

Herzlich willkommen im Landgasthof Hüttenschenke

Liebe Gäste unseres **LANDGASTHOF HÜTTENSCHENKE**,

unser Leben ist schnelllebig geworden und Veränderungen sind schwer. Doch Tradition und Zuversicht bleiben ein Garant für Zuverlässigkeit und Vertrauen.

Diese Tradition können wir uns auch auf die Fahne schreiben. Seit 1985 betrieben wir das beliebte **Café Kuchenschlößchen**. Durch eine Naturkatastrophe am 31.Mai.2018 wurde die Zufahrtsstraße in Mitleidenschaft gezogen. Dadurch bedingt gingen die Kundenzahlen rapide zurück. Für die Herstellung und Benutzbarkeit der Straße wurde eine Zeit bis Mitte 2020 gerechnet. Das hätte für uns unübersehbare finanzielle Folgen. So haben wir schweren Herzens unser Lebenswerk nach fast 34 Jahren beenden müssen.

Jonas Baldus hat, ganz unabhängig von der oben genannten Geschichte, diesen traditionellen und ehrenwehrt **Landgasthof Hüttenschenke** erworben. Im **Kuchenschlößchen** bestand so eine große Nachfrage nach seiner Küche, dass im wahrsten Sinne das Haus aus allen Nähten zu platzen drohte. Und wie es so oft im Leben geht: wenn sich eine Türe schließt, öffnet sich eine neue. So eröffneten wir als Kuchenschlößchen Gerhard und Jonas Baldus GbR am 22.11.2018 zusammen ein neues Lokal.

Auch dieses Haus, in dem Sie zu Gast sind, hat mit der Tradition unserer Familie zu tun. 1935 übernahm der Ur-Ur-Opa Bernhard als erster Pächter die Hüttenschenke in Wehbach. Er war Betreiber der Menage des ortsansässigen Walzwerkes mit über 2000 Arbeitern. Dies wurde im Laufe der Jahre zu viel. So übergab er die Pacht an seinen Bruder Willi, der diese Gastronomie bis 1956 führte. Die alten Bilder im ganzen Haus erzählen auf ihre eigene Art von den „alten Zeiten“. So kann man ruhig sagen, dass der Kreis sich schließt. Vielleicht war es so gewollt.

Geschichte und Tradition liegen nahe beieinander. In unserer Heimat verdienten sich die Menschen mit ihrer Hände Arbeit ihr tägliches Brot, im Bergbau oder im Walzwerk. In Anerkennung und Achtung auf diese kräftezehrende und harte Zeit, betreiben wir dieses Haus, den Landgasthof Hüttenschenke auch als Zeitzeugen der Vergangenheit.

Wir hoffen, dass Sie sich in unserem Hause wohlfühlen. Wir versuchen mit regionaler Küche und Produkten von traditionellen, verlässlichen Partnern unserer Region zusammenzuarbeiten. Gut Ding braucht Weile. Wenn es irgendwann mal irgendwo etwas länger dauert. Wie gesagt: „Mit der Zeit wird aus Gras Milch“.

Ein Hinweis: alle Speisen werden frisch für Sie zubereitet. Deshalb kann es sein, dass Sie mit Wartezeiten rechnen müssen. Dies garantiert Ihnen ein mit frischen Zutaten und mit viel Leidenschaft zubereitetes Essen.

Einen schönen Aufenthalt wünscht Ihnen...

...das Team vom Landgasthof Hüttenschenke

Suppen

Süßkartoffelsuppe

mit Süßkartoffeln und Kokosmilch zubereitet

4,80 Euro

Französische Zwiebelsuppe

mit einem Käsecrouton

4,80 Euro

Tomatencrèmesuppe

aus frischen Tomaten mit einem
Sahnehäubchen

4,80 Euro

Suppe der Saison

Ständig wechselnde Suppenvariationen -
sprechen Sie uns gerne an

4,50 Euro

Vorspeisen

Mini überbackener Schafskäse

„mediterraner Art“

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

Brot

5,70 Euro

Mini überbackener Ziegenkäse

„normannischer Art“

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

Brot

5,70 Euro

Knoblauchgarnelen

dazu reichen wir frisches, hausgebackenes

Brot

8,00 Euro

Saisonale Spezialitäten

Vorspeise

Pfifferlingcrèmesüppchen

mit Croutons und Sahnehaube

4,80 Euro

Hauptspeisen

Saltimbocca vom Kalb

Auf Bandnudeln mit einer Salbei-Kalbs-Jûs und einem Beilagensalat

23,50 Euro

Rumpsteak

mit Speckpfifferlingen, dazu reichen wir Kartoffelbrätlinge und einen Beilagensalat

25,80 Euro

Pfifferlingrahmschnitzel

zwei Schweineschnitzel mit einer Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen, dazu reichen wir Kartoffelkroketten und einen Beilagensalat

14,00 Euro

Schweinefilet

auf einer Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen, dazu servieren wir Spätzle und einen Beilagensalat

18,00 Euro

Flammkuchen „Pfifferling“

mit frischen Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und Käse (wahlweise auch ohne Speck), dazu reichen wir einen Beilagensalat

10,60 Euro

Pfifferling a la crème

Zwei Semmelknödel in einer Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen, dazu reichen wir einen Beilagensalat

9,50 Euro

Salatteller „Hüttengarten“

Frische Blattsalate mit angeschwenkten Pfifferlingen und Cocktailtomaten, dazu reichen wir frisches, hausgebackenes Brot

10,30 Euro

Dessert

Sommerliche Grütze aus frischen Früchten

mit Vanilleeis

5,00 Euro

Sommertraum

Eisbecher mit frischen, sommerlichen Früchten und Sahne

5,80 Euro

Flammkuchen

Zu allen Flammkuchen reichen wir einen Beilagensalat.

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln

8,80 Euro

Flammkuchen orientalischer Art

mit Crème fraîche, Hähnchenbrust, Ananas,
Mango-Chutney und Käse

10,60 Euro

Flammkuchen „Du Lauch“

mit Crème fraîche, Lauch, gekochtem
Schinken und Käse

8,80 Euro

Flammkuchen mediterraner Art

mit Crème fraîche, Paprika, Tomaten,
Zucchini, Oliven, Peperoni und Schafskäse

10,60 Euro

Flammkuchen „Peter“

mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, rohem
Schinken und zwei Spiegeleiern

10,60 Euro

Flammkuchen „Badeanstalt“

mit Crème fraîche, Thunfisch, Zwiebeln und
Käse

9,50 Euro

Flammkuchen „Frutti di mare“

mit Crème fraîche, Mehresfrüchten,
Knoblauch und Cocktailtomaten

11,50 Euro

Flammkuchen „Caprese“

mit Crème fraîche, Tomatenscheiben und
Basilikum

8,80 Euro

Garantiert sommerlich...

Lammburger

mit Ziegenkäse und Apfel, dazu reichen wir
Pommes-Frites

12,60 Euro

Nudeln „Asia“

vegetarisch

8,80 Euro

zusätzlich mit Garnelen

+4,00 Euro

zusätzlich mit Hähnchenbrust

+3,00 Euro

Salatteller „Sommertraum“

serviert in der Taccoschale mit einem Pina-
Colada Dressing

8,80 Euro

zusätzlich mit Garnelen

+4,00 Euro

zusätzlich mit Hähnchenbrust

+3,00 Euro

zusätzlich mit Schafskäse

+2,00 Euro

Zander-Knusperli (paniert)

mit buntem Salat, Dip und hausgebackenem
Brot serviert

12,80 Euro

Wehbacher Schnellimbiss...

„Idiotenplatz-Teller“

Currywurst mit Pommes-Frites nach Art des
Hauses

6,90 Euro

Pommes „rot-weiß“

3,00 Euro

Burger „klassisch“

Fleisch (medium gebraten), Käse, Bacon, Zwiebeln,
Salat, Gurke, Tomaten und Saucen, dazu reichen wir

Pommes-Frites

10,90 Euro

Burger „hot and spicy“

Fleisch (medium gebraten), Käse, Bacon, Zwiebeln,
Salat, Tomaten, Jalapenos und Saucen, dazu reichen wir

Pommes-Frites

10,90 Euro

Burger „Indian Style“

Fleisch (medium gebraten), Käse, Ananas, Mango-
Chutney, Salat, Tomaten und Saucen, dazu reichen wir

Pommes-Frites

10,90 Euro

Wehbacher Bauernpfanne

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu drei
Spiegeleier und einen Beilagensalat. Auf Wunsch
bereiten wir die Bauernpfanne auch ohne Speck zu.

9,50 Euro

Hüttenkörbchen zum Bier

Diverse Snacks im Körbchen angerichtet - perfekt zum
Bier

6,00 Euro

Fleischgerichte

Jägerschnitzel

Zwei Schweineschnitzel mit einer Rahmsauce mit frischen Champignons, dazu Pommes-Frites und ein Beilagensalat
12,80 Euro

Zigeunerschnitzel

Zwei Schweineschnitzel mit einer Paprikasauce, dazu Pommes-Frites und ein Beilagensalat
12,80 Euro

Pfefferrahmschnitzel

Zwei Schweineschnitzel mit einer pfeffrigen Pfefferrahmsauce (schärfer), dazu Pommes-Frites und ein Beilagensalat
12,80 Euro

Zwiebelschnitzel

Zwei Schweineschnitzel mit angeschwenkten Zwiebeln, dazu Pommes-Frites und ein Beilagensalat
12,80 Euro

Siegerländer Krüstchen

Zwei Schweineschnitzel auf Toast mit einem Spiegelei, dazu Pommes-Frites und Blattsalat
12,80 Euro

Doro's Westerwälder Krüstchen

Bekannt aus dem Fernsehprogramm: Zwei Schweineschnitzel auf Schwarzbrot mit angeschwenkten Zwiebeln, einem Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Blattsalat
13,50 Euro

Rumpsteak mit Kräuterbutter

dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Beilagensalat
22,80 Euro

Rumpsteak auf Pfefferrahmsauce (schärfer)

dazu reichen wir Kartoffelkroketten und einen Beilagensalat
24,80 Euro

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Salat

Bekannt als „Dienstags-Menü“, darf aber auch an anderen Tagen gegessen werden. Dazu reichen wir Brot.
20,80 Euro

Schweinefilet „Vive la France“

überbacken mit Camembert und Preiselbeeren, dazu reichen wir Kartoffel-Röstinchen und einen Beilagensalat
17,50 Euro

Schweinefilet „Tina“

Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce (schärfer), dazu Kartoffel-Kroketten und ein Beilagensalat
17,50 Euro

Lammrücken „provencale“

auf buntem Pfannengemüse, mit Kräuterbutter und Ofenkartöffelchen
23,40 Euro

(Fleischlose) Gerichte...

Gemüsereis

wahlweise mit Schafskäse (+ 2 Euro), mit Hähnchenbruststreifen (+ 3 Euro) oder mit Garnelen (+ 4 Euro)
Grundpreis 8,80 Euro

„Ne danke, ich will kein Fleisch...“

vegetarischer Flammkuchen, dazu reichen wir einen Beilagensalat
9,80 Euro

Überbackener Schafskäse „mediterrane Art“

mit Paprika, Tomaten, Oliven und Peperoni, dazu reichen wir frisches Brot
9,50 Euro

Überbackener Ziegenkäse „normannische Art“

mit Äpfeln, Honig und Thymian, dazu reichen wir frisches Brot
9,50 Euro

„Die Nudeln schmecken auch ohne Fleisch“

Vegetarische Ravioli (Füllung auf Nachfrage), mit angeschwenktem Gemüse, Parmesan und einem Beilagensalat
12,20 Euro

Für die „kleinen“ die bei uns GROßGESCHRIEBEN WERDEN...

NUR FÜR KINDER

Portion Pommes-Frites mit Mayo und Ketchup

3,00 Euro

Chicken-Nuggets mit Pommes-Frites

6,00 Euro

Kleines Schnitzel mit Pommes-Frites, Mayo und Ketchup

6,50 Euro

Nudeln mit hausgemachter Tomatensauce

5,40 Euro

Kalte Sachen für zwischendurch...

Großer bunter Salatteller (so groß wie im Kuchenschlößchen), dazu reichen wir hausgebackenes

Brot
8,80 Euro

Wählen Sie für den Salat eine Auflage:

...Roastbeefstreifen	+4,00
...Hähnchenbrust	+3,00
...angeschwenktes Gemüse	+3,00
...Schafskäse	+2,00
...Käse	+1,50
...Schinken	+1,50
...Garnelen	+4,00
...Champignons	+2,50

Und dann wählen Sie noch ein Dressing:
Sahne-, Essig-Öl- oder Fruchtdressing

Strammer Max „klassisch“

Schwarzbrot belegt mit rohem Schinken, zwei Spiegeleiern und reichlich Garnitur

7,50 Euro

Strammer Max „Hüttenschenke“

Schwarzbrot mit rohem oder gekochtem Schinken und Käse belegt, mit zwei Spiegeleiern und reichlich Garnitur

8,00 Euro

Schnittchenplatte

Brote reichlich belegt und garniert sowohl mit Wurst, Schinken und Käse

7,50 Euro

Buntes Käsebrett

Diverse Käsesorten reichlich garniert, dazu reichen wir Brot und Butter

9,20 Euro

Vesperbrett

Diverse Wurst-, Käse- und Schinkensorten, dazu reichen wir Brot und Butter

8,70 Euro

Sie sind Vegetarier, Veganer oder haben eine Unverträglichkeit? Sprechen Sie uns an und lassen Sie sich beraten.

Wenn Ihnen unsere Portionen zu groß sind, können Sie uns gerne Bescheid sagen. Dafür müssen Sie auch kein „echter“ Senior sein

Wir erfüllen (fast) jeden Wunsch...

Schon immer Mal Lust auf ein T-Bone-Steak oder eine andere Fleischspezialität oder einen ganz besonderen Fisch gehabt? Einfach beim Personal nachfragen und einen Termin vereinbaren. Wir bereiten euch euer Lieblingsessen gerne auf Wunsch zu!