



SPEISENKARTE

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

Landgasthof Hüttenschenke
DEIN Landgasthof

Koblenz-Olper-Straße 74
57548 Kirchen-Wehbach

Tel. 02741 61671

info@huettenschenke.de - www.huettenschenke.de



SIE WOLLEN EIN FEST FEIERN?



Für die besonderen Momente des Lebens...



Wir gestalten mit Ihnen
gemeinsam Ihr Fest!
Fröhlich, festlich, genussvoll oder
still, im Andenken an liebe
Menschen



Wir planen mit Ihnen individuelle
Menüs und Buffets und bereiten
die Speisen mit Liebe zu.



Wir bieten Ihnen herzhaftes
regionale Küche an und sorgen für
die gepflegte Getränkeauswahl.
**Vom Sektempfang bis zum
Kuchen - alles aus einer Hand.**



Wir sind ein Team, das mit
Herz, Erfahrung und
Feingefühl für Sie und Ihre
Gäste da ist.



Wir bieten Ihnen gemütliche
Räumlichkeiten für jeden
Anlass.



Wir freuen uns auf Sie!
Vereinbaren Sie gerne einen
individuellen Termin mit uns!



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

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

Für Umbestellungen auf Bratkartoffeln berechnen wir 2,50 Euro. Für Sauce extra berechnen wir einen Aufpreis von 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.



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
7,50 Euro



Überbackener Ziegenkäse normannisch (mini)

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

Knoblauchgarnelen

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

Französische Zwiebelsuppe

mit gratiniertem Käsecroûton
6,90 Euro

Auf Wunsch erhalten Sie alle unsere Flammkuchen auch als Vorspeisenvariante in mini.
Gerne informieren wir Sie über die Suppe der Saison.



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,
Hong-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

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Kinder-Pommes rot/weiß

mit Ketchup und Mayonnaise
4,50 Euro

Chicken-Nuggets mit Pommes frites

8,30 Euro

Kinderschnitzel mit Pommes frites

10,00 Euro

Amelies Empfehlung

Kartoffelklöße mit brauner Sauce und
Rotkohl
9,50 Euro

Kinderflammkuchen

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

Hot-Dog für Kids

mit Ketchup und Remoulade,
dazu Pommes frites
8,00 Euro



Burger

Fragen Sie uns gerne nach unserer Burger-Empfehlung des Tages! Alle Burger sind 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!
19,70 Euro

Fischburger

Seelachsfilet im Backteig, Salat, Tomate, rohe Zwiebeln und Saucen, dazu Pommes frites
16,80 Euro

Burger „Käsebombe“

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

Burger „Caesar Style“

gebratene Hähnchenbrust, Salat, Tomate, Parmesan und Saucen, dazu Pommes frites
16,80 Euro

Crispy-Chicken-Burger

knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet, Käse, Salat, Tomate, Saucen, dazu Pommes frites
16,00 Euro



Burger „vegan“

Beyondpattie (Erbseneiweiß), Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Saucen, dazu Pommes frites
16,00 Euro

Flammkuchen (mit Beilagensalat)

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln
13,50 Euro

Flammkuchen „orientalisch“

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

Flammkuchen „normannisch“

mit Crème fraîche, Ziegenkäse, Apfelspalten, Honig und Thymian
14,70 Euro



Flammkuchen mediterran

mit Crème fraîche, Knoblauch, Tomate, Paprika, Oliven, Peperoni und Schafskäse
14,70 Euro



Flammkuchen „vegan“

mit veganer Crème fraîche, gemischtem Gemüse und veganem Käse (Salat mit Essig-Öl-Dressing)
14,20 Euro

Flammkuchen „Inferno“

mit Crème fraîche, Salami, Peperoni, Chiliflocken und Köse
14,70 Euro



Schnitzelgerichte

Schnitzel Wiener Art

zwei panierte Schweineschnitzel, dazu
Pommes frites und ein Beilagensalat
18,00 Euro

Jägerschnitzel

zwei panierte Schweineschnitzel mit
einer Rahmsauce mit Champignons,
dazu Pommes frites und ein
Beilagensalat
19,00 Euro

Paprikaschnitzel

zwei panierte Schweineschnitzel mit
einer Paprika-Sauce, dazu Pommes frites
und ein Beilagensalat
19,00 Euro

Pfefferrahmschnitzel

zwei panierte Schweineschnitzel mit
einer Pfeffersauce (schärfer), dazu
Pommes frites und ein Beilagensalat
19,00 Euro

Zwiebelschnitzel

zwei panierte Schweineschnitzel mit
angeschwenkten, karamellisierten
Zwiebeln, dazu Pommes frites und ein
Beilagensalat
19,00 Euro

Bauernschnitzel

zwei panierte Schweineschnitzel mit
angeschwenkten Champignons, Speck
und Zwiebeln, dazu Kroketten und ein
Beilagensalat
19,80 Euro

Cordon Bleu

paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit
Käse und Schinken, dazu Pommes frites
und ein Beilagensalat
20,00 Euro

Siegerländer Krüstchen

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

Schnitzel "Bombay"

zwei panierte Schweineschnitzel
überbacken mit einer leichten Currysauce
mit Obst und Käse, dazu
Kartoffelkroketten und ein Beilagensalat
20,00 Euro

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



Fleischgerichte

Rumpsteak „Klassik“ (ca. 280 Gramm)

mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu
Pommes frites und ein Beilagensalat
34,00 Euro

Rumpsteak „Pfeffer“ (ca. 280 Gramm)

serviert auf einer Pfefferrahmsauce
(schärfer), dazu Kartoffelkroketten und ein
Beilagensalat
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
28,00 Euro

Zwiebelrostbraten

auf einer Thymian-Rotwein-Sauce, dazu
Bratkartoffeln und Speckböhnchen
30,00 Euro

„Hüttenpfännchen“

Medaillons vom Schweinefilet im
Speckmantel auf Eierknöpfle mit einer
Champignonrahmsauce, dazu ein
Beilagensalat
24,00 Euro

Schweinefilet „Schlemmertopf“

Medaillons vom Schweinefilet
überbacken mit Speck, Zwiebeln,
Champignons, Sauce Hollandaise und
Käse, dazu Kartoffelkroketten und ein
Beilagensalat
25,20 Euro

Schweinefilet „Tina“

Medaillons vom Schweinefilet serviert auf
einer Pfefferrahmsauce (schärfer), dazu
Kartoffelkroketten und ein Beilagensalat
23,80 Euro

Fischgerichte

Zanderknusperli

panierte Knusperlis vom Zander, anbei
gemischte Salate mit Dressing nach
Wahl, dazu frisches, hausgebackenes
Brot
18,50 Euro

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

Wehbacher Schnellimbiss



Pommes rot/weiß

Portion Pommes frites mit Ketchup und
Mayonnaise
4,50 Euro

„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
15,00 Euro

Hüttenkörbchen

Diverse frittierte Produkte im Körbchen
mit Dips. Passt perfekt zu einem Glas Bier!
9,00 Euro



Pasta, Reis und mehr



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



Wurzelgemüse-Kartoffel-Pfanne

mit Dip und einem Beilagensalat - auch
vegan möglich.
17,10 Euro



Pasta-Empfehlung des Tages

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

Dessert

Schokokuchen mit flüssigem Kern,
dazu Vanilleeis
7,70 Euro

Eissplittertörtchen

mit warmen Kirschen und Sahne
7,50 Euro

Panacotta mit Himbeermark im
Weckglas
3,60 Euro

Crème brûlée

5,50 Euro

Parfait der Saison

Sprechen Sie uns gerne auf unser
tagesaktuelles Angebot an!
6,90 Euro

Espresso „affogato“

Kugel Vanilleeis in einem Espresso
4,60 Euro

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

Bildnachweis:

Copyright vegetarisch:

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

Copyright vegan:

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



Bei uns können Sie auch übernachten. Fragen Sie uns gerne nach unseren Hotelzimmern - wir beraten Sie gerne.

Sie wollen sich über uns informieren?
Besuchen Sie gerne unsere Homepage!

Sie wollen immer auf dem Laufenden bleiben?
**Folgen Sie uns gerne bei Instagram
oder treten Sie unserer Whatsapp-Community bei!**
Beides ist ganz einfach über die folgenden QR-Codes möglich:



Instagram



WhatsApp-Community

**Schön, dass Sie bei uns zu Gast waren.
Wir freuen uns schon auf Ihren nächsten Besuch!**