

Vorspeisen

Gratinierte Taler vom Ziegenfrischkäse

an Rote-Bete-Apfel-Chutney und Salatbukett mit fruchtigem Dressing
hausgebackenem Schwarzbierbrot
15,90 Euro

Feines aus dem Suppentopf

„Metzgermeisters Festtagssuppe“

Kraftbrühe mit Brättröllchen, Markklößchen,
und Wurzelgemüsewürfelchen
6,90 Euro

Cremesuppe von der Schadecker Kartoffel

(nicht vegetarisch)
mit hausgemachten Brot-Croutons
6,90 Euro

Rahmsüppchen vom Wild

mit Wildfleisch, Champignons & Schmand sowie verfeinert mit Aromen des Waldes
6,90 Euro

Bunte Schüssel mit Grünzeug

Blatt- und Rohkostsalat der Saison

- als Beilagen-Salat - 5,20 Euro
- mit gebratenen Champignons – 13.90 Euro (vegan)
- mit knusprigen Hähnchenbruststreifen in Cornflakes-Panade - 14.90 Euro

wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing (vegan)

Umbestellungen gegen Aufpreis

Unsere Klassiker vom Schwein

Paniertes Schnitzel vom Schwein nach Wiener Art

18,90 Euro

16,90 Euro (kleine Portion)

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Schmorzwiebeln

19,90 Euro

17,90 Euro (kleine Portion)

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce

20,90 Euro

18,50 Euro (kleine Portion)

„Frankfurter Schnitzel“ vom Schwein

Paniertes Schnitzel mit Frankfurter Grüner Soße

20,80 Euro

18,50 Euro (kleine Portion)

(Zu allen Schnitzeln servieren wir frittierte Kartoffelspalten und einen Beilagen-Salat)

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

Streifen vom Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce
mit hausgemachten Spätzlen und einem Beilagen-Salat

20,90 Euro

Zarte gebratene Medaillons vom Schweinefilet

Drei Medaillons vom Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce
dazu buntes Pfannengemüse und hausgemachte Kartoffel-Schinkenkräpfen

24,90 Euro

21,90 Euro (kleine Portion)

Umbestellungen gegen Aufpreis

Unsere Klassiker vom Rind

Landhaus - Burger

Hausgemachte Rinderhacksteaks (ca. 150gr. Frischgewicht)
mit Schmorzwiebeln und Käse überbacken
auf hausgemachtem Westerwälder-Schwarzbierbrot und unserer Burger-Sauce,
dazu einen kleinen Krautsalat

12,90 Euro

XXL-Landhaus-Burger (ca. 300gr.Frischgewicht)

18,50 Euro

Rostbraten vom Rind

in Rotwein-Wurzelgemüsesauce geschmorte Steaks aus der Rinderkeule
dazu hausgemachte Spätzle und einen Beilagen-Salat

22,90 Euro

Zartes Rumpsteak

(ca. 250gr. Frischgewicht)

von der deutschen Färse (weibliches Jungrind)
mit Schmorzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter,
frittierte Kartoffelspalten mit Sauerrahmdip und einen Beilagen-Salat

31,90 Euro

...auch als mit ca. 300gr. Frischgewicht erhältlich

35,50 Euro

Umbestellungen gegen Aufpreis

Feines aus den Wäldern

„Wilderer Teller“

Steaks vom Wild aus der Region an geschwenkten Pilzen in Wildrahmsauce,
fruchtigem-Chutney und gebratener Spitzkohl mit Cranberry,
dazu Schinken-Kartoffelkrapfen

27,80 Euro

kleine Portion 23,80 Euro

Fisch aus heimischem Gewässer

Forelle von der Fischzucht Heydenhahn aus Weinbach “Müllerin Art”

in Mandelbutter gebraten
dazu Petersilienkartoffeln und Beilagen-Salat

19,90 Euro

Vegetarisch

Gratinierte Käsespätzle nach Art des Hauses

hausgemachte Spätzle in Käsesauce, Schmorzwiebeln und einen Beilagen-Salat

17,90 Euro

Vegetarisch

Frische geschwenkte Pilze in Rahm

- aus der Pilzzucht Noll aus Kleinweinbach -
Scheiben vom Semmel- & Brot-Spinatknödel mit Rucola

19,80 Euro

Umbestellungen gegen Aufpreis

Vesperkarte

Täglich von 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr, sonn- und feiertags von 17:30 Uhr-20:00 Uhr

Hausgemachte Gulaschsuppe in der Terrine

dazu hausgebackenes Schwarzbierbrot

8,80 Euro

Portion Hausacher Sülze

Frankfurter grüne Soße

Bratkartoffeln

12,90 Euro

Metzgermeisters Vesperteller

mit Bauernschinken, Mettwurst, Presskopf, Leber- und Blutwurst
aus der hauseigenen Metzgerei,
Butter und hausgemachtes Schwarzbierbrot

12,90 Euro

Hausgemachter Wurstsalat (200 gr.)

mit 2 Scheiben Brot und Butter

8,80 Euro

“Himmel und Erd”

Gebackene Blutwurst an Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln
und Apfelkompott

12,80 Euro

Umbestellungen gegen Aufpreis

Für unsere Schnitzel-Liebhaber

Montag- bis Samstagabend von 17.³⁰-20.³⁰ Uhr
sowie Sonntagabend 17.³⁰-19.³⁰ Uhr

Schnitzelplatte für 1 Person

Panierte Schweineschnitzelchen (ca. 300 gr.)
mit zweierlei Soßen (Braten- und Pilzrahmsoße)
frittierte Kartoffelspalten und Salatteller
22,90 Euro

Schnitzelplatte für 2 Personen

Panierte Schweineschnitzelchen (ca. 600 gr.)
mit zweierlei Soßen (Braten- und Pilzrahmsoße)
frittierte Kartoffelspalten und Salatteller
43,90 Euro

Schnitzelplatte ab 3 Personen

Panierte Schweineschnitzelchen (ca. 900 gr.)
mit zweierlei Soßen (Braten- und Pilzrahmsoße)
frittierte Kartoffelspalten und Salatteller
63,00 Euro

Umbestellungen gegen Aufpreis

