

FEIERN & VERANSTALTUNGEN 2023

Planen Sie Ihre Feiern und Veranstaltungen für 2022 rechtzeitig und sichern Sie sich Ihren Wunschtermin.

Sprechen Sie uns diesbezüglich gerne an.



Speisekarte



Suppe

Klares Rinderkraftsüppchen 4,50 €

mit Gänsefleisch, Flädle, Eierstich, Gemüsestreifen und frischer Petersilie

Vorspeise

Omas frischer Feldsalat 5,90 €

mit Schmanddressing und gehackten Zwiebeln

Hauptgerichte

Gänsekeule oder ½ Gänsebrust 26,10 €

mit Apfelrotkraut, Grünkohl, Kartoffelkloß und Sauce

Das Feurige 34,50 €

Argentinisches Maredo-Rinderfilet (ca. 250g Rohgewicht)
an Cognac-Pfefferrahm, mit Kartoffelkroketten und Beilagensalat

Das Klassische 28,90 €

Argentinisches Maredo-Rumpsteak (ca. 250g Rohgewicht)
mit Kräuterbutter, Speckbratkartoffeln und Beilagensalat

Rinderroulade nach Omas Rezept 17,50 €

mit magerem Speck, saurer Gurke, Zwiebeln und Schweinehack gefüllt,
mit Apfelrotkraut und Kartoffelkloß

Wildschweingulasch 15,90 €

mit Apfelrotkraut, und Preiselbeer-Birne und Serviettenknödel

Spinatknödel 15,90 €

Drei Spinat-Semmelknödel mit Bergkäsefüllung an zerlassener Butter
und gehobeltem Grana Padano, dazu Beilagensalat

Rote-Bete-Knödel 19,90 €

Drei Rote-Bete-Knödel mit Ziegenkäsefüllung an hausgemachtem-Pesto
und gehobeltem Grana Padano, dazu Beilagensalat

Gebackenes Filet vom Rotbarsch 14,90 €

in knuspriger Panade mit Kartoffel-Gurkensalat und Zitrone

Hauptgerichte

Stefans Heiligenröder Grillplatte 19,90 €

Rosa gebratenes Medaillon vom Schwein, kleines Rumpsteak und
kleines Steak von der Pute an Rahmchampignons
mit frischem Gemüse und Speckbratkartoffeln

Hausgemachter Cheeseburger 15,90 €

Hausgemachtes US-Rindfleisch-Patty (ca. 200g Rohgewicht) im Hamburger-Brötchen
mit knackigem Blattsalat, frischen Tomaten, Zwiebeln und Gurken belegt, mit würzi-
ger Cheddar-Käsesauce, Pommes Frites und Beilagensalat

Schweinelendchen nach Art des Hauses 18,90 €

Drei rosa gebratene Medaillons vom Schwein an Champignonrahm
mit Kartoffelkroketten und Beilagensalat

Hessisches Schmandschnitzel 17,90 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit heißer Schmandsauce mit Speckwürfeln und
Zwiebeln, dazu Speckbratkartoffeln und Beilagensalat

Schnitzel „Madagaskar“ 17,90 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit feuriger Cognac-Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Beilagensalat

Jägerschnitzel 15,90 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Jägersauce, Pommes Frites und Beilagensalat

Wiener Schnitzel vom Kalb 21,50 €

Paniertes Schnitzel vom Kalb
mit Zitrone, Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat

Desserts

Schwarzwälder Kirsch 4,20 €

im Weck-Gläschen

Warmer Schokoladenbrownie 7,50 €

an heißem Himbeerkompott und Vanillesauce

Winterliches Schmandmousse im Gläschen 4,20 €

Mousse aus Schmand und Sahne mit einem Schuss Amaretto und
Zitrone, dazu eine Garnitur von Zimtkirschen