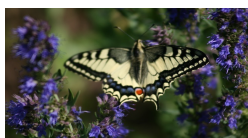


## SPEISE UND WEINKARTE



### HERBSTKARTE

**Kürbis-Currysüppchen** 4,90

xxxxxx

**Geschmorte Ochsenbäckchen**

mit Kürbis-Kartoffelgratin und grünem Salat 15,90

**Rosagebratenes Roastbeef (kalt aufgeschnitten)**

mit Kürbischutney und Bratkartoffel 15,90

**Kürbis-Spinat-Lasagne** mit Tomatensoße 10,80

**Kürbisküchle mit gebratenem Lachs**

und Sahnemeerrettich 15,90

**Gefüllte Kartoffelklöße** mit Specksauce und grünem Salat

(Hackfleisch-Leberwurstfüllung) 12,90

### 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)

### DIE TRADITIONELLEN HAUPTSPEISEN

**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 Peccorinokäse (vegetarisch) 11,90

**Roastbeef mit Bratkartoffel, Chili oder Remouladensoße** 14,90  
kalt aufgeschnitten und pikant angerichtet

**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

**Vanilleeis** mit Kürbiskernöl und kandierten Kürbiskernen 5,90

**Creme brulee** mit marinierten Orangenspalteln 5,90

**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

**Sahne Joghurt-Dessert**

mit Kirschen und einem Schuß Kirschwein 4,40

### 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>	
12.	2015 er <i>Zeltinger Himmelreich Mosel Riesling -trocken-</i>	4,50
	<i>kernig, trockener Riesling in den Steillagen meiner Heimat gewachsen</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 Digestif vollendeter Genuß</i>	

## 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.	2016 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>	

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

## 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

