



Regionalität in „Waldbreitbach`s guter Stube“

Wir legen schon seit vielen Jahren größten Wert auf Qualität bei der Zubereitung unserer Speisen und der Herkunft der Getränke.

Regionalität und ökologisches Bewußtsein wird auch Ihnen, als unseren Gästen, immer wichtiger und somit möchten auch wir, in Ihrem Traditionshaus, dies noch mehr unterstützen. Tolle regionale Anbieter und Hersteller sind schon seit langem unsere vertrauensvollen Partner und Lieferanten aus der Region.

Alle in „Grün“ geschriebenen Rohstoffe und Speisen auf unserer Speisekarte sind aus der Region und hier stellen wir Ihnen unsere regionalen Partner gern kurz vor!

Westerwälder Linsen vom Annahof in Orfgen / Westerwald

Zwischen Neuwied und Altenkirchen wird bereits in der 6. Generation Landwirtschaft auf dem Annahof bei Flammersfeld betrieben. Familie Müller geht hier neue Wege und arbeitet seit 2013 nach Richtlinien von Bioland.

Leinsaat und Leinöl, aber auch zwei Sorten Linsen, Mohn und Mohnöl produzieren sie. Gerade die Linsen sind wahre „Kraft-Pakete“. Sie sind ein echtes Nährstoffwunder, schmecken gut und sind vielfältig in der Küche einsetzbar.

Echt regional kommen sie aus dem schönen Westerwald hier für Sie auf den Tisch.

Hof Wäschenbach in Katzwinkel / Westerwald

Nachhaltig, regional und naturnah wird der Rohmilch-Kuhkäse bei Landwirtin Birgit Wäschenbach und ihrem Mann Bernd über eine mobile Käserei hergestellt. Der kleine zwischen Westerwald und Siegtal gelegene, familiengeführte Hof betreibt mit 40 Kühen Milchviehhaltung.

Je nach Sorte reift der Käse zwischen sechs und zwölf Wochen und wird dann beispielsweise zum Hönninger Bergkäse.

Die diversen Hart- und Schnittkäse werden zu dem auch geschmacklich mit Kräutern oder Gewürzen verfeinert und haben ihre feste Genießerkundschaft.

Bioland-Hof Heinrichshof in Burglahr

Aus einem einstigen Fuhrgeschäft und einer Selbstversorgungslandwirtschaft entstand Schritt für Schritt der heutige Heinrichshof, der in der nun zweiten und dritten Generation von Iris und Dieter Reifenhäuser, wie auch Max Reifenhäuser und Hanna Westhues geführt wird. Seit 2014 sind Max und Hanna mit in den Betrieb eingestiegen und haben die Milchviehhaltung ganz gegen den allgemeinen Trend auf dem Hof aufgebaut. Von Anfang Mai bis Oktober sind die Kühe komplett auf der Weide, werden dort auch über einen Weidemelkstand gemolken. 2019 ist die Hofkäserei hinzugekommen. Hanna Westhues ist hier ganz in ihrem Element. Eine Landwirtschaft mit regionalen Kreisläufen und die Herstellung von hochwertigen Produkten liegt der gesamten Familie sehr am Herzen.

Kleine Honigfabrik in Anhausen

Familie Puderbach betreibt ihre Imkerei in zweiter Generation mit sehr viel Freude an ihren Bienen. Dabei sind sie bestrebt, ihre Betriebsweise soweit wie möglich dem Wesen der Bienen anzupassen. Deshalb vermeiden sie alles, was der Biene unnötigen Streß zufügt. –



Wiedtaler Rohschinken / Roßbach

Feinste Rohschinken mit dem besonderen Aroma der Kalträucherung und delikates Trockenfleisch durch traditionelle Fleischveredelung – sie pflegen jahrhundertaltes Handwerk für den geschmackvollen Qualitätsanspruch von heute.

Streng ausgewählte Zutaten und stetig verfeinerte Verfahren sorgen für den hervorragenden Geschmack ihrer Schinken und Fleischprodukte.

Mit Liebe zum Detail und Handarbeit in jedem Arbeitsschritt, stehen sie in einer 130 Jahre alten Tradition. Mit puren Gewürzen und erstklassigem Fleisch erreichen sie außergewöhnliche Qualität. Ihre Schinken und anderen veredelten Fleischsorten sind ein Erlebnis für den Gaumen und eine Empfehlung an den Geschmack.

Geschmackvolle Tradition, die auf der Zunge zergeht.

Landmetzgerei Menzenbach / Kurtscheid

Als alteingesessene Westerwälder Metzgerei legen sie sehr viel Wert auf regionale Herkunft ihrer Rohwaren, Nachhaltigkeit, sowie handwerkliche, ehrliche Fertigung ihrer Fleisch- und Wurstwaren, ohne Farb-, Füll- und Zusatzstoffe.

Qualität, die man eben schmeckt!

Wir freuen uns über die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit dem Traditionshotel " zur Post" in Waldbreitbach.

Wildprodukte Decker/Bad Hönningen

Bis heute hat Sascha Decker, als anerkannter Mentor in der Kreisgruppe Neuwied und Mitglied im Landesjagdverband Rheinl.-Pfalz., schon manchen jagdlich interessierten Anwärter ausgebildet bzw. zur Jägerprüfung begleiten können.

Was zu Beginn seiner jagdlichen Tätigkeit als schmückendes Beiwerk, nämlich das selbst erlegte Wild zu vermarkten aussah, hat sich mittlerweile zu einem konkurrenzfähigen und auf die Wildvermarktung spezialisierten Wildzerlegebetrieb entwickelt. Unterstützt wird er von einem erfahrenen Metzgermeister, der auf seine langjährige Berufserfahrung zurück blicken kann und auf höchste Qualitäts- und Hygienemaßstäbe achtet.

Sascha Decker's Grundsatz lautet: Nur erstklassige Qualität kann sich am Markt behaupten!

Mosenmühle in Brohl-Lützing

Seit 1913 wird die Mühle von der Familie Mosen betrieben. Heute wird sie von Müllermeister Rainer Mosen geleitet, der nach Voranmeldung auch Mühlenführungen durchführt. Sie ist die einzige noch laufende

Getreidemühle im Brohltal. Aus diesem Traditionsbetrieb bekommen wir unsere Mehle für unser hausgebackenes Brot.

Weitere mit uns saisonal zusammenarbeitenden Betriebe sind u.a.:

Seiferhof in Vettelschoß

Ölmühle Gilles in Bonefeld , Biolandhof Alte Schmiede in Neitersen

UND NEU der Westerwälder Eismanufaktur in Deesen u.v.m.



Liebe Gäste,
liebe Freunde unseres Waldbreitbacher Traditionshauses,

**wir freuen uns sehr, dass SIE bei uns sind und unser kulinarisches Angebot nutzen!
DANKE für Ihren Besuch, Ihre Treue und Verbundenheit!**

Sie werden merken, dass wir leider unsere Preise zum 01.01.2024 angehoben haben, was wir außerordentlich bedauern!

Doch, wie Sie sicher aus Presse, Funk und Fernsehen vernommen haben, bleibt uns als langjähriger gastronomischer Betrieb von dieser Preiserhöhung absolut NICHTS, sondern ist direkt oder indirekt an unseren Staat zu entrichten!

Nicht nur die Mehrwertsteuererhöhung von 7% auf 19% auf alle Speisen zum 01.01.2024 müssen wir mit Ihnen GEMEINSAM tragen.

Trotz der entgegengesetzten Versprechungen der „großen Politik“ wurde diese bereits lang überfällige Verminderung der Mehrwertsteuer im Vergleich zu fast allen europäischen Staaten, wieder zurückgenommen.

Hinzukommen zu dieser 12%igen Preissteigerung, die Kostenerhöhungen auf fast allen relevanten Sektoren, wie Co2-Steuer, Erhöhung der Maut, Mindestloohnerhöhung, Erhöhung der Sozialabgaben und dadurch einhergehend natürlich auch der Warenkostensteigerungen und aller sonstigen Kosten.

Liebe Gäste, wir haben versucht hier so moderat wie möglich die leider notwendige Preisanpassung an Sie weiterzugeben und haben hier „nur“ die 12%ige Mehrwertsteuer-Steigerung berücksichtigt und hinzu gerechnet. Diesen Schritt machen zu müssen, bedauern wir sehr! Alle weiteren o. g. Mehrbelastungen, die nicht unerheblich sind, tragen wir als ländlicher, mittelständischer Restaurant- und Hotelbetrieb selbst, zumindest so lange, wie wir dies FÜR SIE können!

**Wir hoffen sehr, dass Sie uns trotz allem die Treue halten und auf zahlreiche Besuche von Ihnen!
Wir freuen uns über jeden einzelnen Gast und noch mehr über unsere Wiedersehen mit Ihnen!**

DANKE, dass Sie die von uns angebotene Qualität schätzen und mit Ihrem Besuch bei uns nicht nur unser Haus, sondern auch alle unsere kleinen, regionalen Partner und Zulieferer am Leben halten und ihnen eine wirtschaftliche Zukunft bieten!

Wir können nur hoffen und unsere „große Politik“ stets erinnern, dass sie es in der Hand haben, ob, Familien-, Klein- und mittelständische Betriebe noch viele Jahre das Gesicht und das Rückgrat Deutschlands bilden können und werden! **DANKE für Ihren Besuch und Ihre Unterstützung!**



VORSPEISEN & SUPPEN

Carpaccio von der Steakhüfte

mit gehobeltem Parmesan, Zitronen-Pfeffer
und Olivenöl

13,50 €

Hausgebeizter Graved-Lachs

mit Senf-Dillsauce auf Reibekuchen

14,00 €

Westerwälder Kartoffelsuppe

mit **Hirschkrakauer**, Lauchzwiebeln und Croutons

8,00 €



Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Gemüsestreifen

7,50 €

Vegane Tomatensuppe

mit gerösteten Pinienkernen, frischem Basilikum
und Cherrytomaten

7,50 €



HAUPTGERICHTE

Flammkuchen „Westerwälder Art“
mit **Wiedtaler Rohschinken**, Zwiebelwürfeln
und geriebenem Käse
14,00 €



Currywurst „Hotel zur Post“,
dazu Pommes frites
15,50 €



Hirsch-Bratwurst aus heimischer Jagd,
dazu Apfel-Chutney, Meerrettich-Wirsing,
gebratener Döppekoche und gegrillte Apfelscheiben
22,00 €





HAUPTGERICHTE

Schweineschnitzel Jäger Art
in Champignonrahmsauce,
dazu Pommes frites
und bunte Blattsalate
23,00 €



Wiedtaler Senfschnitzel
mit grobem Senf und **Wiedtaler Rohschinken** gebraten,
dazu Apfel-Chutney, frisches Marktgemüse und Kartoffelkroketten
24,00 €



Limousin Rumpsteak,
mit Pfefferrahmsauce,
dazu Westerwälder Bratkartoffeln
und ein bunter Salat
32,50 €





„FISCHIGE“ HAUPTGERICHTE

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten,
dazu frisches Marktgemüse und Kartoffelpüree
26,50 €

Lachsfilet mit Garnelen und frischem Rosmarin gebraten,
mit gegrillten Apfelscheiben und Meerrettich
auf hausgemachtem Reibekuchen,
dazu ein bunter Salatteller
29,50 €

Für
eine Portion Ketchup und/ oder eine Portion Mayonnaise
berechnen wir je 1,30 €