



## HAUPTGERICHTE

**Flammkuchen „Westerwälder Art“**  
mit **Wiedtaler Rohschinken**, Zwiebelwürfeln  
und geriebenem Käse  
12,50 €



**Currywurst „Hotel zur Post“**,  
dazu Pommes frites  
13,50 €



**Hirsch-Bratwurst aus heimischer Jagd**,  
dazu Apfel-Chutney, Rotkohl, gebratener Döppekoche  
und gegrillte Apfelscheiben  
19,50 €



**Westerwälder Rinderroulade**  
gefüllt mit geschmorten Zwiebeln, Speckscheiben,  
Senf und Gewürzgurke,  
dazu Meerrettich-Wirsing und Stampes  
23,50 €



**Rheinischer Sauerbraten**  
mit Rosinen und gebräunten Mandeln,  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  
23,50 €





## HAUPTGERICHTE

**Schweineschnitzel „Jäger Art“**  
in Champignonrahmsauce,  
dazu Pommes frites und bunte Blattsalate  
20,50 €



**Schweineschnitzel mit Holunderschinken  
und Bergkäse überbacken,**  
dazu ein Spiegelei, Kartoffelkroketten  
und bunte Blattsalate  
20,50 €



**Schweinerückensteak**  
**mit Westerwälder Bio-Camembert überbacken,**  
dazu Preiselbeeren, geriebener Meerrettich,  
gebratener Döppekoche und ein bunter Salatteller  
22,50 €



**Limousin Rumpsteak**  
dazu hausgemachte Kräuterbutter,  
Pommes frites und ein bunter Salat  
29,50 €





## **„FISCHIGE“ HAUPTGERICHTE**

**Gebratenes Lachsforellenfilet**  
mit Walnusskernen und **Wiedtaler Speck**  
auf Meerrettich-Wirsing und Stampes  
23,50 €



**Lachsfilet mit Garnelen und frischem Rosmarin gebraten,**  
mit gegrillten Apfelscheiben und Meerrettich  
auf hausgemachtem Reibekuchen,  
dazu ein bunter Salatteller  
26,50 €

\*\*\*

Für  
eine Portion Ketchup und/ oder eine Portion Mayonnaise  
berechnen wir je 1,00 €