

# SPEISEKARTE

## GÜLTIG AB 22. SEPTEMBER 2021

### KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN (IN DIESEN ZEITEN AUCH ABHOLUNG VON SPEISEN MÖGLICH)

MITTWOCH UND DONNERSTAG 17:30 UHR BIS 21:00 UHR.

FREITAG VON 16:30 UHR BIS 21:00 UHR.

SAMSTAG VON 16:30 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.

FÜR UMBESTELLUNGEN AUF BRATKARTOFFELN BERECHNEN WIR 1,50 EURO.  
SAUCE EXTRA BERECHNEN WIR EBENFALLS MIT EINEM AUFPREIS VON 1,50 EURO.

## VORSPEISEN

**BESTELLEN SIE ALS VORSPEISE DIE KÄSE AUS DEM OFEN IN MINI ODER ABER EINEN UNSERER LECKEREN FLAMMKUCHEN IN MINI.**

### **SUPPE DER SAISON (AUF ANFRAGE)**

## KÄSE AUS DEM OFEN

### **ÜBERBACKENER SCHAFSKÄSE MEDITERRANER ART**

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

9,80 Euro

### **ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE NORMANNISCHER ART**

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

9,80 Euro

## SALATE

ZU ALLEN SALATANGEBOTEN REICHEN WIR IHNEN FRISCHES, HAUSGEBACKENES BROT

### **GROSSER, BUNTER SALATTELLER**

bekannt aus dem Kuchenschlößchen. Frische Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren und Mais sowie verschiedene Blattsalate.

8,80 Euro

+ Streifen vom Roastbeef	+4,00 Euro
+ Hähnchenbrust	+3,00 Euro
+ Schafskäse	+2,50 Euro
+ geriebener Käse	+1,50 Euro
+ Kochschinkenstreifen	+1,50 Euro
+ angeschwenkte Champignons	+3,00 Euro
+ Garnelen	+4,00 Euro

Wählen Sie zu Ihrem Salatteller ein Dressing:  
Sahnedressing, Essig-Öl-Dressing, Fruchtdressing (tagesaktuell)

## SCHNITZELGERICHTE

### **JÄGERSCHNITZEL**

zwei panierte Schweineschnitzel mit einer Rahmsauce mit Champignons, dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Beilagensalat

14,00 Euro

### **PAPRIKASCHNITZEL**

zwei panierte Schweineschnitzel mit einer Paprika-Sauce, dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Beilagensalat

14,00 Euro

### **PFEFFERRAHMSCHNITZEL**

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

14,00 Euro

### **ZWIEBELSCHNITZEL**

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

14,00 Euro

### **SCHNITZEL „WIENER ART“**

zwei panierte Schweineschnitzel, dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Beilagensalat

13,20 Euro

### **SIEGERLÄNDER KRÜSTCHEN**

zwei panierte Schweineschnitzel auf Toast mit einem Spiegelei, mit Pommes-Frites und einem Beilagensalat

14,00 Euro

### **DOROS WESTERWÄLDER KRÜSTCHEN**

zwei panierte Schweineschnitzel auf Schwarzbrot mit angeschwenkten, karamellisierten Zwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und einem Beilagensalat

15,00 Euro

### **BAUERNSCHNITZEL**

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

14,00 Euro

### **CORDON BLEU**

paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes-Frites und ein Beilagensalat

14,00 Euro

## **FLEISCHGERICHTE**

### **RUMPSTEAK „KLASSIK“**

mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Beilagensalat  
24,80 Euro

### **RUMPSTEAK „PFEFFER“**

serviert auf einer pfeffrigen Pfefferrahmsauce (schärfer), dazu reichen wir Ihnen  
Kartoffelkroketten und einen Beilagensalat  
26,80 Euro

### **„HÜTTENPFÄNNCHEN“**

Medaillons vom Schweinefilet im Speck-Mantel auf Eierknöpfle mit einer  
Champignonrahmsauce, dazu ein Beilagensalat  
18,50 Euro

### **SCHWEINEFILET „TINA“**

serviert auf einer pfeffrigen Pfefferrahmsauce, dazu reichen wir Ihnen Kartoffelkroketten und  
einen Beilagensalat  
18,50 Euro

### **SCHWEINEFILET „VIVE LA FRANCE“**

überbacken mit Preiselbeeren und Camembert, dazu Kartoffel-Röstinchen und ein  
Beilagensalat  
18,50 Euro

### **WILDGULASCH**

mit Klößen und Rotkohl  
17,00 Euro

### **ZWIEBEL-ROST-BRATEN**

auf Thymian-Rotwein-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Speckböhnchen  
23,00 Euro

## **FLAMMKUCHEN**

ZU ALLEN FLAMMKUCHEN REICHEN WIR EINEN BEILAGENSALAT.

### **FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“**

der Klassische unter den Flammkuchen. Mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln  
9,80 Euro

### **FLAMMKUCHEN „ORIENTALISCHER ART“**

mit Crème fraîche, Hähnchenbrust, Ananas, Mango-Chutney und Käse  
11,30 Euro

### **FLAMMKUCHEN „NORMANNISCH“**

mit Crème fraîche, Ziegenkäse, Apfelspalten, Honig und Thymian  
11,00 Euro

### **FLAMMKUCHEN „LACHS-LAUCH“**

mit Crème fraîche, Lachs, Lauch und Cocktailtomaten  
11,00 Euro

## WEHBACHER SCHNELLIMBISS

### **POMMES ROT WEISS**

Portion Pommes-Frites mit Ketchup und Mayo  
3,20 Euro

### **„IDIOTENPLATZTELLER“**

Currywurst mit hausgemachter Currysauce, dazu Pommes-Frites  
7,50 Euro

### **OLIS MEDITERRANE CURRYWURST**

Currywurst mit hausgemachter Currysauce, Pfannengemüse und Schafskäsewürfeln, dazu Pommes-Frites  
9,20 Euro

### **JÄGERWURST**

Bratwurst mit Jägersauce, dazu Pommes-Frites  
7,50 Euro

### **BURGER „KLASSISCH“**

Fleisch (medium gebraten), Käse, Bacon, Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke und Saucen, dazu reichen wir Pommes-Frites  
11,50 Euro

### **BURGER „HOT AND SPICY“**

Fleisch (medium gebraten), Käse, Bacon, Zwiebeln, Salat, Tomate, Jalapenos und Saucen, dazu reichen wir Pommes-Frites  
11,50 Euro

### **MÄNNERBURGER**

Dir reicht der klassische Burger nicht aus? Dann nimm die doppelte Portion Fleisch und Käse.  
15,00 Euro

### **BURGER „VEGAN“**

Beyondpattie (Erseneiweiß) mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Saucen, dazu reichen wir Pommes-Frites  
11,50 Euro

### **CRISPY-CHICKEN-BURGER**

knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet, Käse, Salat, Tomate, Saucen, dazu reichen wir Pommes-Frites  
11,30 Euro

### **LAMMBURGER**

mit Gorgonzola und Aprikosen-Tomaten-Chutney, Salat, Tomate und Saucen, dazu reichen wir Pommes-Frites  
13,60 Euro

## **KINDERGERICHTE**

### **KINDERPOMMES**

mit Mayo und Ketchup  
3,20 Euro

### **CHICKEN-NUGGETS**

mit Pommes-Frites  
6,20 Euro

### **KINDERSCHNITZEL**

mit Pommes-Frites, Ketchup und Mayo  
6,50 Euro

### **KINDER SPAGHETTI**

mit einer Sauce Bolognese  
6,50 Euro

### **KINDERFLAMMKUCHEN**

mit Crème fraîche, gekochtem Schinken und Käse  
5,00 Euro

## **ALTBEWÄHRTES**

### **GEMÜSEREIS**

Reis mit frischem Gemüse angeschwenkt,  
wahlweise mit Schafskäse (+2,50 Euro), Hähnchenbrust (+3,00 Euro)  
oder Garnelen (+4,00 Euro), dazu ein Beilagensalat  
9,50 Euro

### **SPAGHETTI AGLIO OLIO**

Spaghetti angeschwenkt mit Olivenöl und Knoblauch, wahlweise mit Garnelen (+4,00 Euro)  
dazu Parmesankäse und ein Beilagensalat  
9,80 Euro

### **PASTA-EMPFEHLUNG DES TAGES**

Wir bieten Ihnen ständig wechselnde Pasta-Empfehlungen an, fragen Sie einfach nach!

### **ZANDERKNUSPERLI**

panierte Knusperlis vom Zander, dazu gemischte Salate, wahlweise mit Sahne-, Essig-Öl- oder  
Fruchtdressing, dazu reichen wir hausgebackenes Brot  
13,90 Euro

### **WEHBACHER BAUERNPFANNE**

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu drei Spiegeleier und ein Beilagensalat  
10,50 Euro

## DESSERTS

### SCHOKOKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

dazu Vanilleeis  
6,50 Euro

### PARFAIT DER SAISON

6,80 Euro

## GETRÄNKE

### BIERE VOM FASS

#### Erzquell Pils

0,2	1,80
0,3	2,60
0,5	4,00

#### Krombacher Pils

0,2	1,80
0,3	2,60
0,5	4,00

#### Paulaner Hefeweizen naturtrüb

0,3	2,60
0,5	4,00

#### Saisonbier (bitte fragen)

0,3	2,60
0,5	4,00

#### Hachenburger Westerwaldbräu

0,2	1,80
0,3	2,60

#### Früh Kölsch

0,2	1,80
0,3	2,60

### BIERGETRÄNKE AUS DER FLASCHE

(auch für Fahrer...)

#### Hachenburger Pils alkoholfrei

0,33	2,70
------	------

#### Hachenburger Radler naturtrüb

0,3(3)	2,70
--------	------

#### Hachenburger Radler alkoholfrei

0,33	2,70
------	------

#### Vita Malz

0,33	2,70
------	------

#### Früh Sport (Fassbrause)

0,33	2,70
------	------

#### Paulaner Hefeweizen alkoholfrei

0,5	4,00
-----	------

### BIERE VOM FASS GEMISCHT

#### Erzquell Pils

#### Krombacher Pils

#### Früh Kölsch

wird zum...

#### Radler

0,2	1,80
0,3	2,60
0,5	4,00

#### Colabier

0,2	1,80
0,3	2,60
0,5	4,00

#### Schuss

0,2	1,80
0,3	2,60
0,5	4,00

#### Paulaner Hefeweizen naturtrüb

wird zum...

#### Bananenweizen

0,3	2,70
0,5	4,00

#### Kirschweizen

0,3	2,70
0,5	4,00

#### Colaweizen

0,3	2,70
0,5	4,00

Haben Sie andere Wünsche, wie und mit was Sie Ihr Bier gemischt haben wollen, sprechen Sie uns gerne an.

**KALT UND ERFRISCHEND****Mineralwasser Tönissteiner**

classic 0,25	2,00
medium 0,25	2,00
naturelle 0,25	2,00
medium 0,75	5,90

**Apfelsaftschorle Tönissteiner**

0,25	2,00
0,5	4,00

**Afri Cola\***

0,2	2,00
0,4	3,90

**Afri Cola ohne Zucker\***

0,2	2,00
0,4	3,90

**Bluna Zitrone\***

0,2	2,00
0,4	3,90

**Bluna Orange\***

0,2	2,00
0,4	3,90

**Bluna Mix\***

0,2	2,00
0,4	3,90

\*Im Biergarten als 0,33: 2,70

**Schweppes Bitter Lemon**

0,2	2,20
-----	------

**Schweppes Wild Berry**

0,2	2,20
-----	------

**Schweppes Ginger ale**

0,2	2,20
-----	------

**Thomas Henry Tonic Water**

0,2	2,50
-----	------

**Glas Milch**

0,2	1,40
-----	------

**FRUCHTIG UND LECKER****Orangensaft**

0,2	2,20
-----	------

**Apfelsaft naturrüb**

0,2	2,20
-----	------

**Maracujasaft**

0,2	2,20
-----	------

**Kirschsafft**

0,2	2,20
-----	------

**Rhabarbersaft**

0,2	2,20
-----	------

**Traubensaft**

0,2	2,20
-----	------

**Ananassaft**

0,2	2,20
-----	------

**Kirsch-Bananen-Saft**

0,2	2,20
-----	------

**und als SCHORLE...**

...fruchtig, lecker und prickelnd

Wählen Sie den Saft, mit dem wir Ihnen eine Saftschorle zubereiten sollen:

0,2	2,00
0,3	2,70
0,5	4,20

**SEKTSPEZIALITÄTEN <sup>4</sup>****Scavi and Ray Prosecco**

Glas 0,1	3,30
Piccolo 0,2	5,80
Flasche 0,75	25,00

**Winzersekt**

Flasche 0,75	26,50
--------------	-------

**COCKTAILGETRÄNKE**

Hugo 0,25 <sup>4</sup>	6,20
Aperitivo Rosato	6,20
Lillet Vive	6,20
Lillet Wildberry	6,20
Aperol Spritz <sup>4 6</sup>	6,20
Campari Orange <sup>1 5</sup>	6,20

**GIN O'CLOCK (4CL)**

Windecker Gin	6,50
Gin Mare	6,50
Birkenhof Gentle Gin	6,50
Beefeater Gin	5,00
Bulldog Gin	5,00
Jinzu Gin	6,50
Bombay Sapphire	5,00
Tanqueray Gin	5,00
Tanqueray Sevilla Gin	5,50
Monkey 47 Gin	6,50
Gin (alkoholfrei)	3,00

als **Gin-Tonic** mit Thomas Henry Tonic Water

+2,50

**BRÄNDE aus der**

**Windecker Dorfbrennerei (2 cl)**

Hausbrand	3,60
Mirabelle	3,60
Pflaume	3,60
Johannisbeere	3,60
Himbeergeist	3,60
Apfelbrand	3,60
Holundergeist	3,70
Brombeergeist	3,60
Vogelbeergeist	3,80
Schlehengeist	3,80
Birnenbrand	3,70
Haselnussgeist	3,80
Obstbrand	3,60
Quittenbrand	3,80
Brand vom bg. Landbier	3,80

**BRÄNDE aus der**

**Birkenhof Brennerei (2 cl)**

Alte Williams Birne	3,70
Alte Marille	3,70
Alte Himbeere	3,70
Alte Kirsche	3,70
Alte Zwetschge	3,70
Haselnuss	3,70

## GRAPPA (2cl)

Cellini	3,20
Barricata	3,80
Vuisinar	4,50
Nonino	4,80

## WHISKEY (2cl)

Jack Daniels	3,50
Glen Fiddich	4,50
Classic Laddie	5,50
Tallisker	5,00
Ardbeg	5,50
+Afri Cola	2,00

## RUM (2cl)

Bacardi	2,30
Remedy spiced Rum	4,50
Don Papa	5,50

## ANDERE SPIRITUOSEN (2 cl)

Sherry medium (5cl)	3,80
Sherry dry (5cl)	3,80
Korn	2,00
Wacholder	2,00
Kümmel	2,00
Jägermeister	2,30
Fernet Branca	2,20
Killepitsch	2,80
Ramazotti	2,50
Averna	3,00
Eierlikör	2,50
Malteser	2,40
Flimm (Waldmeister) <sup>1</sup>	2,20
Rumbee	2,20
Linie Aquavit	2,80
Asbach uralt	3,20
Otard	4,50
Grand Marnier	4,50
Calvados	4,00
Sambuca	2,50
Ouzo	2,20
Berliner Luft <sup>2</sup>	2,20
Berentzen Waldfrucht	2,20
Quincie	2,20
Cointreau	3,00
Martini (0,1) <sup>2</sup>	4,00

## Kennziffern

<sup>1</sup> mit Farbstoff

<sup>2</sup> enthält Sulfite

<sup>3</sup> koffeinhaltig

<sup>4</sup> enthält Sulfite

<sup>5</sup> mit Konservierungsstoffen

<sup>6</sup> enthält Chinin

## KAFFESPEZIALITÄTEN

Alle Kaffeespezialitäten sind auch entcaffeinert möglich

### Seeberger Kaffee Crema

Tasse	2,10
-------	------

### Seeberger Espresso

einfach	2,10
doppelt	3,90

### Seeberger Espresso Macchiato

einfach	2,40
---------	------

### Seeberger Cappuccino

Tasse	2,60
-------	------

### Seeberger Milchkaffee

Tasse	2,80
-------	------

### Seeberger Latte Macchiato

Glas	3,00
------	------

### Latte Macchiato mit Sirup

auf Anfrage	
Glas	3,40

## Schokoladenspezialitäten

### Milch-Choc (heiße Schokolade)

Tasse	2,80
Tasse mit Sahne	3,20

### Chocciato...und mehr (Schokolade+Espresso)

Tasse	3,50
-------	------

Heiße Schokolade bereiten wir Ihnen gerne mit einem Schuss unterschiedlicher Spirituosen

zu:

- ☞ Amaretto
- ☞ Baileys <sup>13</sup>
- ☞ Rum
- ☞ Calvados
- ☞ Wodka
- ☞ Whiskey

## TEESPEZIALITÄTEN SAMOVA

Glas Tee	2,50
----------	------

### High Darling

Dieser Bio-Darjeeling überzeugt durch lässige Eleganz. Tief durchatmen, einen Schluck nehmen und die Welt ist in Ordnung! Leicht, herb.

### Lazy Daze

Bio-Schwarztee Earl Grey, der entspannend wirkt durch die Mischung aus Schwarztee und Zitronenstücken. Sorgt für inspirierende Tagträumereien. – Zitronig, herb.

### Team-Spirit

Smells like Tea(m) Spirit: beste Bio-Grüntees trainieren den Mannschaftsgeist des Menschen. Lemongras, Pfefferminze und Orangenschalen sorgen für motivierende Frische. Würzig, frisch.

### Heidi's Delight

Erfrischend wie ein Bergbach, würzig wie eine Almwiese. Dieser Kräutertee mit Pfefferminze, Apfel und Zitronenmelisse macht Lust auf die Schweizer Alpen. – Minzig, blumig.

### Master Mint

Pfefferminztee. Erst Ende des 17. Jahrhunderts auch in Europa bekannt geworden. Minze erfrischt und heilt, dank ihres starken Mentholgehalts. Minzig, frisch.

### Smooth-Operator

Der sanfte Helfer Kamillentee. Der geschmeidige Geschmack und das reine Aroma dieser Bio-Kamillenblüten sorgen für erholsame Pausen. Süßlich, herb.

### Maybe Baby

Ein Bio-Früchtetee mit der verführerischen Mischung aus Hibiskus, Sultaninen, Ananas, Erdbeere und anderen Bio-Früchten. Dieser Tee überzeugt nicht nur Süßholzraspler zu jeder Jahreszeit. Fruchtig, süß.

### Orange Safari

Rooibos, Vanille und Orange. Rooibos, der wilde Strauch aus dem afrikanischen Busch, steht für einen kräftigen Teegeschmack ganz ohne Teein. Das Getränk bietet wohlthuenden Genuss zu jeder Tages- und Nachtzeit. Fruchtig, herb.