Herzlich willkommen,

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns.

Genießen Sie frische, traditionelle, saisonale Küche mit Inspirationen aus der Region und aktuellem Zeitgeist.

Vorspeisen & kleine Gerichte

Himmel und Aed 9,00

Blutwurst| Kartoffeltaler | Apfekompott3|12

Knobibaguettevegan 4,00

Drei Stueck| Petersilie | 1

Gulaschsuppe 8,00

Mit Brot | 1|9

Kleiner Blattsalat5,50

Mango Dressing|Kürbiskerne|Croutons1|7|6|10

Falafel (auch vegan)8,00

Rote Bete Tapenade|MinzDip1|7|10|12

HandkäseMusikveggi8,00

Zwiebel| Kümmel | Apfelweinmarinade1|7|10|12

HandkäseMango-Chilliveggi9,00

Mango|Chilli|Rote Zwiebel1|10

HandkäseMediterranveggi9,00

Peperoni|Oliven|Rote Zwiebel 1|10

HandkäseLeichtweissveggi9,00

Cremige Sause|Pfeffer|Radieschen 1|7|10

Gratinierter FetaVeggi9,00

Tomate|Thymian|Honig1|

Nudelig

Gamba Pasta17,00

Garnelen| Knoblauch| Parmesan|

Kirschtomaten | Sahne1|2|3|7|8|14

Linguine Haus-PESTO(auch vegan)10,00

Kürbiskerne|Cocktailtomate|Parmesan1|8

Linguine SCHARF(auch Vegan))11,00

Zwiebel| Speck| Peperoni | Parmesan1

Giouvetsi(auch vegan)12,50

Backofenspezialität mit Aubergine und Zucchini

Gr. Nudeln|Okraschoten|Käse1|7

Klassisch

Wiener Schnitzel23,50

vom Kalb1|3|6|7|10

Steakhouse Pommes| Preiselbeere| Salat

Friesenteller15,00

Raeucherlachs | Rösti |Kraeuterschmand|Salatbouquet 1|3|4|6|7|10|12

Steinpilze im Rahm

mit Linguine und Salat 18,00

mit Schnitzel, Spätzle & Salat 20,00

Steinpilze gebraten

mit Speck, Zwiebeln und Brot 11,00

Pfifferlinge1|2|3|7|8|9

Im Rahm mit Lauchzwiebeln

mit Schnitzel, Spätzle & Salat18,00

mit Linguine14,00

Pfifferlinge1|2|3|8|9|15

gebraten mit Speck und Zwiebeln

mit Pasta 16,00

mit Rumpsteak, Steakhouse & Salat 29,00

auf großem bunten Salat 17,00

Salatvariationen

Salate servieren wir mit Baguette & Butter

wahlweise mit Hausdressing, Balsamico-oder Mango-Dressing Veggi | (auch Vegan)

Casablanca14,00

Falafel| Avocadocreme 1|3|6|7|10

Schafskäse14,00

Trauben|Kürbiskerne1|3|6|7|10

Haehnchenbruststreifen14,50

Apfel|Nüsse1|3|6|7|8|10

Raeucherlachs16,00

Parmesan 1|3|4|6|7|10

Unsere Burger

1|3|6|7|9|10

ca 200 Gr. reines US Beef

Hausgemachte Soßen im Weizen-bun

serviert mit Steak House Pommes

Hamburger13,00

Zwiebel| Tomate | Gurke

Cheeseburger14,50

Zwiebel| Tomate | Gurke | Käse

Hot BBQ17,00

Zwiebeln | Tomate | Gurke

Chilli | Bacon | Röstzwiebeln

Veggi auch vegan14,50

Falafel | Tomate | Salatgurke|

Avocadocreme| Zwiebeln

Mal anders : Glutenarm14,00

Ohne Bunund Steakfries

Rösti | Zwiebeln | Tomate | Gurke

Doppelt Paddy zzgl 5,50

Schnitzel

1|3|7|9|10

Alle Schnitzel servieren wir mit

Steakhouse Pommes und Salat

Schnitzel unpaniert? Einfach bestellen

als Hähnchenbrust-Schnitzel Aufpreis 1,50

Wiener Art| fluffige Panade 13,50

Leichtweiss| Gr. Pfeffer Cognac Rahm 15,00

Champignon| Zwiebeln |Rahm 15,00

Süßes Finale

Apfelstrudel 7,50

Vanilleeis 1|3|7

Suesser Pfannkuchen 4,50

Nutella1|3|7

Pfannkuchen Whisky 7,00

Baileys |Vanilleeis1|3|7

Rhabarberkompott (auch Vegan)6,00

Vanilleeis | 1|7

Bier vom Fass

Koenig Pilsner 0,25 l 2,70

Koenig Pilsner 0,4 l 4,40

Kellerbier Zwickel 0,3 l 3,20

Kellerbier Zwickel 0,5 l 5,10

Benediktiner Hefeweizen hell 0,3 l 3,50

Benediktiner Hefeweizen hell 0,5 l 5,10

Benediktiner Helles 0,3l 3,50

Benediktiner Helles 0,5 l 5,10

Radler/ Cola Bier 0,3 l 3,50

Radler/Cola Bier 0,5 l 5,10

Russ (Hefeweizen mit Limo | Cola 0,5 l 5,10

Russ mit Saft 0,5 l 5,30

Bier aus der Flasche

Koenig Pilsner alkoholfrei 0,33 l 3,50

Benediktiner Hefeweizen alk.-frei 0,5 l 5,10

Benediktiner Kristallweizen 0,5 l 5,10

Benediktiner Hefeweizen dunkel 0,5 l 5,10

Radler alkoholfrei 0,5 l 5,10

Apfelwein vom Fass von Matsch & Brei

Glas 0,25 l 2,80

Glas 0,5 l 5,00

Bembel 1 l 9,50

Bembel incl 1 Ltr Wasser 5,0 l 45,00

zum Bembel Wasser | Limonade 1,0 l 4,00

Heißer Apfelwein 0,2 l 3,50

Wasser- und Softgetränke

Bad Camberger Taunusquelle Premium

Spritzig | medium | still 0,25 l 2,80

Bad Camberger Taunusquelle Premium

Spritzig | medium | still 0,75 l 6,50

Coca Cola / Coca Cola light 0,2 l 2,80

Fanta | Zitronenlimonade | Spezi

jeweils groß 0,4 l 4,40

AlmdudlerFlasche 0,35 l 3,80

Bitter Lemon | Tonic Water 0,2 l 3,00

Malzbier 0,33 l 3,50

Fasslimonade

Trübe Zitronen 0,5 l 4,50

Waldmeister | Himbeere –saisonal- 0,5 l 4,50

Säfte und Saftschorlen

Apfelsaft 0,2 l 3,30

Orangensaft 0,2 l 3,30

Sauerkirschsaft 0,2 l 3,30

Bananennektar 0,2 l 3,30

KiBa 0,2 l 3,50

Schw. Johanissbeere Nektar 0,2 l 3,30

Apfel | Orangensaftschorle 0,2 l 3,00

Kirsch| Banane| Johann.Schorle 0,2 l 3,00

jeweils in gross97

8

Schorle 0,4 l 5,00

Sekt und Crémant

Oppmann Sekt |brut 0,1 l 4,50

Oppmann Sekt auf Eis | brut 0,1 l 4,80

Oppmann Sekt | brut 0,7 l 28,00

Crémant |brut 0,1 l 4,50

Crémant |brut 0,7 l 27,00

Aperol Spritz 0,2 l 6,50

Hugo 0,2 l 6,50

Helmut (Hugo alkoholfrei) 0,2 l 6,50



Weinschorle 0,2 l 3,30

Weinschorle 0,4 l 5,50

Trischler Schorle 0,2 l 3,30

Trischler Schorle 0,4 l 5,50

Aperitivi und Bitters

Lillet | Eis | Orangenscheibe 2 cl 3,50

Sherry Osborne fino 4 cl 3,50

Sherry Jose Miquel 4 cl 3,50

Sandeman Tawny Porto 4 cl 3,50

Aperol Bitter |Eis 4 cl 3,50

Campari auf Eis 4 cl 3,50

Martini bianco oder dry 4 cl 3,50

Unicum 2 cl 3,00

Gammeldansk 2 cl 3,00

Averna oder Ramazotti 4 cl 3,50

Jägermeister 4 cl 3,50

Fernet branca oder menta 2 cl 2,50

Longdrinks

Campari Soda/Orange 4 cl 7,50

Gin Tonic 4 cl 7,50

Wodka Lemon/Orange 4 cl 7,50

Bacardi Cola/Orange 4 cl 7,50

Jack Daniels Cola 4 cl 7,50

Cuba libre 4 cl 7,50

Bacardi | Cola | Limette

Cuba libre “nach Chef” 4 cl 8,00

Brauner Rum | Cola | Limette | Rohrzucker

Virgin Cuba Libre 4 cl 7,00

ALKOHOLFREI

Aquavit, Korn & Co.

Linie Aquavit 2 cl 3,00

Aquavit 2 cl 2,50

Malteser Kreuz 2 cl 3,00

Nordhäuser Korn 2 cl 3,00

Ouzo 2 cl 2,50

Liköre & Sonstiges

Baileys auf Eis 4 cl 4,00

Disaronno Amaretto auf Eis 4 cl 4,00

Schlehenlikör 2 cl 3,00

Quittenlikör 2 cl 3,00

Marillenlikör 2 cl 3,00

Sambucca 2 cl 3,00

Haus Haselnuss 2 cl 3,00

Haus Schwarze Johannisbaeere 2 cl 3,50

. . .

Whiskey, Brandy, Cognac, Grappa

Tequilla, Wodka, Obstbrand

Obstbrände

Haus-Obstler 2 cl 2,50

Haus-Himbeergeist 2 cl 2,50

Haus-Marillengeist 2 cl 2,50

Haus-Kirschwasser 2 cl 2,50

Haus-Birne 2 cl 2,80

Haus-Pflaume 2 cl 2,50

Bauernobstler >48 %Vol. 2 cl 3,00

Haus-Mirabellengeist 2 cl 2,60

Edelbrände

Wildkirsche 2 cl 5,00

Alter himbeer 2 cl 5,00

Schlehengeist 2 cl 3,50

Quittenbrand 2 cl 4,00

Holunderbeerengeist 2 cl 4,00

Vogelbeergeist 2 cl 5,00

Alter Haselnussgeist 2 cl 4,00

Alte Marille 2 cl 4,00

Alter Williams 2 cl 5,00

3 Jahre Holzfass gelagert-

Traubenbrand -

15 Jahre Limousinfass gereift- 2 cl 5,00

Alter Apfel - - 2 cl 5,00

15 Jahre Limousinfass gereift

Viele weitere Getränke, Weine und Spirituosen erhalten Sie auf

Empfehlung unserer

Mitarbeiter\*innen