

VESPERKARTE

TÄGLICH AB 11 UHR DURCHGEHEND

KALTES

Portion Kochkäse 	8,40
Musik & Kümmel zum Selbermischen Bauernbrot Butter	
Zwei „Geräucherte“ mit Butterbrot	8,40
Heimisches Wildschwein von Metzger Scholl zu Wurst gemacht Nicht zu weich und nicht zu hart... Als Wandervesper mitnehmen?	
Wurstsalat	11,90
klassisch mit Gewürzgurke, aus Fleischkäse vom Metzger Kaffenberger, dazu Bauernbrot vom Bäcker Horn	
Rodensteiner Käseauswahl 	12,90
Aus der Hüttenthaler Molkerei: „Mossautaler“ & „Gewürztaler“ - beides halbfeste Schnittkäse Bauernbrot vom Bäcker Horn hausgemachte Tomatenbutter	
Kleiner Gemischter Blattsalat 	4,90
Balsamicodressing Gemüse Sonnenblumenkerne Kräuter	
Großer Teller Blattsalat 	9,80
Balsamicodressing Gemüse Sonnenblumenkerne Baguettebrot hausgemachte Kräuterbutter	
Oben drauf: Saftig gekochter Schinken	+ 3,00

Wirtshaus-Wanderpause für Zwei

KALT: Eine Schale Kochkäse mit Musik
„Mossautaler“ halbfester Schnittkäse
Zwei geräucherte Wildschweinwürste
Gewürzgurken | Bauernbrot und Butter

NASS: Ein-Liter-Bembel Apfelwein vom Krämer
Eine große Flasche Mineralwasser
29,00

Eine Aufstellung mit Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen bringen wir
gern. Diese Karte gibt es auch in englischer Sprache. Alle Angaben in Euro.

VESPERKARTE

TÄGLICH AB 11 UHR DURCHGEHEND

HEISSES

Ukrainische Soljanka Kräuterschmand	6,80
Olive Zitrone Bauernbrot	Als Sattmacherportion 12,80
Frankfurter Grüne Soße 	11,80
mit gekochtem Landei und kleinen Kartoffelchen	
Berliner Boulette mit Bratensoße	15,50
mit Kartoffelpüree und Salat	
Fleischkäs`-Weck mit Schmorzwiebeln	6,90
Metzger Kaffenberger & Bäcker Horn	
Ratatouille-Gemüse mit Rosmarin-Polenta 	11,90
Zwei heiße Wiener Würstchen	4,80
- mit Kartoffelpüree	+3,90
- mit Kräuter-Kartoffelsalat	+3,90
Chilli CON carne (Rindfleisch) mit geröstetem Weißbrot	14,00
Chilli SIN carne (Linsen) mit Weißbrot 	14,00

SÜßES & KUCHEN

Hausgemachtes Erdbeersorbet mit Sekt aufgegossen	5,20
Eis: Erdbeer Schoko Vanille Zitrone sind fast immer da:	
Kugel Eis, erste Kugel	3,80
Jede weitere Kugel	2,20
... ein Schuss Baileys obenauf	1,50
Blechkuchen Apfel mit Rosinen	3,40
New York cheese cake	4,20
Kirsch-Sandkuchen mit Zimt und Kakao	4,20
Portion Sahne	1,20
EIS AM STIEL Bitte am Tresen aussuchen	

Herzlich Willkommen!

Ihr seid in einem WIRTSHAUS angekommen. Einfach und ehrlich. Und was uns fast am wichtigsten ist: Es gibt Essen und Trinken von morgens bis abends. Zu vespern gibt es immer etwas! Die Gerichte auf dieser großen Karte bereiten wir täglich ab 17.00 Uhr zu; an Sonn- und Feiertagen auch zwischen 11.30 und 14.00 Uhr. Oder Ihr reserviert mit 15 oder mehr Personen.

Wir wünschen einen erholsamen, vielleicht anregenden, angenehmen Aufenthalt und bitten Euch, alle Wünsche, Bitten, Beschwerden, Lob und Tadel mit uns zu besprechen! Einer unserer Wahlsprüche lautet nämlich:
Wer aufhört besser zu werden hat aufgehört, gut zu sein!

Bei uns gibt es immer und ohne Vorbestellung

KÄSEFONDUE

Ab zwei Portionen, Zubereitungszeit am Tisch rund 25 Minuten

Wir bringen den geraspelten Käse, Wein, Kirschwasser, Brotwürfel und etwas Mondamin sowie Muskat und Knoblauch zum „Caquelon“ (dem Fonduetopf) an den Tisch. Dann geht es los. Immer schön rühren, dabei die Topfmitte nicht vergessen. Erst später, wenn während des Essens nicht mehr so viel gerührt wird, bildet sich eine leckere braune Kruste am Topfboden. Viele Fans genießen diese besonders gerne!

Käsefondue, Selbst am Tisch zubereitet  p.P. 19,00
Drei Schweizer Käsesorten | Brotwürfel | Weißwein
Kirschwasser | Knoblauch | Mixed Pickles

Dazu:

Portion Drillinge – die kleinen Kartoffelchen	3,90
Extraportion Käsemischung - zum Nachbestellen	7,00

Eine Aufstellung mit allen Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen bringen wir gern.

Diese Karte gibt es auch in englischer Sprache.

Alle Angaben in Euro.

KLEINIGKEITEN & VORHER

Appetit zu Zweit	24,00
Kochkäse Zwei geräucherte Wildschweinbratwürste Gewürzgurke Bauernbrot und Butter Ein Flammkuchen mit Speck, Zwiebel und Schmand	(Einzeln 27,60)
Portion Kochkäse 	8,40
Musik & Kümmel zum Selbermischen Bauernbrot Butter	
Zwei „Geräucherte“ mit Butterbrot	8,40
Heimisches Wildschwein von Metzger Scholl zu Wurst gemacht Nicht zu weich und nicht zu hart	
Fleischkäs`-Weck mit Schmorzwiebeln	6,90
Metzger Kaffenberger & Bäcker Horn	
Wurstsalat	11,90
klassisch mit Gewürzgurke, aus Fleischkäse vom Metzger Kaffenberger, dazu Bauernbrot vom Bäcker Horn	
Rodensteiner Käseauswahl 	12,90
Aus der Hüttenthaler Molkerei: „Mossautaler“ & „Gewürztaler“- halbfester Schnittkäse, dazu Bauernbrot vom Bäcker Horn und hausgemachte Tomatenbutter	
Sechs Black-Tiger-Garnelen ohne Schale	16,90
Mit Knoblauch, Chilli, Zitrone und Ingwer gebraten Aioli und Baguettebrot	
„Curry36“ - Die KultCurryWurst	
Wir lassen die Kopie der Kreuzberger Wurst von der Metzgerei Kaffenberger in Nieder-Kainsbach herstellen.	
mit Baguettebrot	6,20

KINDERWÜNSCHE

Ketchup und Mayonnaise soviel gewünscht! Beilage bitte extra wählen	
Zwei Wiener Würstchen, heiß oder kalt	4,80
Bratwurst	4,80
Schnitzel paniert	5,80

SUPPEN

Curry-Zitronengras-Suppe 	6,80
mit Kräuteröl, Croutons und Kokos-Chips	
Ukrainische Soljanka Kräuterschmand	6,80
Olive(n) Zitrone Bauernbrot	Als Sattmacherportion 12,80

SALATE

Großer Teller Blattsalat 	9,80
Balsamicodressing Gemüse Sonnenblumenkerne hausgemachte Kräuterbutter Baguettebrot	
+ Saftig gekochter Schinken in Streifen oder	+ 3,00
+ Sechs Black-Tiger-Garnelen ohne Schale oder	+ 9,00
+ Roastbeefstreifen medium	+7,00

HAUPTGERICHTE

Frankfurter Grüne Soße 	11,80
mit gekochtem Landei und kleinen Kartoffelchen	
Eine Wildschweinbratwurst	10,90
mit Soße, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree	
Die zweite Wurst, dann ist's ein Pärchen	+ 3,00
Berliner Boulette mit Bratensoße	15,50
mit Kartoffelpüree und Salat	
Fleischkäse mit Spiegelei Gebratene Drillinge	12,90
250-Gramm-Rumpsteak	29,50
Medium gebraten Schmorzwiebeln Kräuterbutter Wilder Broccoli Gebratene Drillinge	
Paniertes Schweineschnitzel	13,40
mit Kartoffel-Gurken-Salat	
- mit einem Schälchen Kochkäse	+ 2,00
Das zweite Schnitzel dazu	+ 2,90
Geschmortes Rinderbäckchen	24,50
Rotweinsauce Wilder Broccoli Kartoffelpüree	
Flammkuchen	10,80
- Klassisch Speck Zwiebel Schmand Kräuter	
- Gemüse Paprika Champignons  Frühlingslauch Zwiebel Rotkraut Kräuter	
Ratatouille-Gemüse mit Rosmarin-Polenta	11,90
Chilli CON carne (Rindfleisch)	14,00
Chilli SIN carne (Linsen) 	14,00
Beide mit Weißbrot	

BEILAGEN - sind zu jedem Gericht wählbar

Pommes frites	3,90
Kartoffelpüree	3,90
 „Drillinge“ Kleine gekochte Kartoffelchen	3,90
„Drillinge“ Kleine gebratene Kartoffelchen	4,90
 Kartoffel-Gurken-Salat	3,90
Wilder Broccoli in der Pfanne geschwenkt	4,90
 Gemischter Blattsalat	4,90
Balsamicodressing Gemüse Sonnenblumenkerne	

Unsere **Wildgerichte** kommen aus eigener Jagd oder von befreundeten Nachbarn. Wildmetzger unseres Vertrauens ist Familie Scholl in Brombachtal. **Fleischwaren** beziehen wir auch vom Crumbacher Wurstlädchen und der Metzgerei Kaffenberger in Nieder-Kainsbach. **Eier** liefert unser Eberbacher Nachbar Reimund. Unsere **Kuchen** kommen, wie auch **Brot und Brötchen**, vom Bäcker Horn in Fränkisch-Crumbach. Viele **Kräuter** wachsen im eigenen Garten. **Konfitüre** kochen wir möglichst selbst. Der **Kochkäse** ist natürlich aus der Kochkäserei in Lörzenbach, der Weichkäse auch aus der Molkerei in Hüttental.

SÜßES

New York cheese cake auf Erdbeermark	5,80
Hausgemachtes Erdbeersorbet mit Sekt aufgegossen	5,20
Crêpes Honig Zitroneneis	8,20
Eis: Erdbeer Schoko Vanille Zitrone sind fast immer da:	
Kugel Eis, erste Kugel	3,80
Jede weitere Kugel	2,20
... ein Schuss Baileys obenauf	1,50
Portion Sahne	1,20
EIS AM STIEL Bitte am Tresen aussuchen	

KUCHEN

Blechkuchen Apfel mit Rosinen	3,40
New York cheese cake	4,20
Kirsch-Sandkuchen mit Zimt und Kakao	4,20
Portion Sahne	1,20