

Herzlich willkommen im Landgasthof Hüttenschenke,

schön, dass Sie bei uns zu Gast sind. Unsere Küche hat wie folgt für Sie geöffnet:
Mittwoch bis Samstag von 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr sowie an Sonn- und Feiertagen
von 11:30 Uhr bis 13:30 Uhr und von 17:00 Uhr bis 20:00 Uhr.

Für Umbestellungen auf Bratkartoffeln berechnen wir 2,50 Euro. Für Sauce extra berechnen wir einen Aufpreis von 2,80 Euro. Ketchup und Mayonnaise^{3,7} werden pro Portion (sofern nicht anders angegeben) mit 0,50 Euro berechnet. Eine Portion Brot¹ extra berechnen wir mit 2,00 Euro.



Dieses Symbol kennzeichnet Gerichte,
die vegetarisch zubereitet werden.



Dieses Symbol kennzeichnet Gerichte,
die vegan zubereitet werden.

Vorspeisen

Überbackener Schafskäse mediterraner Art (mini)

mit Paprika, Tomaten, Oliven, Peperoni, dazu
reichen wir frisches, hausgebackenes Brot^{1,7}
7,50 Euro

Überbackener Ziegenkäse normannisch (mini)

mit Äpfeln, Honig und Thymian, dazu reichen wir
frisches, hausgebackenes Brot^{1,7}
7,50 Euro

Knoblauchgarnelen

im Ofen mit Tomatenwürfeln gegart, dazu reichen
wir frisches, hausgebackenes Brot^{1,2}
11,20 Euro

Suppe der Saison (auf Nachfrage)

Als Vorspeise erhalten Sie auch alle Flammkuchen
in mini

Salate

Großer, bunter Salatteller

bekannt aus dem Kuchenschlößchen. Frische
Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Möhren sowie
verschiedene Blattsalate, dazu reichen wir frisches,
hausgebackenes Brot^{1,2,7,9}
10,60 Euro

Wählen Sie Ihre Auflage:

+ Streifen vom Roastbeef	+ 5,60 Euro
+ Hähnchenbrust	+ 4,50 Euro
+ Schafskäse	+ 3,40 Euro
+ geriebener Käse	+ 2,00 Euro
+ Kochschinkenstreifen	+ 2,00 Euro
+ angeschwenkte Champignons	+ 3,90 Euro
+ Pfannengemüse	+ 4,50 Euro
+ Garnelen	+ 5,60 Euro

Wählen Sie Sahnedressing, Essig-Öl-Dressing, Fruchtdressing
(tagesaktuell) oder Honig-Senf-Dressing

Käse aus dem Ofen

Überbackener Schafskäse mediterraner Art

mit Paprika, Tomaten, Oliven, Peperoni, dazu reichen wir frisches, hausgebackenes Brot und einen Beilagensalat ^{1,7}



13,80 Euro

Überbackener Ziegenkäse normannisch

mit Äpfeln, Honig und Thymian, dazu reichen wir frisches, hausgebackenes Brot und einen Beilagensalat ^{1,7}



13,80 Euro

Flammkuchen (mit Beilagensalat)

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln ^{1,7}

13,50 Euro

Flammkuchen „orientalisch“

mit Crème fraîche, Hähnchenbrust, Ananas, Mango-Chutney und Käse ^{1,7}

15,00 Euro

Flammkuchen „normannisch“

mit Crème fraîche, Ziegenkäse, Apfelspalten, Honig und Thymian ^{1,7}



14,70 Euro

Flammkuchen mediterran

mit Crème fraîche, Knoblauch, Tomate, Paprika, Oliven, Peperoni und Schafskäse ^{1,7}



14,70 Euro

Flammkuchen „vegan“

mit veganer Crème fraîche, gemischtem Gemüse und veganem Käse ¹
(Salat mit Essig-Öl-Dressing)



14,20 Euro

Flammkuchen „4 Käse“

mit Crème fraîche, vier Sorten Käse, Tomatenscheiben, auf Wunsch mit Parmaschinken ^{1,7}

14,70 Euro (+3,00 Euro)

Schnitzelgerichte

Schnitzel Wiener Art

Zwei panierte Schweineschnitzel, dazu Pommes frites und ein Beilagensalat ^{1,3,7}

18,00 Euro

Jägerschnitzel

Zwei panierte Schweineschnitzel mit einer Rahmsauce mit Champignons, dazu Pommes frites und ein Beilagensalat ^{1,3,7,14}

19,00 Euro

Paprikaschnitzel

Zwei panierte Schweineschnitzel mit einer Paprika-Sauce, dazu Pommes frites und ein Beilagensalat ^{1,3,7,14}

19,00 Euro

Pfefferrahmschnitzel

Zwei panierte Schweineschnitzel mit einer Pfeffersauce (schärfer), dazu Pommes frites und ein Beilagensalat ^{1,3,7,14}

19,00 Euro

Zwiebelschnitzel

Zwei panierte Schweineschnitzel mit angeschwenkten, karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes frites und ein Beilagensalat ^{1,3,7}

19,00 Euro

Bauernschnitzel

Zwei panierte Schweineschnitzel mit angeschwenkten Champignons, Speck und zwiebeln, dazu Kroketten und ein Beilagensalat ^{1,3,7}

19,80 Euro

Cordon Bleu

Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes frites und ein Beilagensalat ^{1,3,7}

20,00 Euro

Siegerländer Krüstchen

Zwei panierte Schweineschnitzel auf Toast mit einem Spiegelei, dazu Pommes frites und Salatbeilage (wahlweise mit Jägersauce)^{1,3,7}
19,00 Euro (+2,80 Euro)

Doros Westerwälder Krüstchen

Zwei panierte Schweineschnitzel auf Brot mit angeschwenkten, karamellisierten Zwiebeln und einem Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage^{1,3,7}
19,80 Euro

Fleischgerichte

Rumpsteak „Klassik“ (ca. 280 Gramm)

mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites und ein Beilagensalat^{7,10}
34,00 Euro

Rumpsteak „Pfeffer“ (ca. 280 Gramm)

serviert auf einer Pfefferrahmsauce (schärfer), dazu Kartoffelkroketten und ein Beilagensalat^{1,7}
35,00 Euro

Husarenspieß

mit Schweinefilet, kleinen Rindersteaks, roten Zwiebeln und Paprika auf einer Sauce nach Wahl (Jägersauce, Pfefferrahmsauce, Paprikasauce) oder auf karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes frites und ein Beilagensalat^{7,14}
28,00 Euro

Zwiebelrostbraten

auf einer Thymian-Rotwein-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Speckböhnchen^{1,4}
30,00 Euro

Hähnchen „Taoufik“

Marinierte Hähnchenbrust auf Gemüse-Couscous, dazu ein Auberginendip und ein Beilagensalat^{1,7,9,11}
19,90 Euro

„Hüttenpfännchen“

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel auf Eierknöpfle mit einer Champignonrahmsauce, dazu ein Beilagensalat^{1,3,7,14}
24,00 Euro

Schweinefilet „Schlemmertopf“

Medaillons vom Schweinefilet überbacken mit Speck, Zwiebeln, Champignons, Sauce Hollandaise und Käse, dazu Kartoffelkroketten und ein Beilagensalat^{1,3,7}
25,20 Euro

Schweinefilet „Tina“


Medaillons vom Schweinefilet serviert auf einer Pfefferrahmsauce (schärfer), dazu Kartoffelkroketten und ein Beilagensalat^{1,7}
23,80 Euro

Wie bei Oma...

Rinderroulade

Zwei kleine Rinderrouladen in einer dunklen Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße¹⁰
23,00 Euro

Bauernteller

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (auch vegetarisch möglich), drei Spiegeleier und  Blattsalate mit Sahnedressing^{3,7}
14,70 Euro

Königsberger Klopse

aus Kalbshack in einer Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und ein Beilagensalat^{1,7}
22,80 Euro

Fisch

Zanderknusperli

Panierte Knusperlis vom Zander, anbei gemischte Salate mit Dressing nach Wahl, dazu frisches, hausgebackenes Brot^{1,3,4,7}

18,50 Euro

Skrei (feiner Winterkabeljau)

auf der Haut gebraten mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln^{4,7}

25,00 Euro

Wehbacher Schnellimbiss

Pommes rot/weiß

Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise

4,50 Euro



„Idiotenplatteller“

Currywurst mit hausgemachter Currysauce, dazu Pommes frites und Mayonnaise⁹

11,50 Euro

„Oli's mediterrane Currywurst“

Currywurst mit hausgemachter Currysauce, Pfannengemüse und Schafskäsewürfeln, dazu Pommes frites^{7,9}

15,00 Euro

Hüttenkörnchen

Diverse frittierte Produkte im Körbchen mit Dips. Passt perfekt zu einem Glas Bier!^{1,7}

9,00 Euro

„Frites Deluxe“

Große Portion Pommes frites, Trüffelmayonnaise, House-Onion-Sauce, Röstzwiebeln, auf Wunsch mit Streifen vom Roastbeef (+5,60), Garnelen (+5,60) oder knusprigen Streifen von der Hähnchenbrust (+4,50)^{1,3,7}

7,50 Euro

Fragen Sie uns gerne nach unserer

Burger-Empfehlung des Tages! Diese ist in der Regel auch in der Größe eines Männerburgers erhältlich. *Zu allen Burgern reichen wir eine Portion Ketchup und Mayonnaise.*

Burger „klassisch“

Fleisch (medium gebraten), Käse, Bacon, Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke und Saucen, dazu Pommes frites

16,50 Euro

Burger „hot and spicy“

Fleisch (medium gebraten), Käse, Bacon, Zwiebeln, Salat, Tomate, Jalapenos und Saucen, dazu

Pommes frites

16,50 Euro

Männerburger

Der klassische Burger reicht nicht, um deinen Hunger zu stillen? Dann gibt es ihn hier mit der doppelten Portion Fleisch und Käse!

19,50 Euro

Burger „Gaumenschmaus“

Fleisch (medium gebraten), Parmesankäse, krosser Parmaschinken, angebratene Cocktailltomaten, Trüffelmayonnaise, House-Onion-Sauce, Zwiebeln, Salat, dazu Pommes frites^{1,3,9,10}

16,50 Euro

Burger „Käsebombe“

Fleisch (medium gebraten), Cheddarkäse-Crème, Bacon, karamellisierten Zwiebeln, Salat, Tomaten, Zwiebeln, dazu Pommes frites^{1,9,10}


16,80 Euro



Crispy-Chicken-Burger


Knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet, Käse, Salat,
Tomate, Saucen, dazu Pommes frites^{1,3,9,10}
16,00 Euro

Burger „vegan“


Beyondpattie (Erbseweiße), Salat, Tomate, Gurke,
 Zwiebeln und Saucen, dazu Pommes frites¹
16,00 Euro

**Im Grunde genommen fast alles vegetarisch/vegan
oder es passt nirgendwo anders...**

Gemüsereis

Reis mit frischem Gemüse angeschwenkt,
wahlweise mit Schafskäse (+3,40 Euro),
 Hähnchenbrust (+4,50 Euro)
oder Garnelen (+5,60 Euro), dazu ein
Beilagensalat^{2,7,9}
12,50 Euro


Spaghetti aglio e olio

 Spaghetti, angeschwenkt mit Olivenöl, Knoblauch
und Chili, wahlweise mit Garnelen (+5,60 Euro),
dazu Parmesankäse und ein Beilagensalat^{1,2,7}
14,00 Euro


Spaghetti „Carbonara“ à la Gerardo

dazu ein Beilagensalat^{1,3,7}
15,50 Euro

Spaghetti Bolognese „vegan“

 Spaghetti mit einer Kichererbsenbolognesesauce,
dazu ein Beilagensalat¹
16,00 Euro

Gemüse-Couscous

 mit einem orientalischen Pfannengemüse, dazu ein
Beilagensalat mit Essig-Öl-Dressing¹
17,10 Euro



Vegane Currywurst

Beyond-Würstchen (Erbseweiße) mit
hausgemachter Currysauce, dazu Pommes frites⁹
11,00 Euro

Pasta-Empfehlung des Tages

Sprechen Sie uns gerne auf unsere wechselnden
Pasta-Empfehlungen an.¹

Gerichte für Kinder bis 12 Jahren

Kinder-Pommes rot/weiß

Portion Pommes frites mit Ketchup und
Mayonnaise
4,50 Euro

Chicken-Nuggets mit Pommes frites¹

8,30 Euro

Kinderschnitzel mit Pommes frites^{1,3,7}

10,00 Euro

Amelies Empfehlung

Kartoffelklöße mit brauner Sauce und Rotkohl
9,50 Euro

Kinderflammkuchen

mit Crème fraîche, gekochtem Schinken und
Käse^{1,7}
7,00 Euro

Mini-Currywurst

Nürnberger Rostbratwürstchen mit hausgemachter
Currysauce, dazu Pommes frites⁹
8,00 Euro

Dessert

Schokokuchen mit flüssigem Kern,

dazu Vanilleeis ^{1,3,6,7}

7,70 Euro

Eissplittertörtchen

mit warmen Kirschen und Sahne^{1,3,6,7}

7,50 Euro

Panacotta mit Himbeermark im Weckglas⁷

3,60 Euro

Crème brûlée^{3,7}

6,00 Euro

Espresso „affogato“

Kugel Vanilleeis in einem Espresso^{1,7}

4,60 Euro

Liebe Gäste,

vielleicht hatten Sie schon immer Lust auf ein bestimmtes Gericht oder ein besonderes Dessert?

Dann sprechen Sie uns gerne an und wir vereinbaren einen Termin, zu dem wir Ihre Wünsche verwirklichen.

Sie planen ein Fest, einen Empfang, eine Familienfeier oder ein anderes Event? Gerne stehen wir Ihnen bei der Ausrichtung Ihrer Feier mit Rat, Tat und einer ordentlichen Portion Erfahrung zur Verfügung.

Kennziffern Allergene Speisen auf Speisekarte und Empfehlungskarte:

- 1 Gluten
- 2 Krebstiere
- 3 Ei
- 4 Fisch
- 5 Erdnuss
- 6 Soja
- 7 Milch
- 8 Nüsse
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesam
- 12 Lupinen
- 13 Weichtiere
- 14 Sulfite

Garnelen sind mit Wasser versetzt.

Trotz sorgfältiger Prüfung können unsere Gewürze „Spuren“ von Allergieauslösern enthalten. Diese sind nicht deklarierungspflichtig. Wenn Sie sicher gehen wollen, dass Sie unsere Zubereitungen gut vertragen, sprechen Sie uns gerne an. Wir achten bei der Zubereitung darauf, Ihr Essen unter Beachtung Ihrer Allergien zuzubereiten.

Bildnachweis:

Copyright vegetarisch:

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

Copyright vegan:

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