

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 betreiben 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 täglich 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 Zeitzegen 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“.

Einen schönen Aufenthalt wünscht Ihnen...
...das Team vom Landgasthof Hüttenschenke

Suppen

Süßkartoffelsuppe
4,80 Euro

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
4,50 Euro

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen
4,50 Euro

Suppe der Saison
Sprechen Sie uns gerne an.
4,00 Euro

Vorspeisen

Mini überbackener Schafskäse „mediterrane Art“
mit Paprika, Tomaten, Oliven und Peperoni,
dazu reichen wir frisches Brot
5,50 Euro

Mini überbackener Ziegenkäse „normannische Art“
mit Äpfeln, Honig und Thymian,
dazu reichen wir frisches Brot
5,70 Euro

Knoblauchgarnelen,
dazu reichen wir frisches Brot
8,00 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
9,90 Euro

Flammkuchen „Badeanstalt“
mit Crème fraîche, Thunfisch, Zwiebeln und
Käse
9,50 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	+1,00
...Schinken	+1,50
...Garnelen	+4,00
...Champignons	+2,00

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

Wehbacher Schnellimbiss...

„Idiotenplatz-Teller“
Currywurst mit Pommes-Frites nach Art des Hauses
6,90 Euro

Pommes „rot-weiß“
3,00 Euro

Burger „klassisch“
Fleisch, Käse, Bacon, Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomaten und Saucen, dazu reichen wir Pommes-Frites
10,60 Euro

Burger „hot and spicy“
Fleisch, Käse, Bacon, Zwiebeln, Salat, Tomaten, Jalapenos und Saucen, dazu reichen wir Pommes-Frites
10,60 Euro

Burger „Indian Style“
Fleisch, Käse, Ananas, Mango-Chutney, Salat, Tomaten und Saucen, dazu reichen wir Pommes-Frites
10,60 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
5,00 Euro

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

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

Fleischgerichte

Jägerschnitzel

Zwei Schweineschnitzel mit einer Rahmsauce mit frischen Champignons, dazu Pommes-Frites und ein Beilagensalat
12,50 Euro

Zigeunerschnitzel

Zwei Schweineschnitzel mit einer Paprikasauce, dazu Pommes-Frites und ein Beilagensalat
12,50 Euro

Pfefferrahmschnitzel

Zwei Schweineschnitzel mit einer pfeffrigen Pfefferrahmsauce, dazu Pommes-Frites und ein Beilagensalat
12,50 Euro

Zwiebelschnitzel

Zwei Schweineschnitzel mit angeschwenkten Zwiebeln, dazu Pommes-Frites und ein Beilagensalat
12,50 Euro

Siegerländer Krüstchen

Zwei Schweineschnitzel auf Toast mit einem Spiegelei, dazu Pommes-Frites und Blattsalate
12,50 Euro

Doro's Westerwälder Krüstchen

Bekannt aus dem Fernsehprogramm: Zwei Schweineschnitzel auf Schwarzbrot mit angeschwenkten Zwiebeln, einem Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Blattsalate
13,00 Euro

Rumpsteak mit Kräuterbutter

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

Rumpsteak auf Pfefferrahmsauce

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 „Viva la france“

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

Schweinefilet „Tina“

Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffel-Kroketten und ein Beilagensalat
16,90 Euro

Kalbsrückensteak auf Morchel-Cognac-Sauce

dazu reichen wir Bandnudeln und frisches Gemüse
23,50 Euro

Lammrücken „provencale“

auf buntem Pfannengemüse, mit Kräuterbutter und Ofenkartöffeln
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 „mediterranean Art“

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

Überbackener Ziegenkäse

„normannischer 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
10,40 Euro

Carpaccio von der roten Beete

mit bunten Blattsalaten, Nüssen, gratiniertem Ziegenkäse und einem Fruchtdressing, dazu reichen wir Brot
14,00 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

Und was Süßes zum Dessert...

Sie brauchen noch einen Nachtisch? Sprechen Sie uns gerne an, wir informieren Sie über unsere Dessertangebote