



Unser regionales Getränkeangebot

Fragen Sie nach unserer kompletten Getränke- und Weinkarte!



ZU BEGINN EINES SCHÖNEN ESSENS

Weinaperitif

Weingut Gotthard Emmerich, Leutesdorf

5 cl 4,00 €

Scheidgen Riesling Sekt

Trocken

- klassische Flaschengärung -

Weingut Friedrich Scheidgen, Hammerstein

0,1 l 4,20 €

Scheidgen Riesling Sekt

Trocken

- klassische Flaschengärung -

Weingut Friedrich Scheidgen, Hammerstein

mit Waldbeerencuvee

von der Birkenhof Brennerei, Nistertal

0,1 l 5,00 €

REGIONALE BIERE - FRISCH VOM FASS

von der **HACHENBURGER WESTERWALD-BRAUEREI**

Hachenburger Schwarzbier

Westerwaldbräu

0,3 l 2,70 €

SÄFTE

von der **BAD HÖNNINGER FRUCHSÄFTE & WEINE GmbH**

Apfelschorle

0,2 l 2,30 €

Apfelsaft naturtrüb

0,2 l 2,80 €

Liebe Gäste,

da unser **Getränkeangebot mit regionalen Weinen und Spirituosen**
zu umfangreich ist, empfehlen wir Ihnen einen Blick in unsere

GETRÄNKEKARTE!

Hier finden Sie zahlreiche weitere Produkte von tollen Partnern, Herstellern
& Lieferanten, wie der **Birkenhof Brennerei in Nistertal**
und **Weingut Burggarten aus Heppingen**.



VORSPEISEN & SUPPEN

Schafkäse in Wiedtaler-Rohschinken gebraten
auf Tomatensalat mit **Bio-Leindotteröl**
von der Ölmühle MaGoer

7,50 €

Hausgebeizter Lachs
mit **Bio-Chilileinöl von der Ölmühle MaGoer**
und **Waldhonig aus der Kroppacher-Schweiz von der Imkerei Heuzeroth**
auf knusprigem Kartoffelpuffer

9,90 €

Carpaccio von der Steakhütte
mit gehobeltem Parmesan, schwarzem Pfeffer
und **Bio-Leindotteröl von der Ölmühle MaGoer**

10,90 €

Fleischbrühe mit Kalbsleberknödel
und hausgemachten Maultaschen
mit **Umbria-Linsen vom Bioland-Hof Alte Schmiede in Neitersen**
und Gemüsestreifen

6,50 €

Westerwälder Kartoffelrahmsuppe
mit **Menzenbach's Hausmacher Blutwurst**,
Lauchzwiebeln und geröstetem **Landbrot von der Firma Hack aus Kurtscheid**

6,00 €

VEGANE UND VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Veganes Erbsenpüree
mit **Leinöl und Westerwald-Mohn vom Anna-Hof in Berg**,
dazu gebratene Pfifferlinge und gegrillte Apfelscheiben

11,50 €

Linsen-Burger
mit **Westerwälder Linsen vom Anna-Hof in Berg**,
Kresse, Radieschen, Tomaten, Gurken und **Almkäse vom Hof Wäschenbach**,
dazu Basilikum-Mayonnaise und Pommes frites

12,50 €

Vegetarischer Flammkuchen,
mit **Ziegen-Camembert von der „Kleinen Fromagerie“ in Oberrod**,
Preiselbeeren und Pfifferlingen

11,50 €

Unsere Speisekarte

Schön, dass SIE bei uns sind!



SALATE

Salatplatte mit Thunfisch, Ei, Zwiebelringen
und **Wiedbachtaler-Käse vom Bioland-Hof „Heinrichshof“**,
dazu Frenchdressing und **Hack's Holzofenbrot aus Kurtscheid**
12,50 €

Salatplatte mit Streifen von gebratener Steakhüfte,
Zwiebelstreifen, Ei und **Wiedbachtaler-Käse vom Bioland-Hof „Heinrichshof“**,
dazu Frenchdressing und **Hack's Holzofenbrot aus Kurtscheid**
19,50 €

HAUPTGERICHTE

Matjesfilets nach Hausfrauen Art,
mit Apfelstreifen, Zwiebeln und Gewürzgurken in Sahnesauce,
dazu knusprige hausgemachte Reibekuchen
8,50 €

„Himmel un Äad“
mit **Menzenbach's Hausmacher Blutwurst**,
geschmorten Zwiebeln und Bratpfelscheiben auf Kartoffelpüree,
dazu Apfelkompott,
10,50 €

Flammkuchen „Westerwälder Art“
mit **Wiedtaler Rohschinken**, Zwiebeln
und **Bauernkäse vom Hof Wäschenbach**
10,50 €

Currywurst „Hotel zur Post“
mit Pommes frites
10,90 €

Königsberger Klopse mit Kapernsauce,
dazu Kartoffelpüree und bunte Blattsalate
13,50 €

Hirsch-Bratwurst aus heimischer Jagd,
von Wildprodukte Decker Bad Hönningen,
dazu Apfel-Chutney, Rahmwirsing, gebratener Döppekoche
und gegrillte Apfelscheiben
14,00 €

Unsere Speisekarte

Schön, dass SIE bei uns sind!



HAUPTGERICHTE

Westerwälder Rinderroulade

gefüllt mit geschmorten Zwiebeln, Speckscheiben,
Senf und Gewürzgurke, dazu Rahmwirsing und Kartoffel-Möhren-Stampf
17,50 €

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten,

dazu frisches Marktgemüse mit gerösteten Pinienkernen und Kartoffelpüree
21,50 €

Schweineschnitzel überbacken mit Menzenbach`s Holunderschinken und Almkäse vom Hof Wäschenbach,

dazu ein Spiegelei, Kartoffelkroketten und bunte Blattsalate
18,50 €

Schweineschnitzel Jäger Art in Champignonrahmsauce,

dazu Pommes frites und bunte Blattsalate
18,50 €

Rehragout aus heimischer Jagd von Wildprodukte Decker Bad Hönningen

mit Pfifferlingen und Preiselbeeren, dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel
24,50 €

Limousin Rinderhüftsteak

mit Camembert vom Bioland-Hof „Heinrichshof“
und Preiselbeeren auf hausgemachtem Reibekuchen,
dazu geriebener Meerrettich
20,50 €

Limousin Rumpsteak

mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter,
dazu Pommes frites und ein bunter Salatteller
25,50 €

Liebe Gäste,

**Fragen Sie auch nach unserer Dessertkarte
für den süßen Abschluss!**

**Auf der ersten Seiten finden Sie auch eine kleine Auswahl unserer
in der REGION hergestellten Getränke!
Zum Wohl & Guten Appetit!**

Unsere Speisekarte

Schön, dass SIE bei uns sind!