



## Herzlich Willkommen!

### GANZ ALLGEMEIN

Ihr seid in einem WIRTSHAUS angekommen. Einfach und ehrlich. Und was uns fast am wichtigsten ist: Es gibt Essen und Trinken von morgens bis abends. Zu vespern gibt es immer etwas! Die Gerichte auf dieser großen Karte bereiten wir zwischen 12 und 14 Uhr und von 17.30 Uhr bis Küchenschluss zu.

Wir wünschen einen erholsamen, vielleicht anregenden, angenehmen Aufenthalt und bitten Euch, alle Wünsche, Bitten, Beschwerden, Lob und Tadel mit uns zu besprechen! Einer unserer Wahlsprüche lautet nämlich: ***Wer aufhört besser zu werden hat aufgehört, gut zu sein!***

Unsere **Wildgerichte** kommen aus eigener Jagd oder von befreundeten Nachbarn. Wildmetzger unseres Vertrauens ist Hubertus Scholl in Brombachtal. **Fleischwaren** beziehen wir auch vom Crumbacher Wurstlädchen und der Metzgerei Kaffenberger in Nieder-Kainsbach. **Eier** liefert unser Eberbacher Nachbar Raimund. Unsere **Kuchen** kommen, wie auch **Brot und Brötchen**, vom Bäcker Horn in Fränkisch-Crumbach. Viele **Kräuter** wachsen im eigenen Garten. **Marmelade** kochen wir möglichst selbst. Der **Kochkäse** ist natürlich aus der Kochkäserei in Lörzenbach.

Eine Aufstellung mit allen Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen bringen wir gern.

Diese Karte gibt es auch in englischer Sprache.  
Alle Angaben in Euro.



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, die viele Fans besonders gerne genießen.

**Käsefondue, Selbst am Tisch zubereitet**

Drei Schweizer Käsesorten | Brotwürfel | Weißwein  
Kirschwasser | Knoblauch | Mixed Pickles

Dazu:

Portion Drillinge – die kleinen Kartoffelchen

Extraportion Käsemischung - zum Nachbestellen

### **Manchmal soll es etwas Besonderes sein!**

Oma Erna hat Geburtstag, Tim Konfirmation, der Vorstand tagt, die Mädels feiern... dafür haben wir ein eigenes Angebot zusammengestellt.

Gern können Sie mal hineinschnuppern.

Wie auch in unsere

**Weinkarte.**



## KLEINIGKEITEN UND VORHER

Auch gut zum Teilen geeignet

### Appetit zu Zweit

Kochkäse | Zwei geräucherte Wildschweinbratwürste

Gewürzgurke | Bauernbrot und Butter

Ein Flammkuchen mit Speck, Zwiebel und Schmand

### Portion Kochkäse

mit Musik & Kümmel zum selber mischen | Bauernbrot und Butter

### Butterbrot und eine „Geräucherte“

Heimisches Wildschwein von Metzger Scholl zu Wurst gemacht

Nicht zu weich und nicht zu hart... Als Wandervesper mitnehmen?

### Sechs Black-Tiger-Garnelen ohne Schale

Mit Knoblauch, Chilli, Zitrone und Ingwer gebraten

Aioli und Baguettebrot

### Gebeizte Hüttenthaler Lachsforelle

Vier Scheiben Baguette, mit Frischkäse und Forelle

belegt, Meerrettich und Kirschtomate

### Schweizer Käse mit pikantem Feigensenf

Appenzeller und Emmentaler | Weißbrot

### „Curry36“ - Die KultCurryWurst

Wir lassen die Kopie der Kreuzberger Wurst von der Metzgerei

Kaffenberger in Nieder-Kainsbach herstellen.

mit Baguettebrot

- oder pommes frites

## SUPPEN

### Curry-Zitronengras-Suppe

mit Kräuteröl, Croutons und Kokos-Chips



### Ukrainische Soljanka

mit Kräuterschmand und Bauernbrot

- Die Sattmacherportion

### Kürbis-Kokos-Suppe

mit Kräuteröl und Croutons

### Klare Rinderkraftbrühe

mit Gemüse und Pfannkuchenstreifen



## SALAT

### Großer Teller Blattsalat

Balsamicodressing | Gemüse | Kürbiskerne  
hausgemachte Kräuterbutter | Baguettebrot



*Oben drauf:*

Saftig gekochter Schinken in Streifen

oder

Sechs Black-Tiger-Garnelen ohne Schale

### Ochsenfetzensalat

Roastbeef medium gebraten und aufgeschnitten  
Blattsalat mit Balsamicodressing | Gemüse  
Kürbiskerne | Baguettebrot | Kräuterbutter

### Feldsalat mit geflammtem Ziegenkäsetaler

Walnüsse | Baguettebrot | Kräuterbutter

## UKRAINISCHE KÜCHE

von unseren ukrainischen Köchinnen in Handarbeit hergestellt

### Ukrainische Soljanka Die Sattmacherportion

mit Kräuterschmand und Bauernbrot

### Wareniki heißen bei uns die Ravioli

Gefüllt mit gehackten und gewürzten Champignons, dazu Sauerrahm

### Zwei gefüllte Paprikaschoten

Gefüllt mit gehacktem Huhn und Rind, Zwiebel, Karotte und Reis  
oben drauf ein Klecks Sauerrahm

## WILD

### Strammer Max Odenwald-Style

Zwei Scheiben gebuttertes Bauernbrot | geräucherter  
Wildschweinschinken | Doppeltes Spiegelei | Frische Kräuter

### Eine Wildschweinbratwurst

mit Kräuter-Kartoffelsalat oder mit Kartoffelpüree

### Hirschgulasch mit Pilzen

Kartoffelklöße | Wurzelgemüse | Preiselbeeren

### Braten aus der Wildschweinkeule

Kartoffelklöße | Rotkraut | Preiselbeeren



## OMAS KÜCHE & MEHR SACHEN ZUM SATTMACHEN

Berliner Boulette mit Bratensoße  
mit Kartoffelpüree und Preiselbeer-Rotkohl

Geschmortes Rinderbäckchen  
mit Rotweinsauce | Wurzelgemüse | Kartoffellöße

Flammkuchen

- Klassisch Speck | Zwiebel | Schmand | Kräuter
- Gemüse Paprika | Champignons |  
Frühlingslauch | Zwiebel | Rotkraut | Kräuter



Ofenkartoffel mit tomatisiertem Gemüse  
Mit Sour Cream und Kräutern



Kartoffelgulasch  
Paprika | Pastinaken | Karotten



Chilli CON carne (Rindfleisch)  
oder SIN carne (Linsen)  
mit Weißbrot



## STEAK & SCHNITZEL

250-Gramm-Rumpsteak  
Medium gebraten, dazu ein Koriander-Tomaten-Dip  
Ofenkartoffel und Sour Cream

Paniertes Schweineschnitzel mit pommes frites  
- mit einem Schälchen Kochkäse  
Das zweite Schnitzel dazu

## KINDERWÜNSCHE

Ketchup und Mayonnaise soviel gewünscht!  
Beilage bitte extra wählen

Zwei heiße Wiener Würstchen  
Bratwurst



**BEILAGEN** - sind zu jedem Gericht wählbar

Pommes frites

Butterspätzle

Kartoffelpüree

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Kartoffelköße



„Drillinge“ Kleine **gekochte** Kartoffelchen

„Drillinge“ Kleine **gebratene** Kartoffelchen



Kräuter-Kartoffelsalat

Gebratenes Wurzelgemüse



Gemischter Blattsalat

Balsamicodressing | Gemüse | Kürbiskerne

## **SÜßES**

New York cheese cake auf Erbeermark 6,80

Hausgemachtes Erdbeersorbet mit Sekt aufgegossen 5,20

Schokoladensoufflé |Sahne| Vanilleeis|Kuchenerde 11,20

Kugel Erdbeer-, Schoko-, Vanilleeis, erste Kugel 3,80

Jede weitere Kugel 2,20

... ein Schuss Baileys obenauf 1,50

EIS AM STIEL Bitte am Tresen aussuchen

## **KUCHEN**

Blechkuchen Apfel mit Rosinen

New York cheese cake

Kirsch-Sandkuchen mit Zimt und Kakao

Portion Sahne