



Speisenkarte

Landgasthof Hüttenschenke

Koblenz-Olper-Straße 74

57548 Kirchen-Wehbach

Tel. 02741 61671

info@huettenschenke.de - www.huettenschenke.de



Liebe Gäste unseres Landgasthofs Hüttenschenke,

herzlich Willkommen bei uns!

Unsere Welt ist schnelllebig geworden und Veränderungen fallen oft schwer. Doch Tradition und Zuversicht bleiben feste Werte, auf die man sich verlassen kann - sie schaffen Vertrauen und Beständigkeit.

Auch wir dürfen uns diese Tradition auf die Fahne schreiben. Seit 1985 führten wir das beliebte Café Kuchenschlößchen. Eine Naturkatastrophe am 31. Mai 2018 zerstörte jedoch die Zufahrtsstraße erheblich. In der Folge brachen die Besucherzahlen stark ein. Die geplante Wiederherstellung der Straße bis Mitte 2020 hätte für uns unübersehbare finanzielle Konsequenzen gehabt.

So mussten wir schweren Herzens unser Lebenswerk nach fast 34 Jahren schließen.

Unabhängig von dieser Geschichte übernahm Jonas Baldus den traditionsreichen und ehrenwerten Landgasthof Hüttenschenke. Im Kuchenschlößchen war die Nachfrage nach seiner Küche so groß, dass die Räumlichkeiten sprichwörtlich aus allen Nähten platzten .

Und wie es im Leben oft ist: Schließt sich eine Tür, öffnet sich eine neue.

So gründeten wir - als Kuchenschlößchen Gerhard und Jonas Baldus GbR - gemeinsam ein neues Lokal und eröffneten es am 22. November 2018.

Auch dieses Haus, in dem Sie zu Gast sind, ist eng mit der Geschichte unserer Familie verbunden. Bereits 1935 übernahm Ur-Ur-Opa Bernhard als erster Pächter die Hüttenschenke in Wehbach. Als Betreiber der Menage des ortsansässigen Walzwerks mit über 2.000 Arbeitern war die Aufgabe jedoch auf Dauer zu groß, sodass er die Pacht später an seinen Bruder Willi übergab, der die Gaststätte bis 1956 führte.

Die alten Bilder im ganzen Haus erzählen auf ihre Weise von dieser Zeit.

So schließt sich der Kreis - vielleicht sollte es genau so sein.

Geschichte und Tradition liegen oft nah beieinander. In unserer Region erarbeiteten sich die Menschen mit harter körperlicher Arbeit im Bergbau oder im Walzwerk ihr tägliches Brot.

In Anerkennung und Respekt vor dieser kräftezehrenden Zeit führen wir den Landgasthof Hüttenschenke auch als lebendigen Zeitzeugen der Vergangenheit.

Wir hoffen, dass Sie sich in unserem Hause wohlfühlen.

Wir setzen auf regionale Küche und arbeiten mit zuverlässigen Partnern aus unserer Heimat zusammen. **Gutes braucht Zeit** - sollte es also einmal irgendwo etwas länger dauern, erinnern wir uns an ein altes Sprichwort: „Mit der Zeit wird aus Gras Milch.“

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Sprechen Sie uns gerne an. Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind!

Gerhard und Jonas Baldus und das Team der Hüttenschenke



Öffnungszeiten der Küche:

Mittwoch bis 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



Dieses Symbol kennzeichnet Gerichte, die vegetarisch zubereitet werden.



Dieses Symbol kennzeichnet Gerichte, die vegan zubereitet werden.

Für Umbestellungen auf Bratkartoffeln berechnen wir 2,50 Euro.

Für Sauce extra berechnen wir 2,80 Euro.

Ketchup und Mayonnaise werden mit 0,50 Euro berechnet (sofern nicht anders angegeben).

Eine Portion Brot berechnen wir mit 2,00 Euro.

Fragen Sie uns gerne nach unserer Allergen- und Zusatzstoffkarte. Wir beraten Sie gerne. Bitte beachten Sie, dass Garnelen mit Trinkwasser versetzt sind.

Vorspeisen



Überbackener Schafskäse mediterraner Art (mini)

mit Paprika, Tomaten, Oliven,
Peperoni, dazu reichen wir frisches,
hausgebackenes Brot
7,50 Euro

Knoblauchgarnelen

im Ofen mit Tomatenwürfeln
gegart, dazu reichen wir frisches,
hausgebackenes Brot
11,20 Euro



Überbackener Ziegenkäse normannisch (mini)

mit Äpfeln, Honig und Thymian, dazu
reichen
wir frisches, hausgebackenes Brot
7,50 Euro

Französische Zwiebelsuppe

mit gratiniertem Käsecroûton
6,90 Euro

Auf Wunsch erhalten Sie alle unsere Flammkuchen auch als
Vorspeisenvariante in mini ohne Beilagensalat.



Salate



Großer, bunter Salatteller

bekannt aus dem Kuchenschlößchen. Frische Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Möhren sowie verschiedene Blattsalate, dazu reichen wir frisches, hausgebackenes Brot.
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)

Dressings:

- | Sahnedressing | Essig-öl-Dressing |
- | Honig-Senf-Dressing | Fruchtdressing

Käse aus dem Ofen



Überbackener Schafskäse mediterraner Art

mit Paprika, Tomaten, Oliven, Peperoni, dazu reichen wir frisches, hausgebackenes Brot und einen Beilagensalat
13,80 Euro



Überbackener Ziegenkäse normannisch

mit Äpfeln, Honig und Thymian, dazu reichen wir frisches, hausgebackenes Brot und einen Beilagensalat
13,80 Euro



Schnitzelgerichte

Schnitzel Wiener Art

zwei panierte Schweineschnitzel,
dazu Pommes frites und ein
Beilagensalat
18,90 Euro

Jägerschnitzel

zwei panierte Schweineschnitzel
mit einer Rahmsauce mit
Champignons, dazu Pommes frites
und ein Beilagensalat
19,90 Euro

Paprikaschnitzel

zwei panierte Schweineschnitzel
mit einer Paprika-Sauce, dazu
Pommes frites und ein
Beilagensalat
19,90 Euro

Pfefferrahmschnitzel

zwei panierte Schweineschnitzel
mit einer Pfeffersauce (scharf),
dazu Pommes frites und ein
Beilagensalat
19,90 Euro

Zwiebelschnitzel

zwei panierte Schweineschnitzel mit
angeschwenkten, karamellisierten
Zwiebeln, dazu Pommes frites und
ein Beilagensalat
19,90 Euro

Bauernschnitzel

zwei panierte Schweineschnitzel mit
angeschwenkten Champignons, Speck
und Zwiebeln, dazu Kroketten und ein
Beilagensalat
20,90 Euro

Schnitzel "Bombay"

zwei panierte Schweineschnitzel
überbacken mit einer leichten
Currysauce mit Obst und Käse,, dazu
Kartoffelkroketten und ein Beilagensalat
20,90 Euro

Cordon Bleu

paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit
Käse und Schinken, dazu Pommes frites
und ein Beilagensalat
20,90 Euro

Siegerländer Krüstchen

zwei panierte Schweineschnitzel auf
Toast mit einem Spiegelei, dazu Pommes
frites und Salatbeilage (wahlweise mit
Jägersauce)
19,90 Euro (+2,80 Euro)

Doros Westerwälder Krüstchen

zwei panierte Schweineschnitzel auf Brot
mit angeschwenkten, karamellisierten
Zwiebeln und einem Spiegelei, dazu
Bratkartoffeln und Salatbeilage
20,90 Euro



Fleischgerichte

Rumpsteak „Klassik“ (ca. 290 Gramm)

mit hausgemachter Kräuterbutter,
dazu Pommes frites und ein
Beilagensalat
34,90 Euro

Zwiebelrostbraten (ca. 300 Gramm)

auf einer Thymian-Rotwein-Sauce,
dazu Bratkartoffeln und
Speckböhnchen
33,00 Euro

Rumpsteak „Pfeffer“ (ca. 290 Gramm)

serviert auf einer Pfefferrahmsauce
(scharf), dazu Kartoffelkroketten
und ein Beilagensalat
35,90 Euro

„Hüttenpfännchen“

Medaillons vom Schweinefilet im
Speckmantel auf Eierknöpfle mit einer
Champignonrahmsauce, dazu ein
Beilagensalat
25,00 Euro

Rumpsteak „Sandra“ (ca. 290 Gramm)

mit hausgemachter Kräuterbutter
auf Pfannengemüse,
dazu ein Beilagensalat
34,90 Euro

Schweinefilet „Tina“

Medaillons vom Schweinefilet serviert auf
einer Pfefferrahmsauce (scharf), dazu
Kartoffelkroketten und ein Beilagensalat
24,80 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
30,00 Euro

Schweinefilet „Schlemmertopf“

Medaillons vom Schweinefilet
überbacken mit Speck, Zwiebeln,
Champignons, Sauce Hollandaise und
Käse, dazu Kartoffelkroketten und ein
Beilagensalat
25,90 Euro





Fischgerichte

Zanderknusperli

panierte Knusperlis vom Zander, anbei
gemischte Salate mit Dressing nach
Wahl, dazu frisches, hausgebackenes
Brot oder Pommes frites

18,50/21,00 Euro

**Sprechen Sie uns gerne auf unsere
tagesaktuellen Fischangebote an.**

Burger

Burger „klassisch“

Fleisch (medium gebraten), Käse,
Bacon, Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke
und Saucen,
dazu Pommes frites
16,50 Euro

Burger „Käsebombe“

Fleisch (medium gebraten),
Cheddarkäse-Crème, Bacon,
karamellisierte Zwiebeln, Salat,
Tomaten, dazu Pommes frites
16,80 Euro

Burger „hot and spicy“

Fleisch (medium gebraten), Käse,
Bacon, Zwiebeln, Salat, Tomate,
Jalapenos und Saucen,
dazu Pommes frites
16,50 Euro

Crispy-Chicken-Burger

knusprig paniertes
Hähnchenbrustfilet, Käse, Salat,
Tomate, Saucen, dazu Pommes
frites
16,50 Euro

Männerburger

Genau so wie der klassische
Burger, aber hier gibt es ihn mit der
doppelten Portion Fleisch und Käse,
dazu Pommes frites
19,70 Euro



Burger „vegan“

Beyondpattie (Erbseneiweiß), Salat,
Tomate, Gurke, Zwiebeln, veganem
Käse und Saucen, dazu Pommes
frites (vegane Mayonnaise auf
Anfrage)
16,00 Euro

**Alle Burger sind in der Regel auch in der Größe eines Männerburgers erhältlich.
Zu allen Burgern reichen wir eine Portion Ketchup und Mayonnaise.**



Wie bei Oma

Sauerbratengulasch

mit Kartoffelklößen und Rotkohl
20,00 Euro



Drei Spinatknödel

mit brauner Butter und Parmesan,
dazu ein Beilagensalat
15,50 Euro

Bauernteller

Bratkartoffeln mit Speck und
Zwiebeln (auch vegetarisch möglich)
mit drei Spiegeleiern und
Salatbeilage mit Sahnedressing
14,70 Euro

Wehbacher Schnellimbiss

„Idiotenplatzteller“

Currywurst mit hausgemachter
Currysauce, dazu Pommes frites und
Mayonnaise
11,50 Euro

„Oli's mediterrane Currywurst“

Currywurst mit hausgemachter
Currysauce, Pfannengemüse und
Schafskäsewürfeln, dazu Pommes
frites und Mayonnaise
15,00 Euro



Pommes rot/weiß

Portion Pommes frites mit Ketchup
und Mayonnaise
4,50 Euro

Hüttenkörbchen

Diverse frittierte Produkte im Körbchen
mit Dips. Passt perfekt zu einem Glas
Bier!
9,90 Euro



Flammkuchen

Mit Beilagensalat

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln
14,70 Euro



Flammkuchen „mediteran“

mit Crème fraîche, Knoblauch, Tomate,
Paprika, Oliven, Peperoni und Schafskäse
15,00 Euro

Flammkuchen „orientalisch“

mit Crème fraîche, Hähnchenbrust,
Ananas, Mango-Chutney und Käse
15,00 Euro



Flammkuchen „vegan“

mit veganer Crème fraîche,
gemischtem Gemüse und veganem
Käse (Salat mit Essig-Öl-Dressing)
14,70 Euro



Flammkuchen „normannisch“

mit Crème fraîche, Ziegenkäse,
Apfelspalten, Honig und Thymian
15,00 Euro

Pasta und Reis



Gemüsereis

Reis mit frischem Gemüse
angeschwenkt, wahlweise mit
Schafskäse (+3,40 Euro),
Hähnchenbrust (+4,50 Euro)
oder Garnelen (+5,60 Euro),
dazu ein Beilagensalat
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
14,00 Euro

Spaghetti Carbonara à la Gerardo

dazu ein Beilagensalat
15,50 Euro



Spaghetti Bolognese „vegan“

mit einer Kichererbsen-
Bolognesesauce, dazu ein
Beilagensalat
16,00 Euro



Kindengerichte

bis 12 Jahre

Kinder-Pommes rot/weiß

mit Ketchup und
Mayonnaise
4,50 Euro

Amelies Empfehlung

Kartoffelklöße mit brauner Sauce und
Rotkohl
9,50 Euro

Chicken-Nuggets

mit Pommes frites, dazu Ketchup und
Mayonnaise
9,20 Euro

Kinderflammkuchen

mit Crème fraîche, gekochtem
Schinken und Käse
7,00 Euro

Kinderschnitzel

mit Pommes frites, dazu Ketchup und
Mayonnaise
10,00 Euro

Dessert

Espresso „affogato“

Kugel Vanilleeis in einem Espresso
4,60 Euro

Schokokuchen

lauwarm,
dazu Vanilleeis
7,70 Euro

Eissplittertörtchen

mit warmen Kirschen und Sahne
7,50 Euro

Crème brûlée

5,50 Euro

Panna cotta

mit Himbeermark im Weckglas
3,90 Euro

Fragen Sie uns gerne auch nach unseren Eissorten und beachten Sie für
weitere Dessertempfehlungen unsere Empfehlungskarte.