

# Menü

## Vorneweg

### **wechselnde Tagessuppe**

fragen Sie gerne unser Servicepersonal

6,90€

### **geschmorter Chicorée**

überbacken mit Gorgonzola dazu Nüsse und Honig

8,50€

### **Wüstenhof Dreierlei**

Datteldip, Gerupfter und Kräuterquark mit einem Brotkorb

9,80€

## für Zwischendurch

### **Westerwälder Tapas**

Oliven, eingelegte Gurke, Butter und ein Brotkorb

wahlweise mit: rohem Schinken und Landjägern **oder** mit Käse und Brie

15,90€

### **Bauernpfanne**

rustikale Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und zwei Spiegeleiern

12,90€

### **Strammer Max**

zwei Spiegeleier, Butter und Brot

wahlweise mit: rohem Schinken oder gekochtem Schinken

11,80€

### **Wurstsalat**

hausgemachter Wurstsalat mit Brot

10,90€

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. ausgewiesen.

Allergene Hinweis: Eine Liste mit allen enthaltenden Allergenen erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal.

# Menü

## Für die Kids

### Mini Bauernpfanne

Rustikale Bratkartoffeln mit Speck,  
Zwiebeln und einem Spiegelei  
6,80€

### kleines Schnitzel

mit Pommes, Ketchup & Mayo  
6,50€  
wahlweise mit Soße + 1,00€

### Portion Pommes

mit Ketchup & Mayo  
4,50€

## Hauptspeisen

### Schnitzel Wiener Art

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Beilagensalat  
17,80€  
wahlweise mit Pilzsauce +2,00€

### Maishähnchen

mit Vanilletomaten, Ofenkartoffel und Kräuterquark  
18,50€

### Aschebraten

Schweinenackensteak mit Schwenkkartoffeln, dazu Kräuterquark  
und Beilagensalat  
18,80€

### Rumpsteak 250g

mit Kräuterbutter aus eigener Herstellung, Pommes und Beilagensalat  
29,80€

# Menü

## Hauptspeisen

### Lachsfilet

mit Grillgemüse an Weißwein Limonensauce, dazu Bratkartoffeln  
23,90€

### Scheunenpfanne

Schweinefilet mit Bratkartoffeln und Champignonrahmsauce, dazu ein  
Beilagensalat  
19,80€

### Garnelenpfanne

Garnelen mit Kirschtomaten, Zucchini und Zwiebeln in  
Weißwein, dazu Knoblauchdip und Brot  
18,50€



### vegane Gemüsebratlinge

zwei Gemüsebratlinge mit Schwenkkartoffeln, Grillgemüse  
und veganem Kräuterquark  
15,80€

### Gemüsepfanne

saisonal, gegrilltes Gemüse geschwenkt in Tomaten-Sugo,  
dazu veganer Kräuterquark und Brot  
16,90€

Superfood →

auf jedem Teller : Microgreens von Little Leaves aus Vallendar

# Menü

## Grünzeug

### Frühjahrs-Salat

Gemischter Salat mit gegrilltem Lachsfilet, Tomate, Gurke, Möhre und roten Zwiebeln an hausgemachtem Ceasardressing

19,90€

### Geisskääs-Salat

Gemischter Salat mit Nüssen und Honig auf gebackenem Ziegenkäse, Tomate, Gurke, Möhre und roten Zwiebeln an hausgemachter Balsamicovinaigrette

17,80€

### Hinkel-Salat

Gemischter Salat mit gegrilltem Maishähnchen, Tomate, Gurke, Möhre und roten Zwiebeln an hausgemachtem Ceasardressing

17,80€

## Dessert

### Schokoladenmousse

mit saisonalen Früchten

6,90€

### Zitronencreme

mit hausgemachten Butterstreuseln

6,20€

### Eiskaffee & Eisschokolade

Speiseeis und Kaffee | 4,20€

wahlweise mit Sahne +1,00€

### Eis von Bruno Gelato

Vanille, Schokolade,  
Heidelbeere (v), & Pistazie,

### hausgemachter Blechkuchen

3,80 € | wahlweise mit Sahne +1,00€

Pro Kugel 1,80 €

wahlweise mit Sahne +1 €

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. ausgewiesen.

Allergene Hinweis: Eine Liste mit allen enthaltenden Allergenen erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal.

# Getränke

## Mineralwasser

Rhodium Gourmet still oder medium

Flasche 0,25l 2,80€

Flasche 0,75l 6,50€

## Saftschorlen 0,4l 4,80€

Johannisbeere

Traube

Rhabarber

Apfel

Orange



## Softdrinks

0,2L 0,4L

Afri Cola 2,90€ 4,70€

Afri Cola ohne Zucker 2,90€ 4,70€

Bluna Orange 2,90€ 4,70€

Bluna Zitrone 2,90€ 4,70€

Bitter Lemon 2,90€ 4,70€

## hausgemachte Limonaden

Holunderlimo

Granatapfello

Ingwerlimo

0,5l

5,20€

## Heissgetränke

Espresso 2,40€

Doppelter Espresso 3,80€

Cappuccino mit Milch 3,60€

Latte Macchiato 3,90€

Milchkaffee 3,90€

Becher Filterkaffee 3,80€

Kakao mit Sahne 4,20€

Keo Tee - Diverse Sorten 3,40€

auf Wunsch mit Hafer- oder Sojamilch +0,80€



## Dein Heissgetränk, deine Kreation

Auf Wunsch verfeinern wir mit Sirup + 0,50€

VANILLE | KARAMELL |  
HASELNUSS



Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. ausgewiesen.

Allergene Hinweis: Eine Liste mit allen enthaltenden Allergenen erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal.

# Getränke

## Bier vom Fass

Königsbacher Pils	0,25l	3,00€
Königsbacher Pils	0,50l	5,50€
auch als Schuss oder Radler		
Kristallweizen	0,50l	5,80€
Benediktiner Weizen	0,50l	5,80€

## Alkoholfreies Bier

Benediktiner Weizen 0,50l	5,70€
Bitburger 0,0 0,33l	3,90€
Bitburger Radler 0,0 0,33l	3,90€
Kandi Malz 0,33l	3,90€

## Weisswein

### RIESLING

Trocken - Mosel - Weingut Kröber

0,2L 0,75L

6,90€ 25,60€

### RIESLING

feinherb - Mosel - Weingut Kröber

6,90€ 29,80€

*vom Schiefer*

### GRAUBURGUNDER

Trocken - Rheinhessen - Weingut Schmahl

6,90€ 25,60€

### BLANC DE NOIR

Feinherb - Rheinhessen - Weingut Schmahl

6,70€ 24,90€

### WEISSBURGUNDER CLASSIK

trocken - Mosel - Weingut Toni Müller

7,40€ 27,50€

## Rosé und Rotwein

### SPÄTBURGUNDER ROSÉ

Feinherb - Mosel - Weingut Toni Müller

0,2L 0,75L

7,50€ 27,90€

### DOPPIO PASSO PRMITIVO

Halbtrocken - Apulien - Italien

6,80€ 25,30€

### OSBORNE SOLAZ TEMPRANILLO & CABERNET SAUVIGNON

Trocken- Tierra de Castilla - Spanien

7,50€ 27,90€



## Bzone Cocktails 0,2L 7,80€

### GRAPEA PITSCH

BZONE GRAPEA - Roter Weinbergpfirsichlikör mit Traube | BZONE Doppelkorn | Bitter Lemon | Grapefruit | Eiswürfel

### GRAPEA ROSEMARY

BZONE GRAPEA - Roter Weinbergpfirsichlikör mit Traube | BZONE Doppelkorn | Tonic Water | Rosmarinzwieg | Eiswürfel



## Schnäpse 2cl

### FEINE SPIRITUOSEN

Haselnuss | alte Himbeere

3,90€

alte Marille | alte Williams Birne

2,80€

### KOWELENZER SCHÄNGELCHE

Quittenlikör

### WESTERWÄLDER KÜMMEL

2,80€