

VESPERKARTE

TÄGLICH AB 11 UHR DURCHGEHEND

TAPAS

Genuss im Sharing-Style – ideal für gesellige Runden. Unsere Tapas sind zum Teilen gedacht, damit du **mehr Auswahl, mehr Geschmack und mehr gemeinsame Momente** genießen kannst.

Hausgemachte Aioli mit Salzbrezeln	2,80
Geräucherte Wildschweinwurst mit Gewürzgurke Heimisches Wildschwein von Metzger Scholl	3,80
Schweizer Käsewürfel mit Feigensenf „Rezenter“ (=kräftiger) Appenzeller wie er in unser Fondue kommt.	3,80
Leccino-Oliven mit Weißbrot Rustikale und widerstandsfähige Olivensorte aus Italien. Sie zeichnet sich durch ihren milden, fruchtigen und leicht süßlichen Geschmack aus. Sie variieren farblich zwischen dunklem Grün und tiefem Violett.	2,80
Castelvetrano-Oliven mit Weißbrot Sie haben einen einzigartigen, buttrigen, milden und leicht süßen Geschmack, kombiniert mit einer fleischigen und dennoch knackigen Textur! Das liegt an einem speziellen Verfahren welche die Bitterstoffe entfernt und ihre leuchtend grüne Farbe bewahrt.	2,80
Herings-Dill-Happen mit Landbrot	3,80
Artischockensalat mit einer senf-zitronigen Kräutervinaigrette Weißbrot	3,80
Pizzutello-Tomate mit Basilikum-Pesto Halbtrocknete Mini-Tomaten aus Kampanien Weißbrot	3,80

VESPERKARTE

TÄGLICH AB 11 UHR DURCHGEHEND

KALTES




Portion Kochkäse 	8,40
Musik & Kümmel zum Selbermischen Bauernbrot Butter	
Matjes-Teller	12,90
Zwei Filets auf nordische Art Herings-Dill-Happen Rote Zwiebelringe Gekochte Kartoffelchen in der Schale	
Zwei „Geräucherte“ mit Butterbrot	8,40
Heimisches Wildschwein von Metzger Scholl zu Wurst gemacht Nicht zu weich und nicht zu hart. Dazu Gewürzgurken und Landbrot	
Hausmacher Wurstteller	11,90
Bauernwurst, Leber- und Blutwurst von Dieter's Wurstladen dazu Butter, Landbrot vom Bäcker Horn und Gewürzgurke	
Wurstsalat	11,90
klassisch mit Gewürzgurke, aus Fleischkäse vom Metzger Kaffenberger, dazu Bauernbrot vom Bäcker Horn	
Die „Schweizer Version“ mit gehobeltem Appenzeller	+ 1,90
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

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 mit Landbrot	7,80
Oliven Zitrone Schmand	Als Sattmacherportion 12,80
Frankfurter Grüne Soße 	11,80
mit gekochtem Landei und kleinen Kartoffelchen	
Rippchen mit Kraut	12,80
Vom Kamm, mit Landbrot und Senf	
Fleischkäs`-Weck mit Schmorzwiebeln	6,90
Dieter´s Wurstladen & Bäcker Horn	
Pilzragout mit Erbsen und Karotten, dazu Kartoffelklöße 	12,80
Zwei heiße Wiener Würstchen	4,80
- mit Kartoffel-Gurken-Salat	+3,90
Chilli CON carne (Rindfleisch) mit geröstetem Weißbrot	14,00
Chilli SIN carne (Sonnenblumenkerne) Weißbrot 	14,00

SÜßES & KUCHEN

DREI-WE Warme-Wirtshaus-Waffel	5,80
Mit einer Kugel Rahmvanilleeis und Fruchtkompott	
Eis: Erdbeer Schoko Vanille	
Kugel Eis, erste Kugel	3,80
Jede weitere Kugel	2,20
... ein Schuss Baileys obenauf	1,50
Blechkuchen nach Angebot	3,80
Apfel mit Rosinen oder Kirsch-Streusel oder mal was anderes	
New York cheese cake	4,20
Portion Sahne	1,20
EIS AM STIEL Bitte am Tresen aussuchen	

Herzlich Willkommen!

Ihr seid in einem WIRTSHAUS angekommen. Einfach und ehrlich. Hier gibt's immer etwas zu verspern! 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 und Beschwerden, Lob und Tadel mit uns zu besprechen!


Unsere **Wildgerichte** kommen aus eigener Jagd oder von befreundeten Nachbarn. Wildmetzger unseres Vertrauens ist Familie Scholl in Brombachtal. **Fleischwaren** beziehen wir auch von Dieter's Wurstladen. **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

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. 21,00
Drei Schweizer Käsesorten | Brotwürfel | Weißwein
Kirschwasser | Knoblauch | Mixed Pickles

Dazu:

Portion Drillinge – die kleinen Kartoffelchen 3,90

Extraportion Käsemischung - zum Nachbestellen 7,00


KLEINIGKEITEN & VORHER

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. Dazu Gewürzgurken und Landbrot	
Hausmacher Wurstteller	11,90
Bauernwurst, Leber- und Blutwurst von Dieter's Wurstladen dazu Butter, Landbrot vom Bäcker Horn und Gewürzgurke	
Wurstsalat	11,90
klassisch mit Gewürzgurke, aus Fleischkäse vom Metzger Kaffenberger, dazu Bauernbrot vom Bäcker Horn	
Die „Schweizer Version“ mit gehobeltem Appenzeller	+ 1,90
Matjes-Teller	12,90
Zwei Filets auf nordische Art Herings-Dill-Happen Rote Zwiebelringe Gekochte Kartoffelchen in der Schale	
Sechs Black-Tiger-Garnelen ohne Schale	16,90
Mit Knoblauch, Chilli, Zitrone und Ingwer gebraten Aioli und Baguettebrot	
Gemischter Blattsalat 	4,90
Balsamicodressing Gemüse Sonnenblumenkerne	

SUPPEN

Curry-Zitronengras-Suppe 	7,80
Gebackene Kichererbsen Chilifäden Korianderöl	
Ukrainische Soljanka mit Landbrot	7,80
Oliven Zitrone Schmand	Als Sattmacherportion 12,80

SALATE

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

HAUPTGERICHTE




Rippchen mit Kraut Vom Kamm, mit Landbrot und Senf	12,80
Pilzragout mit Erbsen und Karotten, dazu Kartoffelklöße 	12,80
Fleischkäse mit Spiegelei Gebratene Drillinge	12,80
250-Gramm-Rumpsteak Medium gebraten Schmorzwiebeln Kräuterbutter Gebratene Drillinge	26,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat	13,40
- mit einem Schälchen Kochkäse	+ 2,00
Das zweite Schnitzel dazu	+ 2,90
Geschmortes Rinderbäckchen Rotweinsouße Wurzelgemüse Kartoffelpüree	24,50
Flammkuchen	10,80
- Klassisch Speck Zwiebel Schmand Kräuter	
- Gemüse Paprika Champignons Frühlingslauch Zwiebel Rotkraut Kräuter 	
Chili CON carne (Rindfleisch)	14,00
Chili SIN carne (Sonnenblumenkerne) 	14,00
Beide mit Weißbrot	

WILD

Strammer Max Odenwald-Style	13,90
Zwei Scheiben gebuttertes Bauernbrot geräucherter Wildschweinschinken Doppeltes Spiegelei Gewürzgurke	
Eine Wildschweinbratwurst	
mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und Soße	11,90
Die zweite Wurst, dann ist´s ein Pärchen	+ 3,00

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

BEILAGEN - sind zu jedem Gericht wählbar

Pommes frites Kartoffelklöße Kartoffelpüree, je	3,90
 Drillinge Kleine gekochte Kartoffelchen	3,90
 Kartoffel-Gurken-Salat	3,90
 Gemischter Blattsalat Balsamicodressing Gemüse Sonnenblumenkerne	4,90
Drillinge Kleine gebratene Kartoffelchen	4,90
Wurzelgemüse	3,90

KINDERWÜNSCHE

Ketchup und Mayonnaise soviel gewünscht!

Beilage bitte extra wählen

Zwei Wiener Würstchen, heiß oder kalt	4,80
Schnitzel paniert	5,80

SÜßES

DREI-WE Warme-Wirtshaus-Waffel Mit einer Kugel Rahmvanilleeis und Fruchtkompott	5,80
New York cheese cake auf Erdbeermark	5,80
Eis: Erdbeer Schoko Vanille sind fast immer da:	
Kugel Eis, erste Kugel	3,80
Jede weitere Kugel	2,20
... ein Schuss Baileys obenauf	1,50
Portion Schlagsahne	1,20
EIS AM STIEL Bitte am Tresen aussuchen	

KUCHEN

Blechkuchen nach Angebot Apfel mit Rosinen oder Kirsch-Streusel oder mal was anderes	3,80
New York cheese cake	4,20