



Guttschänke Horn
Außerhalb 9 55268 Nieder-Olm

Liebe Gäste und Freunde unserer Guttschänke,

Wir freuen uns sehr Sie in diesem Spätjahr in unserer Guttschänke begrüßen zu können und wünschen Ihnen einige vergnügliche Stunden bei leckerem Essen und guten Weinen.

Der Herbst steht ganz im Thema Kürbis, den wir für Sie in verschiedenster Art zubereiten.

*Die **Gänsesaison** beginnt in diesem Jahr am 28. Oktober.*

*Auch an **Allerheiligen**, Montag den 1. November haben wir ab 11 Uhr geöffnet.*

Bitte registrieren Sie sich mit der Luca-App oder verlangen Sie eine handschriftliche Registrierung.

*Vielen Dank und zu Aller
Sicherheit*



Ihre

*Karin und Michel Franzen
und alle lieben Mitarbeiter aus Küche und Service*

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne gibt Ihnen unsere Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zutaten.

Alle kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.



Speisekarte

Etwas Prickelndes oder Süßes als Aperitif ?

Riesling Sekt trocken 0,1l 3,30

Sekt mit Limoncello, Pfirsichlikör oder Aperol. 0,1l 3,90

unser alkoholfreier Aperitif !!!

Zitronen-Ingwertraum 0,1l 3,50

dazu ein „Knobi“

Heißes Baguette mit hausgemachter Knoblauchbutter 2,90

VORSPEISEN

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 HAUPTSPEISEN

Kroppeschnitzel mit Bratkartoffel und grünem Salat 16,50

Paniertes Schweineschnitzel kurz angebraten, gegart in Sahne mit gekochtem Schinken, Pilzen und Zwiebeln mit Beilagensalat und Bratkartoffel (2)

Hähnchenbrustfilet

mit Pilzrahmsauce, Spätzle und kleinem Salat 13,50

Pilzpfannkuchen mit Rahmsauce und gemischtem Salat (vegetarisch) 11,50

Gnocchis mit geschmorten Tomaten, gebratenen Champignons, Zucchini, 12,50

Rucolasalat und geriebenem Pecorinokäse (vegetarisch)

Roastbeef mit Bratkartoffel, Chili oder Remouladensauce 15,90

kalt aufgeschnitten und pikant angerichtet

Bauernfrühstück

Bratkartoffel mit Spiegelei und geschnittener, luftgetrockneter Bratwurst (2) 11,50

Matjeshering nach Hausfrauen Art 11,80

in saurer Sahne mit Zwiebeln, Äpfel und Pellkartoffel (1)

Schauen Sie bitte auch auf unsere Saisonkarte

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 18,90

Die Beilagen wählen sie bitte selbst:

mit Bratkartoffel 3,50

mit Spätzle 3,50

mit kleinem buntem Salat 3,60

DIE SALATBAR

Salat „Winzerin“ 13,50

*Blattsalate mit Balsamicodressing, gebratenem Hähnchenbrustfilet
Weintrauben und Walnüssen (1,5)*

Franzen's „Feinschmeckersalat“ 16,50

*Blattsalate mit Balsamicodressing, gebratenen Pilzen
und einem klein geschnittenem Rumpsteak (1,5)*

„Hirtensalat“ (vegetarisch) 12,90

*Blattsalate mit Balsamicodressing, gerösteten Kürbiskernen
und 3 mit Honig gratinierten Ziegenkäsen (1,5)*

Salat „Fischerin“ 16,50

Blattsalate mit Balsamicodressing und gebratenem Lachsfilet (1,5)

ETWAS SÜßES ZUM DESSERT

Vanilleeis mit kandierten Kürbiskernen und Kürbiseis 6,30

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5,40

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 4,50*

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



Weinkarte

*Abfüllungen aus unserem Weinkeller
gewachsen in den Nieder-Olmer Weinbergen*

Weißwein trocken und feinherb

0,2 ltr

- | | | | |
|-----|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1. | 2019 er | Nieder-Olmer Klosterberg
Riesling -feinherb-
<i>Unser Hauswein, Erfrischend fruchtig, zu jeder Gelegenheit passend</i> | 4,50 |
| 3. | 2019 er | Müller-Thurgau. -trocken-
<i>Duftig mit feinwürzigem Aroma</i> | 4,30 |
| 5. | 2018 er | Nieder-Olmer Klosterberg
Scheurebe -trocken-
<i>Duftig mit dem typischen Aroma nach schwarzen Johannisbeeren,
harmoniert besonders mit gut gewürzten Speisen</i> | 4,30 |
| 6. | 2020 er | Grüner Silvaner -trocken-
<i>typisch rheinbessisch</i> | 4,50 |
| 7. | 2020 er | Grauer Burgunder -trocken-
<i>jung, vollmundig und ausdrucksvoll</i> | 4,50 |
| 8. | | Nieder-Olmer Klosterberg
Spätburgunder blanc de noir -feinherb- 4,30
<i>aus roten Trauben hell gekellert, rassig mit feinfruchtigem Bukett</i> | |
| 11. | 2019 er | Nieder-Olmer Klosterberg
Riesling -trocken-
<i>Für den Liebhaber des kernig, trockenen Rieslings</i> | 4,50 |

Alle Weine sind auch im kleinen 0,11 Probierglas und als Flaschenwein
zu verkosten
sowie als Flaschenwein zum Mitnehmen zu erwerben.
Gerne beraten wir Sie und helfen Ihnen mit einer kleinen Probe bei Ihrer Entscheidung.

Weinversand – Weinproben – Weinbergsführungen – Geschenksservice

Weißweine fruchtig und süß

0,2 ltr

9. 2019 er Nieder-Olmer Klosterberg 4,80
Sauvignon blanc
besonders beliebt bei unseren jungen Gästen, fruchtige Süße
10. 2018 er Nieder-Olmer Klosterberg 4,30
Riesling -edelsüß-
Saftig und reif, mit edlen Aromen
16. 2016 er Nieder-Olmer Klosterberg 0,1 l 6,50
Gewürztraminer Eiswein –edelsüß-
Edel und würzig, als Aperitif und Degustif vollendeter Genuß

Weißherbst

20. 2020 er **Rosee –feinherb-** 4,50
Unser Sommer- und Terrassenwein
22. 2018 er Nieder-Olmer Klosterberg 4,50
Spätburgunder Weißherbst -edelsüß-
rosarot mit sinnlicher, ausgeprägter Süße

Rotwein

26. 2015 er Nieder-Olmer Klosterberg 4,30
Dornfelder -trocken-
dunkelrot und wuchtig, unser Wein zur Gans
27. 2018 er Nieder-Olmer Klosterberg 4,50
Spätburgunder Rotwein -trocken-
*unser Klassiker mit viel Potenzial
schmeckt besonders zu allen kurzgebratenen Fleischgerichten*
28. 2018 er Nieder-Olmer Klosterberg 4,50
Saint Laurent
weich mit fruchtigen Waldbeerenaromen

Obstwein

0,2 ltr

18. **Apfelwein** 3,00
19. Nieder-Olmer **Kirsch** Dessertwein 3,50

Alkoholfreie Getränke

Rhön Sprudel <u>klassisch</u> stark perlend <i>Begleiter für unsere fruchtig, süßen Weine und als Schorlenwasser</i>	0,7 ltr.	4,90
Rhön Sprudel <u>leicht</u> <i>Begleiter für unsere trockenen Weiß- und Roseweine</i>	0,7 ltr.	4,90
Rhön Sprudel <u>naturell</u> <i>Begleiter für unsere trockenen Rotweine</i>	0,7 ltr.	4,90
Rhön Sprudel naturell oder leicht in <u>klein</u>	0,25 ltr.	2,50

Die Quellen dieses Mineralwassers liegen in dem Unesco-Biosphärenreservat und in einer intakten Natur. Den weichen, sanften und sehr harmonischen Geschmack verdankt Rhön.Sprudel der ausgewogenen und milden Mineralisierung seiner Quellen aus den tiefen Vulkangesteinsschichten der Rhön und ist somit ein idealer Begleiter zu unseren Weinen.

Apfelsaft	0,2 ltr.	2,50
Traubensaft <i>aus Müller-Thurgau Trauben schonend gekeltert</i>	0,2 ltr.	2,50
Orangensaft	0,2 ltr.	2,50
Johannisbeer- Nektar	0,2 ltr.	2,50
Maracujasaft <i>exotisch, fruchtig</i>	0,2 ltr.	2,50
Roter Grapefruitsaft	0,2 ltr.	2,50
Hassia Limonade, gelb und weiß (1)	0,2 ltr.	2,50
Coca-Cola, koffeinhaltig (1,9)	0,2 ltr.	2,50
„Kalter- Kaffee“, koffeinhaltig (1,9)	0,4 ltr.	4,50
<u>Alle Säfte auch als Schorle</u>	0,4 ltr.	4,50
Schweppes Bitter Lemon (10)	0,2 ltr.	2,50
„Bionade“Litschi <i>kalorienarme Bio-Limonade; echt lecker und erfrischend</i>	0,33 ltr.	2,50

<u>Nieder-Olmer Glücksapfel !!!!</u>	0,2 ltr.	2,80
<i>Der Apfelsaft stammt von Nieder-Olmer Streuobstwiesen und wird besonders schonend gerntet, behutsam gepresst und sofort abgefüllt. Dadurch schmeckt er so herrlich frisch und natürlich fruchtig.</i>		

Bier auch alkohlfrei

Erdinger Kristall- oder Hefeweizen	0,5 ltr.	3,90
Rothaus Pils „Tannenzäpfle“ <i>aus dem Schwarzwald</i>	0,33 ltr.	3,50
Henninger Radler	0,5 ltr.	3,90
Clausthaler classic Alkoholfreies Bier	0,33 ltr.	3,50
Erdinger Alkoholfreies Weizenbier <i>Das Sportlergetränk für heiße Tage</i>	0,5 ltr.	3,90

Alkoholische Getränke

Wein-Schorle weiß, sauer oder süß	0,4 ltr.	4,50
Riesling Schorle, sauer oder süß	0,4 ltr.	4,50
Weinschorle rot, sauer oder süß	0,4 ltr	4,50
Sommerschorle (<i>mit Rosee trocken</i>)	0,4 ltr	4,50
Apfelweinschorle, sauer oder süß	0,4 ltr	4,50
Cola-Schoppen weiß oder rot	0,4 ltr.	4,50
Kiro, Kirschwein-Orangensaft	0,2 ltr.	3,50

alle Schorlen mixen wir Ihnen selbstverständlich auch „dünn“ mit etwas mehr Sprudel

Winzersekt

Glas Riesling Sekt –trocken oder brut-	0,1 ltr.	3,90
Riesling -trocken-	0,75 ltr.	19,50
Spätburgunder Weißherbst -extra trocken-	0,75 ltr	19,50
Pinot-Cuvée -brut-	0,75 ltr.	20,50

Heiße Getränke

Becher Kakao	2,90
Tasse Kaffee	2,50
Espresso	2,50
Espresso. macchiato	2,70
Cappuccino	2,70
Milchkaffee	2,90
Latte macchiato	2,90
Glas Tee	2,90
Glas Glühwein	4,50

Wein, Obstbrände und Likör

2 cl

Limoncello-Zitronenlikör	2,80
Pfirsichlikör	2,80
Sauerkirschlikör	2,80
Kräuterlikör	2,80
Rheinknie-Cream	2,80
Weinbrand	3,00
Alter Tresterbrand S (10 Jahre im kleinen Holzfaß gereift)	3,50
Trester vom Riesling	2,90
Cox orange Apfelbrand	2,90
Williams-Birnenbrand	3,00
Mirabellbrand	3,00
Zwetchgenbrand	3,00
Himbeergeist	3,00
Quittenbrand	3,00
Pfirsichbrand	3,00
Ramazotti	3,00
Malteser (eisgekühlt)	3,00
Pernod (gekühlt, mit Wasser)	3,00
Fernet Branca	3,00

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoffe
- 2 mit Konservierungsstoffe
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Süßungsmittel
- 8 mit Phosphat
- 9 coffeinhaltig
- 10 chininhaltig