

FRÜHLING BEIM HORN



Bärlauchsüppchen mit Croutons. 4,90

Lammstelze (geschmort)

mit Grillgemüse und Scholes (moselländischer Kartoffelkuchen) 16,90

Skreifilet gebraten,

mit gefüllten Mangoldblättern (Kartoffel-Lauchpüree)

Limettensoße und Granatapfel 15,90

VORSPEISEN

Knobi heißes Baguette mit hausgemachter Knoblauchbutter 2,90

Spundekäs mit Brezelchen 4,90

Winzer-Käseschnitte“ (vegetarisch) 6,90

Bauernbrot mit einem Aufstrich aus geriebenem Käse, Zwiebeln, Ei und einem Schuß Tresterschnaps, in der Pfanne deftig gebraten

kleiner gemischter Salat 3,60

DIE FRISCHE SALATBAR

Salat „Winzerin“ 11,90

Blatt- Karotten und Krautsalat mit Balsamicodressing
gebratenem Hähnchenbrustfilet, Weintrauben und Walnüssen (1,5)

Franzen's „Feinschmeckersalat“ 14,90

Blatt, Karotten und Krautsalat mit Balsamicodressing,
gebratenen Pilzen und gebratenen Rumpsteakstreifen (1,5)

„Hirtensalat“ (vegetarisch) 11,90

Blatt, Karotten und Krautsalat mit Balsamicodressing,
gerösteten Kürbiskernen und 3 mit Honig gratinierten Ziegenkäsen (1,5)

Salat „Fischerin“ 15,90

Blatt, Karotten und Krautsalat mit Balsamicodressing
und gebratenem Lachsfilet (1,5)

UNSERE TRADITIONELLEN HAUPTSPESIEN

Kropfeschnitzel mit Bratkartoffel und grünem Salat 15,90
Paniertes Schweineschnitzel kurz angebraten, gegart in Sahne mit gekochtem
Schinken, Pilzen und Zwiebeln mit Beilagensalat und Bratkartoffel (2)

Hähnchenbrustfilet

mit Pilzrahmsöße, Spätzle und kleinem Salat 11,90

Pilzpfannkuchen mit Rahmsöße und kleinem gemischtem Salat
(vegetarisch) 10,80

Gnocchis mit geschmorten Tomaten, gebratenen Champignons, Zucchini,
Rucolasalat und geriebenem Pecorinokäse (vegetarisch) 11,90

Bauernfrühstück

Bratkartoffel mit Spiegelei und luftgetrockneter Bratwurst
(geschnitten und angebraten) (2) 10,80

FLEISCHGERICHTE AUS DER PFANNE

Schnitzel "Wiener Art" 8,90

aus der Schweine-Oberschale geschnitten, in der Pfanne gebraten

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind

mit hausgemachter Kräuterbutter oder geschmorten Zwiebeln 17,90

Die Beilagen wählen sie bitte selbst:

mit Bratkartoffel 3,50

mit Spätzle 3,50

mit kleinem buntem Salat 3,60

ETWAS SÜßES ZUM DESSERT

Topfencreme mit Ananas-Minz Ragout und Kokoseis 5,90

Sahne-Joghurt Dessert mit Kirschen und Kirschwein 4,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 4,90

Eisschokolade mit Vanilleeis 4,90

Gemischtes Eis, (Vanille, Erdbeer, Schoko) 4,40
mit Sahne und Waffel 4,90

Pfannkuchen mit Puderzucker und Kirschen 5,40

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Spätzle mit Soße 4,90

Kinderschnitzel mit Bratkartoffel oder Spätzle 7,90

Kinderpfannkuchen mit Puderzucker und Nutella 5,40

Eine Kugel **Eis** (Vanille, Erdbeer oder Schoko) 1,70

Sekt und Aperitif 0,1 ltr

	<i>Riesling brut und trocken</i>	3,30
	<i>Sekt mit Limoncello, Pfirsich, Aperol</i>	3,90
	<i>Zitronentraum alkoholfrei</i>	2,90

Weißwein trocken und feinherb 0,2 ltr im Nieder-Olmer Klosterberg gewachsen

1.	2019 er <i>Riesling -feinherb-</i>	4,30
	<i>Unser Hauswein, Erfrischend fruchtig, zu jeder Gelegenheit passend</i>	
3.	2019 er <i>Müller-Thurgau -trocken-</i>	4,30
	<i>duftig, mit feinwürzigem Aroma,</i>	
4.	2019 er <i>Weißer Burgunder -trocken-</i>	4,30
	<i>klassischer Tisch und Menüwein</i>	
5.	2018 er <i>Scheurebe -trocken-</i>	3,90
	<i>Duftig mit dem typischen Aroma nach schwarzen Johannisbeeren, harmoniert besonders mit gut gewürzten Speisen</i>	
6.	2018 er <i>Grüner Silvaner -trocken-</i>	4,30
	<i>typisch rheinhessisch</i>	
7.	2019 er <i>Grauer Burgunder -trocken-</i>	4,50
	<i>vollmundig und ausdrucksvoll</i>	
8.	2018 er <i>Spätburgunder blanc de noir -feinherb-</i>	4,50
	<i>aus roten Trauben hell gekeltert, rassig mit feinfruchtigem Bukett</i>	
9.	2019 er <i>Sauvignon blanc -feinherb-</i>	4,50
	<i>besonders beliebt bei unseren jungen Gästen,</i>	
11.	2018 er <i>Riesling -trocken-</i>	4,30
	<i>Für den Liebhaber des kernig, trockenen Rieslings</i>	

Weißweine fruchtig und süß 0,2 ltr

10.	2018 er <i>Riesling -süß-</i>	4,30
	<i>Saftig und reif, mit edlen Aromen</i>	
14.	2015 er <i>Gewürztraminer</i>	4,50
	<i>würzig und ausdrucksstark,</i>	
15.	2018 er <i>Chardonnay -feinherb-</i>	4,30
	<i>Vollmundig und mild, im großen Holzfaß gereift</i>	
16.	2016 er <i>Gewürztraminer Eiswein -edelsüß 0,1 l</i>	6,50
	<i>Edel und würzig, als Aperitif und Degistif vollendeter Genuß</i>	

Alle Weine sind auch im kleinen 0,1 l Probiertglas
und als Flaschenwein zu verkosten

Weißherbst

20.	2019 er <i>Rosee -feinherb-</i>	4,30
	<i>Unser Sommer- und Terrassenwein</i>	
22.	2018 er <i>Spätburgunder Weißherbst -süß-</i>	4,30
	<i>rosarot mit sinnlicher, ausgeprägter Süße</i>	

Rotwein

26.	2015 er <i>Dornfelder -trocken-</i>	4,30
	<i>dunkelrot und wuchtig, unser Wein zum Gänsebraten</i>	
27.	2018 er <i>Spätburgunder Rotwein -trocken-</i>	4,30
	<i>unser Klassiker mit viel Potenzial schmeckt besonders zu allen kurzgebratenen Fleischgerichten</i>	
28.	2018 er <i>Saint Laurent</i>	4,30
	<i>weich mit anregender Süße und fruchtigen Waldbeerenaromen</i>	

Obstwein

0,2 ltr

18.	<i>Apfelwein</i>	3,00
19.	Nieder-Olmer <i>Kirsch</i> Dessertwein	3,50

Bier auch alkoholfrei

<i>Rothaus Pils</i> Tannenzäpfle 0,33 ltr	3,50
<i>Clausthaler classic alkoholfrei</i> 0,33 ltr	3,50
<i>Paulaner Kristall und Hefeweizen</i> 0,5 ltr	3,90
<i>Paulaner Alkohlfreies Weizenbier</i> 0,5 ltr	3,90
<i>Henninger Radler</i> 0,5 ltr	3,90

Alkoholfreie Getränke und Schorlen

<i>Rhön Sprudel classic, medium, naturell</i> 0,7 ltr	4,80
<i>Rhön Sprudel classic, medium, naturell</i> 0,25 ltr	2,50
<i>Weinschorlen sauer und süß</i> 0,4 ltr	4,50
<i>Saftschorlen</i> 0,4 ltr	4,50
<i>alle Säfte, Bionade, Bitter Lemon</i> 0,2 ltr	2,50

Heiße Getränke

<i>Becher Kakao</i>	2,90
<i>Espresso</i>	2,30
<i>Tasse Kaffee</i>	2,30
<i>Cappuccino</i>	2,60
<i>Milchkaffee</i>	2,90
<i>Latte macchiato</i>	2,90
<i>Glas Tee</i>	2,90

