

Speisekarte

Vorneweg & Salate

Hausgemachte Rindsuppe mit Einlage (hessische Brotsuppe)	5,50
Handkäs mit Musik eingelegt in Holleser Rapsöl und Dr. Höhl's Bio-Apfelessig, 2 oder 3 Stk. – <i>war der Hesse auf der Reise, aß er immer diese Speise</i> –	6,-- / 8,50
Handkäs-Variante "Goldenes Gusbach" gewürfelt - mit Walnüssen, Rosinen, Apfel, Schalotten und Honig	7,50
hausgemachter Spundekäs 2 oder 3 Bällchen -nach eigenem Rezept aus Oberhessen-	6,-- / 8,50
"Hessischer Dreier" Ein Handkäs mit Musik, ein Bällchen Spundekäs und kleines Goldenes Gusbach, dazu Bauernbrot und Butter	10,50
Kleiner Beilagensalat (Wildkräuter)	4,50
Großer gemischter Salat (Wildkräuter) – <i>fleischlos aber nicht reizlos</i> –	8,30
Großer Wildkräuter-Salat mit Honig-Ziegenkäse (Bio) und karamellisierten Walnüssen	14,50
«Rheingauer Salat» Großer gemischter Wildkräuter-Salat mit gebratenen Kräuter-Seitlingen (Bio-Pilze aus Hessen), Trauben und Vielkorn-Mix	14,90
großer gemischter Wildkräutersalat mit gebratenen Rumpsteak-Streifen in Honig & Sesam	18,90
Hessischer Bratwurst-Handkäs-Salat Zwei gewürfelte Handkäs mit Musik mit einer geschnittenen Metzger-Bratwurst vereint, auf Blattsalat, dazu Bauernbrot → als vegetarische Alternative mit einer veganen Bratwurst	13,90

zu allen großen Salaten reichen wir Walnuss-Baguette

Ebbes Grouses

<p>«Bellschuh» Dillenburg Hackbraten mit Schmorzwiebeln dazu Bauernbrot oder Bratkartoffeln</p>	<p>8,90 11,90</p>
<p>Gekochtes Rindfleisch (vom Tafelspitz) mit Meerrettich-Soße und Bratkartoffeln</p>	<p>16,90</p>
<p>Licher Bauernschmaus Bratkartoffeln mit Licher Bierkäse und Spiegelei (veggi) wahlweise dazu oberhessische Blut- und Leberwurst (kalt)</p>	<p>10,90 13,90</p>
<p>"Himmel und Erde" gebratene hausmacher Blut- und Leberwurst (aus der runden Blase von der Metzgerei Becker aus Oberhessen) dazu Kartoffelstampf und Apfelkompott</p>	<p>13,90</p>
<p>"Himmel und Erde" veggie gebratene Rote Beete (leicht mehliert) und gebratener Kürbis in Mehrkornpanade, dazu Kartoffelstampf und Apfelkompott</p>	<p>13,90</p>
<p><i>vegan:</i> hausgem. Gemüsenudeln mit Tomaten-Paprika-Soße, Kerne & Knusper obbe druff</p>	<p>12,50</p>
<p>Gebratene Rinderstreifen mit gebratenen Kräuterseitlingen (Bio-Pilze aus Hessen) dazu knusprigen Kartoffelpuffer und zweierlei Dips: Streichrahm-Meerrettich & Preiselbeer-Schmand Vegetarisch (ohne Fleisch, mit doppelten Pilzen)</p>	<p>20,90 15,90</p>
<p>Fuldarer Stör-Filet, auf der Haut gebraten mit Pfannengemüse, leichter WeißweinsöÙe und Bratkartoffeln</p>	<p>23,50</p>

Leibgericht Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel (traditionell aus der Oberschale geschnitten)

Beilagenwahl: Pommes Frites, Herzogin-Kroketten oder Bratkartoffeln

Schnitzel Wiener Art	11,90
Schnitzel wahlweise mit Rahm- oder Champignonrahmsoße, oder Schmorzwiebeln	13,90
Odenwälder Schnitzel mit Kochkäs	13,90
HÜTTENBERGER Schnitzel Zwiebelschnitzel mit geschmolzenem Handkäs	14,90
Feines Gusbacher Krüstchen Paniertes Schnitzel mit gebratenen Bio-Kräuterseitlingen, Zwiebeln und einem Spiegelei	17,90
Original Wiener Schnitzel (vom Kalb, aus der Oberschale) mit Zitrone und Preiselbeeren	20,90
Kürbis-Schnitzel (veggie) in einer Vielkornpanade mit einer leichten Weißwein-Soße und Bratkartoffeln	13,90

*Wenns Schnitzel reeschnet un Werschtscher schneit,
dann bitt ich de Herrgott, dass es Wetter so bleibt*

Vom Lavastein-Grill

Beilagenwahl: Pommes Frites, Herzogin-Kroketten oder Bratkartoffeln

Rumpsteak "klassisch" mind. 350 g -aus dem Roastbeef wie gewachsen so geschnitten mit Fettrand- mit Kräuterbutter mit Schmorzwiebeln	26,90 27,90
--	----------------

Für die Kleinen

(Bis 12 Jahre)

Portion Pommes oder Herzogin-Kroketten mit Rahm- oder Champignonrahmsoße	3,00 4,50
Räuber Hotzenplotz Kleines paniertes Schnitzel Wienerart mit Pommes Frites oder mit Soße (Rahm oder Champignonrahm)	7,90 9,40
4 Fischstäbchen in Vollkornpanade mit Pommes Frites	7,00
Hähnchen Crispy-Nuggets 5 Stk. (dazu Pommes Frites)	7,50
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	6,50

Naschwerk

Hessische Mascarpone mit Biskuit-Splitter und Heidelbeer-Kompott	5,30
Oberhessische Kaffee-Waffeln mit feiner Quarkcreme und Zwetschgen-Kompott	5,90
Warmes Schokoküchlein mit halbflüssigem Kern und Beerenfrüchten	5,90
Frittiertes Vanilleeis (1 Kugel) mit roter Fruchtsoße	4,90
hausgem. Zwetschgen-Sorbet ...mit hessischem Portwein (VINAUT) übergossen	4,50 7,30
2 oder 3 Kugeln Vanille-Eis mit Kürbiskernöl	3,50 / 5,--
Frisch gebackene Waffel mit Vanilleeis und heißen Heidelbeeren	6,50
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne	5,50
Kinder-Eisbecher (2 Kugeln Eis, Klecks Sahne, bunt garniert)	4,80

Zum Mitnehmen

Wacker's Guatemala Hochland Arabica	500 g	12,80
Wacker's Espresso Guatemala	500 g	13,80
Dr. Höhl's POMP alkoholfreier Bio-Aperitif – fruchtig oder feinherb –	0,2l Flasche	4,50
Kastanienlikör	0,2l Flasche	10,50
B.I.T.W. Apfelschnaps Flachmann	200 ml FL.	7,00
B.I.T.W. Apfelschnaps Miniatur	2 cl FL.	1,80
Taunustropfen Kräuterlikör	0,5l Premium-Fl 4 cl FL.	26,90 6,90
Hessisch Chutney	160 g	6,50
Frankfurter Senf	210 ml	6,50
Frankfurter Apfel trifft Senf	210 ml	6,50
Senf Kaliber .30-06	210 ml	6,50
Frankfurter Rote Sauce	500 ml	12,00
Die guten Wäller Eiernudeln Bio-Radiatori	500 g	3,00
Dr. Höhl's Bioess extrafeiner Apfelessig naturtrüb – frei von schwefliger Säure	0,5l Flasche	4,00