIESEN ZEITEN AUCH (JE NACH AUSLASTUNG) ABHOLUNG VON SPEISEN MÖGLICH)

MITTWOCH BIS FREITAG 17:30 UHR BIS 21:00 UHR.

SAMSTAG VON 17:30 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 2,00 EURO.
SAUCE EXTRA BERECHNEN WIR EBENFALLS MIT EINEM AUFPREIS VON 2,00 EURO.



Dieses Symbol kennzeichnet Gerichte, die vegetarisch zubereitet werden.



Dieses Symbol kennzeichnet Gerichte, die sowohl vegetarisch als auch vegan zubereitet werden.

VORSPEISEN

ÜBERBACKENER SCHAFSKÄSE MEDITERRANER ART MINI

mit Paprika, Tomaten, Oliven und Peperoni, dazu reichen wir frisches, hausgebackenes Brot

5,70 Euro



ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE NORMANNISCHER ART MINI

mit Äpfeln, Honig und Thymian, dazu reichen wir frisches, hausgebackenes Brot

5,70 Euro



KNOBLAUCHGARNELEN

im Ofen mit Tomatenwürfeln gegart, dazu reichen wir frisches, hausgebackenes Brot

9,00 Euro

SUPPE DER SAISON

sprechen Sie uns gerne an, welche Suppe wir im Angebot haben



FLAMMKUCHEN MINI

Alle unsere Flammkuchen erhalten Sie auch gerne in „mini“ als Vorspeise. Sprechen Sie uns einfach an.

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 SALATTELLER

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

9,50 Euro

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

15,50 Euro

PAPRIKASCHNITZEL

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

15,50 Euro

PFEFFERRAHMSCHNITZEL

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

15,50 Euro

ZWIEBELSCHNITZEL

zwei panierte Schweineschnitzel mit angeschwenkten, karamellisierten Zwiebeln, dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Beilagensalat
15,50 Euro

SCHNITZEL „WIENER ART“

zwei panierte Schweineschnitzel, dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Beilagensalat
14,50 Euro

SIEGERLÄNDER KRÜSTCHEN

zwei panierte Schweineschnitzel auf Toast mit einem Spiegelei, mit Pommes-Frites und einem Beilagensalat
15,50 Euro

DOROS WESTERWÄLDER KRÜSTCHEN

zwei panierte Schweineschnitzel auf Schwarzbrot mit angeschwenkten, karamellisierten Zwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und einem Beilagensalat
16,00 Euro

BAUERNSCHNITZEL

zwei panierte Schweineschnitzel mit angeschwenkten Champignons, Speck und Zwiebeln, dazu Kroketten und ein Beilagensalat
15,70 Euro

CORDON BLEU

paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes-Frites und ein Beilagensalat
16,50 Euro

FLEISCHGERICHTE

RUMPSTEAK „KLASSIK“

mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Beilagensalat
27,00 Euro

RUMPSTEAK „PFEFFER“

serviert auf einer pfeffrigen Pfefferrahmsauce (schärfer), dazu reichen wir Ihnen Kartoffelkroketten und einen Beilagensalat
28,00 Euro

„HÜTTENPFÄNNCHEN“

Medaillons vom Schweinefilet im Speck-Mantel auf Eierknöpfle mit einer Champignonrahmsauce, dazu ein Beilagensalat
19,90 Euro

SCHWEINEFILET „TINA“

serviert auf einer pfeffrigen Pfefferrahmsauce (schärfer), dazu reichen wir Ihnen Kartoffelkroketten und einen Beilagensalat
19,50 Euro

SCHWEINEFILET „MEDITERRAN“

mit Paprika, Tomaten, Oliven und Peperoni, Chiliflocken und Olivenöl, mit Schafskäse im Ofen überbacken, dazu Kartoffelecken und ein Beilagensalat
20,10 Euro

ZWIEBEL-ROST-BRATEN

auf einer Thymian-Rotwein-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Speckböhnchen
23,00 Euro

HÄHNCHEN-CURRY

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in fruchtiger Curry-Obst-Sauce, dazu Reis und ein Beilagensalat
15,00 Euro

WIE BEI OMA ZUHAUSE

KALBSTAFELSPITZ

mit Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln und Rahmwirsing
19,00 Euro

SAUERBRATENGULASCH

mit Klößen und Rotkohl
16,00 Euro

SCHWEINEBRATEN AUS DEM NACKEN

in einer dunklen Biersauce, dazu Semmelknödel und Rotkohl
16,00 Euro

BAUERNTELLER

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (auch vegetarisch möglich), drei Spiegeleier und Blattsalate mit Sahnedressing
10,80 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
11,30 Euro

FLAMMKUCHEN „NORMANNISCH“

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



FLAMMKUCHEN „VEGETARISCH“

mit Crème fraîche, Mais, Paprika, Zucchini, Tomate und Käse
10,50 Euro



FLAMMKUCHEN „KRABBen“

mit Crème fraîche, Knoblauch, Krabben, Cocktailtomaten und Käse
10,50 Euro

FLAMMKUCHEN „DIABOLO“

mit Crème fraîche, Salami, Peperoni, Chiliflocken und Käse
10,50 Euro

FLAMMKUCHEN „VEGAN“

mit veganer Crème fraîche, gemischtem Gemüse und veganem Käse. Den
Beilagensalat reichen wir mit Essig-Öl-Dressing.
10,50 Euro



WEHBACHER SCHNELLIMBISS

POMMES ROT WEISS

Portion Pommes-Frites mit Ketchup und Mayo
3,20 Euro



„IDIOTENPLATZTELLER“

Currywurst mit hausgemachter Currysauce, dazu Pommes-Frites
7,50 Euro

OLIS MEDITERRANE CURRYWURST

Currywurst mit hausgemachter Currysauce, Pfannengemüse und Schafskäsewürfeln,
dazu Pommes-Frites
9,20 Euro

JÄGERWURST

Bratwurst mit Jägersauce, dazu Pommes-Frites
7,50 Euro

BURGER „KLASSISCH“

Fleisch (medium gebraten), Käse, Bacon, Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke und Saucen,
dazu reichen wir Pommes-Frites
13,00 Euro

BURGER „HOT AND SPICY“

Fleisch (medium gebraten), Käse, Bacon, Zwiebeln, Salat, Tomate, Jalapenos und
Saucen, dazu reichen wir Pommes-Frites
13,00 Euro

MÄNNERBURGER

Dir reicht der klassische Burger nicht aus? Dann nimm die doppelte Portion Fleisch und
Käse.
16,00 Euro

BURGER „VEGAN“

Beyondpattie (Erbseneiweiß) mit
Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Saucen, dazu reichen wir Pommes-Frites
11,90 Euro



CRISPY-CHICKEN-BURGER

knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet, Käse, Salat, Tomate, Saucen, dazu reichen wir
Pommes-Frites
11,90 Euro

BURGER „INDIA“

Fleisch (medium gebraten), Käse, Salat, Ananas, Tomate und Saucen, dazu reichen wir
Pommes-Frites
13,00 Euro

BURGER DES TAGES

Frag uns einfach nach unserer Burger-Empfehlung des Tages. Diese erhältst du in der
Regel auch in der Größe eines „Männer-Burgers“.

KINDERGERICHTE

KINDERPOMMES

mit Mayo und Ketchup
3,20 Euro



CHICKEN-NUGGETS

mit Pommes-Frites
6,50 Euro

KINDERSCHNITZEL

mit Pommes-Frites, Ketchup und Mayo
6,80 Euro



AMELIES EMPFEHLUNG

zwei Kartoffelklöße mit brauner Sauce und Rotkohl
6,80 Euro

KINDERFLAMMKUCHEN

mit Crème fraîche, gekochtem Schinken und Käse
5,50 Euro

MINI CURRYWURST

kleingeschnittene Nürnberger Rostbratwürstchen mit einer Currysauce, dazu Pommes-
Frites
6,50 Euro

ALTBEWÄHRTES

GEMÜSEREIS

Reis mit frischem Gemüse angeschwenkt,
wahlweise mit Schafskäse (+2,50 Euro), Hähnchenbrust (+3,50 Euro)
oder Garnelen (+4,50 Euro), dazu ein Beilagensalat
9,50 Euro



SPAGHETTI AGLIO OLIO

Spaghetti angeschwenkt mit Olivenöl und Knoblauch, wahlweise mit Garnelen
(+4,50 Euro)

dazu Parmesankäse und ein Beilagensalat
10,20 Euro



PASTA-EMPFEHLUNG DES TAGES

Wir bieten Ihnen ständig wechselnde Pasta-Empfehlungen an, fragen Sie einfach nach!

ZANDERKNUSPERLI

panierte Knusperlis vom Zander, dazu gemischte Salate, wahlweise mit Sahne-, Essig-
Öl- oder Fruchtdressing, dazu reichen wir hausgebackenes Brot
13,90 Euro

WEHBACHER BAUERNPFANNE

Bratkartoffeln mit Speck (auch ohne Speck möglich) und Zwiebeln, dazu drei Spiegeleier
und ein Beilagensalat
10,50 Euro



DESSERTS

SCHOKOKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

dazu Vanilleeis
6,70 Euro

PARFAIT DER SAISON

6,80 Euro

PANACOTTA IM WECKGLAS

mit Himbeermark
2,50 Euro

**Sie hatten schon immer Lust, auf ein ganz bestimmtes
Gericht, ein ganz besonderes Dessert? Dann sprechen Sie uns
an und wir vereinbaren einen Termin, zu dem wir Ihre
Wünsche verwirklichen.**

Bildnachweis:

Copyright vegetarisch:

https://de.123rf.com/profile_shawlinmohd

Copyright vegan:

https://de.123rf.com/profile_shawlinmohd

GETRÄNKE

BIERE VOM FASS

Erzquell Pils

0,2	2,00
0,3	2,80
0,5	4,20

Veltins Pils

0,2	2,00
0,3	2,80
0,5	4,20

Paulaner Hefeweizen naturtrüb

0,3	2,80
0,5	4,20

Saisonbier (bitte fragen)

0,3	2,80
0,5	4,20

Hachenburger Helles

0,3	2,80
0,5	4,20

Früh Kölsch

0,2	2,00
0,3	2,80

BIERGETRÄNKE AUS DER FLASCHE

(auch für Fahrer...)

Hachenburger Pils alkoholfrei

0,33	2,90
------	------

Hachenburger Radler naturtrüb

0,3(3)	2,90
--------	------

Hachenburger Radler alkoholfrei

0,33	2,90
------	------

Vita Malz

0,33	2,90
------	------

Früh Sport (Fassbrause)

0,33	2,90
------	------

Paulaner Hefeweizen alkoholfrei

0,5	4,20
-----	------

BIERE VOM FASS GEMISCHT

Erzquell Pils

Veltins Pils

Früh Kölsch

wird zum...

Radler

0,2	2,00
0,3	2,80
0,5	4,20

Colabier

0,2	2,00
0,3	2,80
0,5	4,20

Schuss

0,2	2,00
0,3	2,80
0,5	4,20

Paulaner Hefeweizen naturtrüb

wird zum...

Bananenweizen

0,3	3,00
0,5	4,40

Kirschweizen

0,3	3,00
0,5	4,40

Colaweizen

0,3	2,80
0,5	4,20

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

KALT UND ERFRISCHEND

Mineralwasser	
Tönissteiner	
classic 0,25	2,20
medium 0,25	2,20
naturelle 0,25	2,20
medium 0,75	6,50

Apfelsaftschorle	
Tönissteiner	
0,25	2,20
0,5	4,40

Afri Cola*	
0,2	2,20
0,4	4,10

Afri Cola ohne Zucker*	
0,2	2,20
0,4	4,10

Bluna Zitrone*	
0,2	2,20
0,4	4,10

Bluna Orange*	
0,2	2,20
0,4	4,10

Bluna Mix*	
0,2	2,20
0,4	4,10

*Im **Biergarten** als 0,33:
3,10

Schweppes Bitter Lemon	
0,2	2,50

Schweppes Wild Berry	
0,2	2,50

Schweppes Ginger ale	
0,2	2,50

Thomas Henry Tonic Water	
0,2	2,70

Glas Milch	
0,2	1,50

FRUCHTIG UND LECKER

Orangensaft	
0,2	2,60

Apfelsaft naturtrüb	
0,2	2,60

Maracujasaft	
0,2	2,60

Kirschsafft	
0,2	2,60

Rhabarbersaft	
0,2	2,60

Traubensaft	
0,2	2,60

Ananassaft	
0,2	2,60

Kirsch-Bananen-Saft	
0,2	2,60

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

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

0,3	2,90
0,5	4,40

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

als **Gin-Tonic** mit Thomas Henry Tonic Water
+2,70

BRÄNDE aus der Windecker Dorfbrennerei (2 cl)

Hausbrand	3,70
Mirabelle	3,70
Pflaume	3,70
Johannisbeere	3,70
Himbeergeist	3,70
Apfelbrand	3,70
Holundergeist	3,70
Brombeergeist	3,70
Vogelbeergeist	3,90
Schlehengeist	3,90
Birnenbrand	3,80
Haselnussgeist	3,90
Obstbrand	3,70
Quittenbrand	3,90
Landbierbrand	3,90

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	3,50
Barricata	4,00
Vuisinar	4,60
Nonino	4,90

WHISKEY (2cl)

Jack Daniels	3,50
Glen Fiddich	4,50
Classic Laddie	5,50
Tallisker	5,00
Ardbeg	5,50

Jack Daniels Cola	6,20
-------------------	------

RUM (2cl)

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

ANDERE SPIRITUOSEN (2 cl)

Sherry med. (5cl)	3,80
Sherry dry (5cl)	3,80
Korn	2,20
Wacholder	2,20
Kümmel	2,20
Jägermeister	2,50
Fernet Branca	2,50
Killepitsch	2,90
Ramazotti	2,70
Averna	3,00
Malteser	2,50
Flimm (Waldmeister) ¹	2,20
Rumbee	2,20
Linie Aquavit	2,90
Otard	4,80
Calvados	4,20
Sambuca	2,60
Ouzo	2,40
Berliner Luft ²	2,20
Berentzen Waldfrucht	2,20
Martini (0,1) ²	4,00

Kennziffern

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

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Alle Kaffeespezialitäten sind auch entcaffeinert möglich

Seeberger Kaffee Crema

Tasse	2,30
-------	------

Seeberger Espresso

einfach	2,30
doppelt	3,90

Seeberger Espresso Macchiato

einfach	2,60
---------	------

Seeberger Cappuccino

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

Seeberger Milchkaffee

Tasse	2,90
-------	------

Seeberger Latte

Macchiato Glas	3,10
----------------	------

Schokoladenspezialitäten

Milch-Choc (heiße Schokolade)	
Tasse	3,00
Tasse mit Sahne	3,40
Chocciato (Schokolade+Espresso)	
Tasse	3,70

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 5,40

TEESPEZIALITÄTEN

SAMOVA

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

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 Kamillentee. Der geschmeidige Geschmack und das reine Aroma dieser Bio-Kamillenblüten sorgen für erholsame Pausen. Süßlich, herb.

Maybe Baby

Ein Bio-Früchtete 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.