

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 ehrenwerten **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

zubereitet aus frischen Süßkartoffeln mit
Kokosmilch
4,9

Vorspeisen

Mini überbackener Schafskäse „mediterrane Art“

mit Paprika, Tomaten, Oliven, Peperoni, dazu
reichen wir frisches, hausgebackenes Brot
5,7

Flädlesuppe

aus einer Fleischbrühe vom Rindfleisch mit
Streifen vom Pfannkuchen
4,5

Mini überbackener Ziegenkäse „normannische Art“

mit Äpfeln, Honig, Thymian, dazu reichen wir
frisches, hausgebackenes Brot
5,7

Französische Zwiebelsuppe

mit gedünsteten Zwiebeln und einem
Käsecrouton
4,9

Knoblauchgarnelen

Garnelen, angeschwenkt mit Knoblauch und
Cocktailtomaten, dazu reichen wir frisches,
hausgebackenes Brot
8

Tomatencrèmesuppe

aus frischen Tomaten mit einem
Sahnehäubchen
4,8

Suppe der Saison

ständig wechselnde Suppenvariationen –
sprechen Sie uns gerne an
4,5

Flammkuchen

Zu allen Flammkuchen reichen wir Ihnen einen Beilagensalat.

Flammkuchen „Elsässer Art“

Der klassische unter den Flammkuchen. Mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln
9,8

Flammkuchen „Orientalischer Art“

mit Crème fraîche, Hähnchenbrust, Ananas, Mango-Chutney und Käse
10,9

Flammkuchen „Du Lauch“

mit Crème fraîche, Lauch, Streifen vom gekochten Schinken und Käse
9,8

Flammkuchen „Mediterraner Art“

mit Crème fraîche, Paprika, Tomaten, Zucchini, Oliven, Peperoni und Schafskäse
10,6

Flammkuchen „Peter“

mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, rohem Schinken und zwei Spiegeleiern
10,6

Flammkuchen „Normannischer Art“

mit Crème fraîche, Ziegenfrischkäse, Äpfeln, Honig und Thymian
11

Flammkuchen „4Käse“

mit Crème fraîche, vier Sorten Käse und Cocktailtomaten
10,6

Flammkuchen „vegetarisch“

mit Crème fraîche, unterschiedlichem Gemüse und Käse
9,8

Alle unsere Flammkuchen werden mit Crème fraîche zubereitet. Bei einer Unverträglichkeit von Milchprodukten und auch beim Wunsch nach einem veganen Flammkuchen, verwenden wir gerne Tomatenmark statt Crème fraîche. Sprechen Sie uns bei der Bestellung einfach darauf an.

Salate

Zu den Salatangeboten reichen wir Ihnen frisches, hausgebackenes Brot.

Großer, bunter Salatteller

Bekannt aus dem Kuchenschlößchen. Frische Tomaten, Gurken, Paprika und Mais sowie verschiedene Blattsalate.
8,8

+ Streifen vom Roastbeef	+4
+ Hähnchenbrust	+3
+ angeschwenktes Gemüse	+3
+ Schafskäse	+2
+ geriebener Käse	+1,5
+ Kochschinkenstreifen	+1,5
+ Garnelen	+4
+ Champignons	+2,5

Wählen Sie zu Ihrem Salatteller ein Dressing:

Sahnedressing
Essig-Öl-Dressing
Fruchtdressing (tagesaktuell)

Kleiner, bunter Salatteller

Wer den großen nicht schafft, kann den kleinen, bunten Salatteller wählen.
6,8

Auflagen und Dressings wie oben.

Salatteller „Wintertraum“

Bunte Blattsalate mit Walnussdressing, Körner-Mix und Croutons, mit Parmesan-Chips
9

Für unsere KLEINEN Gäste, die bei uns GROSS geschrieben werden...

#nurfürkinder

Portion Pommes-Frites

mit Mayo und Ketchup
3

Chicken-Nuggets

mit Pommes-Frites
6

Kinderschnitzel

mit Pommes-Frites, Ketchup und Mayo
6,5

Nudeln mit hausgemachter Tomatensauce

5,4

Schnitzelgerichte

Jägerschnitzel

Zwei panierte Schweineschnitzel mit einer Rahmsauce mit frischen Champignons, dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Beilagensalat
13,8

Paprikaschnitzel

Zwei panierte Schweineschnitzel mit einer Paprika-Rahm-Sauce, dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Beilagensalat
13,8

Pfefferrahmschnitzel

Zwei panierte Schweineschnitzel mit einer pfeffrigen Pfefferrahmsauce (schärfer), dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Beilagensalat
13,8

Zwiebelschnitzel

Zwei panierte Schweineschnitzel mit angeschwenkten, karamellisierten Zwiebeln, dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Beilagensalat
13,8

Schnitzel „Wiener Art“

Zwei panierte Schweineschnitzel, dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Beilagensalat
12,9

Siegerländer Krüstchen

Zwei panierte Schweineschnitzel auf Toast mit einem Spiegelei, mit Pommes-Frites und frischen Blattsalaten
13,8

Doro's Westerwälder Krüstchen

Bekannt aus dem Fernsehprogramm: Zwei panierte Schweineschnitzel auf Schwarzbrot mit angeschwenkten, karamellisierten Zwiebeln und einem Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und frische Blattsalate
14,5

Bauernschnitzel

Zwei panierte Schweineschnitzel mit Speck, Champignons und Zwiebeln, dazu reichen wir Kartoffelkroketten und einen Beilagensalat
13,8

Fleischgerichte

Rumpsteak „Klassik“

mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Beilagensalat
23,8

Rumpsteak „Dienstag“

mit hausgemachter Kräuterbutter und einem großen Beilagensalat
20,8

Rumpsteak „Pfeffer“

serviert auf einer pfeffrigen Pfefferrahmsauce (schärfer), dazu reichen wir Ihnen Kartoffelkroketten und einen Beilagensalat
25,8

Zwiebelrostbraten

Zwei kleine Rumpsteaks auf Honig-Thymian-Sauce, mit angeschwenkten, karamellisierten Zwiebeln, dazu eine Kartoffel-Bohnen-Pfanne
25

Steak vom Kalb

Zwei kleine Kalbssteaks auf Schwarzbiersauce, dazu reichen wir Schupfnudeln und winterliches Gemüse
26

Schweinefilet „Parma“

überbacken mit Parmaschinken, Birne und Gorgonzola, dazu reichen wir Ihnen Kartoffelröstlinchen und einen Beilagensalat
19

Schweinefilet „Tina“

serviert auf einer pfeffrigen Pfefferrahmsauce, dazu reichen wir Ihnen Kartoffelkroketten und einen Beilagensalat
18,1

Wildgulasch

vom Wild aus heimischen Wäldern, dazu Klöße und Rotkohl
16

Wehbacher „Schnellimbiss“

Pommes „rot-weiß“

Portion Pommes-Frites mit Ketchup und Mayo
3

„Idiotenplattzeller“

Currywurst mit hausgemachter Currysauce,
dazu Pommes-Frites
7

Burger „klassisch“

Fleisch (medium gebraten), Käse, Bacon,
Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke und Saucen,
dazu reichen wir Pommes-Frites
10,9

Burger „Hot and Spicy“

Fleisch (medium gebraten), Käse, Bacon,
Zwiebeln, Salat, Tomate, Jalapenos, und
Saucen, dazu reichen wir Pommes-Frites
10,9

Burger „Indian Style“

Fleisch (medium gebraten), Käse, Ananas,
Mango-Chutney, Salat, Tomaten, Saucen,
dazu reichen wir Pommes-Frites
10,9

Lammburger

Lammfleisch (medium gebraten) mit
Ziegenkäse und Apfel, Salat und Saucen, dazu
reichen wir Pommes-Frites
12,6

Burger „vegan“

Beyondpattie (Erbseneiweiß) mit
Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Saucen,
dazu reichen wir Pommes-Frites
10,6

Wehbacher Bauernpfanne

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu
drei Spiegeleier (serviert im Pfännchen). Wir
reichen einen Beilagensalat zur
Bauernpfanne. Auf Wunsch bereiten wir
Ihnen dieses Gericht gerne auch ohne Speck
zu.
10,5

Hüttenkörbchen zum Bier

Diverse frittierte Snacks im Körbchen
angerichtet, perfekt zu unseren verschiedenen
Biersorten.
6

Klassiker und sonstiges...

Gemüsereis

Reis und Gemüse angeschwenkt, wahlweise
mit Schafskäse (+2), Hähnchenbruststreifen
(+3) oder Garnelen (+4)
8,8

Überbackener Schafskäse mediterraner Art

mit Paprika, Tomaten, Oliven und Peperoni,
dazu reichen wir frisches, hausgebackenes
Brot, dazu reichen wir einen Beilagensalat
9,8

Überbackener Ziegenkäse normannischer Art

mit Äpfeln, Honig und Thymian, dazu reichen
wir frisches, hausgebackenes Brot, dazu
reichen wir einen Beilagensalat
9,5

Ravioli

gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Honig, in der
Pfanne angeschwenkt mit Pflaumen und
Balsamico (säuerlich), dazu reichen wir einen
Beilagensalat
12,8

Bandnudeln „Gemüse“

angeschwenkt mit verschiedenen Gemüsen,
dazu geriebener Parmesankäse und ein
Beilagensalat
12,3

Fisch

Zanderknusperli

Paniierter Zander mit buntem Salat und einem
Dip, dazu reichen wir hausgebackenes Brot
12,8

Wir erfüllen (fast) jeden Wunsch...

Schon immer mal Lust auf ein T-Bone-Steak
gehabt, auf eine besondere Fleischspezialität
oder einen speziellen Fisch? Fragen Sie
einfach beim Personal nach und vereinbaren
Sie einen Termin. Wir bereiten Ihnen Ihre
Essenswünsche und auch Ihr Lieblingsessen
gerne auf Wunsch zu. Vielleicht haben Sie ja
Glück und es ist auch heute schon möglich...

Snacks (nicht nur für die Kegelbahn)...

Strammer Max „klassisch“

Schwarzbrot belegt mit rohem Schinken, zwei Spiegeleiern und reichlich Garnitur.

7,5

Strammer Max „Hüttenschenke“

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

8

Schnittchenplatte

Brote, reichlich belegt und garniert sowohl mit Wurst und Schinken als auch mit Käse.

7,5

Buntes Käsebrett

Diverse Käsesorten reichlich garniert, dazu reichen wir Brot und Butter.

9,2

Vesperbrett

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

8,7

Toast „Hawaii“

mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu reichen wir einen Beilagensalat

7

Dessertauswahl

Kleiner Flammkuchen mit Apfel, Zimt und Zucker

5,5

Schokokuchen

mit flüssigem Kern, Vanilleeis auf Fruchtspiegel

5,6

Parfait der Saison

5,5

Zimtpflaumen-Crumble

mit Streuseln

4,8

...und mehr

Gerne beraten unsere Service-Kräfte Sie hinsichtlich besonderer Dessert-Empfehlungen und unserer Eisauswahl.