

Vorspeisen, Brotzeit, Vesper

Scheunenbrotzeit – Feiner Schinkenspeck, eingelegter Handkäs und Zwiebelmettwurst serviert mit sauren Gurken, Radieschen, Zwiebelringen und frischem Bauernbrot^{2,5,10}

Variation of cold starters with smoked ham, pickled sour milk cheese and pork sausage served with gherkins, radies, onions and farmhouse bread

€ 8,50

Schweizer Wurstsalat – mit Emmentaler Käse, Gürkchen und Bratkartoffeln^{2,5,8,10}

Swiss sausage salad with cheese, gherkins and sauteed potatoes

€ 7,50

Warmes Kochkäs´fondue

Mit Bauernbrot, Baguette und Schinkenstückchen zum „dippen“²

Hessian cheese fondue with ham and bread

€ 8,50

Hausgemachter Spundekäs

mit marinierten Trauben und Walnuss-Baguette

Homemade cream cheese with pickled grapes and walnut-ciabatta

€ 7,90

Zwei gegrillte Haxn vom Hähnchen auf knackigem Winter-Salat

Garniert mit Radieschen, Kräutern und Roten Zwiebeln

Fresh seasonal salad with chicken legs, herbs and red onions

€ 12,90

Würzige Fritattensuppe

Aus frisch gekochter Rinderboullion

Clear beef broth with pancake stripes

€ 5,50

Kleiner Salat vorneweg oder zu jedem Gericht als Extrabeilage

Small side salad

€ 3,80

Zum satt werden

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf roten Rahmlinsen mit knusprigem Speck und Petersilienkartoffeln ¹⁰

Fillet of sea bass on creamed lentils, bacon and boiled potatoes

€ 14,90

Knuspriges paniertes **Schweine-Kotelett** - überbacken mit Schinken und Bierkäse - serviert mit Bratkartoffeln ¹⁰

Fried pork scallop with larded chanterelles and sautéed potatoes

€ 13,90

300g argentinisches Rumpsteak unter der Kräuterkruste mit Butterbohnen und Bratkartoffeln

300g sirloin steak in onion sauce with buttered beans and spätzle

€ 21,00

Hessische Wildschwein-Bratwurst in Biersauce, Röstzwiebeln und Grohe Kartoffelsalat ¹⁰

Grilled wild boar sausage in beersauce, with roasted onions and potato salad

€ 9,50

Knusprige Schweinshaxe in Dunkelbiersauce

Und Wirsing-Schupfnudeln ^{5, 10}

Crispy pork knuckle in dark beer gravy, savoy cabbage potatoe fingers

€ 12,90

Scharfes Szegediner Gulasch mit Sauerkraut

Und gebratenen Knödelscheiben ⁵

Braised leg of venison in cranberry sauce, creamed root vegetables and "spätzle"

€ 13,90

Vegetarisch gefüllter Palatschinken auf Neusiedler Tomatenkraut

Vegetarian ravioli with cep mushroom stuffing, creamed spinach and roasted onions

€ 9,90

Süßes & Mehlspeisen

Winterlicher Eisbecher aus dem Grohe-Krug

Mit kandierten Nüssen und warmen Himbeeren ¹

Mixed ice-cream served in a beer mug warm raspberry and caramelized hazelnuts

€ 6,80

Edles Scheunengedeck ¹

Schokoladenkuchen im Glas mit kandierten Nüssen

Vanilleeis mit Kekscrumble

Kaffeespzialität nach Wahl

Homebaked mini-cake with rum fruits and vanilla ice cream

€ 7,80

Gerichte fürs „Baunkerl“ - Kindergerichte

Kleines knuspriges Schweinsschnitzel mit Zitronenecke

serviert mit Weckglassalat und Bratkartoffeln

Small breades pork scallop served with white cabbage salad and sauteed potatoes

€ 8,50

Cremige Kässpätzle mit frischen Kräutern und Röstzwiebeln

Creamy cheesy „spätzle“ with roasted onions

€ 6,90

Gültig ab 11.2.2020

Allergene Stoffe und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe finden Sie auf unserer
Zusatzinformation beim Service

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff I 2 mit Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 Schwefeldioxid, Sulfit I 6
Geschwärzt I 7 Gewachst I 8 Mit Süßstoff I 9 Phosphat I 10 Nitritpökelsalz I 11 Koffein I 12 Chinin

Gültig ab 6. Februar 2020