

*Kochen ist eine Sache der
Ernährungswissenschaft, aber
auch Kunst, Abenteuer und
Vergnügen*

Sydney Gordon

Der Küchenchef empfiehlt

1	Grillteller „Goldener Stern“ Medaillons von Schwein, Pute & Rind, kleine Bratwurst, gebratener Speck, mit Grilltomate, Kräuterbutter, Kroketten und dazu Salat	18,80 €
100	Knuspriges Schweineschnitzel mit Pommes und Salat	13,50 €
101	Zwiebelschnitzel mit Pommes und Salat	14,50 €
102	Schweineschnitzel nach „Waidmanns Art“ an gebundenen Rahmpilzen mit Rösti und Salat	14,50 €
56	Gebackene Kartoffelschiffchen mit Kräuter-Sauerrahm und Salat	8,80 €
69	Spinatknödel auf mediterraner Gemüsepfanne und Parmesanobel	13,20 €
94	Schweinefilet mit Kräuterchampions, dazu Rösti und Salat	18,80 €
95	Schweinelende in Pfeffersoße, dazu Kroketten und Salat	16,80 €

Für den kleinen Hunger

90	„Schweinchen Dick“ Kleines Schweineschnitzel mit Pommes	7,80 €
93	Portion Pommes mit Ketchup	3,50 €
96	Teller Nudeln mit Bratensoße	3,20 €
98	Toast Hawaii	8,80 €

Kalte Speisen

200	„Rhöner Vesperplatte“ rustikale gemischte Platte mit Hausmacher-Wurst Schinken, Käse, Brot und Senf (auf Wunsch auch für zwei Personen)	12,50 €
201	„Strammer Max“ Brot mit rohem Schinken und zwei Spiegeleiern	9,80 €
202	Wurstbrot mit verschiedenen Sorten Hausmacher-Wurst	9,50 €
203	Garniertes Käsebrot mit verschiedenen Sorten Käse	9,50 €
204	Schinkenbrot auf dem Holzbrett serviert, wahlweise mit rohem Schinken oder gekochtem Schinken	9,50 €

Natürlich verwenden wir frisches Rhöner Bauernbrot

Unsere Rhöner Charme Lieferanten:

Forellen Fischzucht Dänner
36115 Tann/Wendershausen

Kartoffeln Edgar Trabert
36115 Ehrenberg/ Wüstensachsen

Schweine Josef Henkel
36115 Ehrenberg/ Thaiden

 Familie Kirchner
36142 Tann/Unterrückersbach

Geflügel Emil Färber
97616 Bad Neustadt

Eier Eigene Haltung

 Julian Fink (Bio-zertifiziert)
36115 Ehrenberg/ Seiferts

Schlachtung
Hausmacher - Wurst Bernd Link
36115 Hilders/ Wickers

Trink ihn aus, den Trank der Labe,
und vergiss den großen Schmerz!
Wundervoll ist Bacchus Gabe,
Balsam fürs zerrissene Herz!

Friedrich v. Schiller

Getränke

Schnäpse

Korn	2cl	1,90 €
Malteser Aquavit	2cl	2,00 €
Obstler	2cl	2,00 €
Williams Christ Birnenbrand	2cl	2,00 €
Zwetschgenwasser	2cl	2,00 €
Himbeergeist	2cl	2,00 €
Sambuca	2cl	2,00 €
Limoncello	2cl	2,00 €
Ouzo	2cl	2,00 €
Unterberg	2cl	2,00 €
Fernet Branca	2cl	2,00 €
Kümmerling	2cl	2,00 €
Jägermeister	2cl	2,00 €
Rhönräuber (Kümmelschnaps)	2cl	1,90 €
Rhönwurz (Kräuterschnaps)	2cl	1,90 €
Ramazotti auf Eis mit Zitrone	2cl	2,50 €
Saure Kirsche	2cl	1,90 €
Bailey auf Eis 1,2	2cl	2,00 €
Tequila Gold/Silver	2cl	2,00 €
Asbach	2cl	2,00 €
Wodka	2cl	2,00 €
Schlitzer Haselnuss	2cl	2,50 €

Hüte

Asbach mit Cola 1,2	2,50 €
Bacardi mit Cola 1,2 / O-Saft	2,50 €
Jacky mit Cola 1,2	2,50 €
Wodka mit Bitter Lemon / O-Saft	2,50 €
Jägermeister mit Fanta 1/ Cola 1, 2	2,50 €

1 Farbstoff ,2 koffeinhaltig

Gastfreundschaft
besteht aus ein wenig Wärme,
ein wenig Nahrung
und großer Ruhe

Ralph Waldo Emerson

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25l	2,20 €
Mineralwasser	0,75l	4,60 €
Cola 1,2, Limo 1, Spezi 1,2	0,2l	2,40 €
Cola 1,2, Limo 1, Spezi 1,2	0,3l	2,80 €
Cola 1,2, Limo 1, Spezi 1,2	0,5l	3,80 €
Cola zero 1,2,3	0,3l	2,90 €
Apfelschorle 4	0,2l	2,40 €
Apfelschorle 4	0,3l	2,80 €
Apfelschorle 4	0,5l	3,80 €
Bitter Lemon	0,2l	2,50 €
Apfelsaft	0,2l	2,50 €
Orangensaft	0,2l	2,50 €
Johannisbeerensaft	0,2l	2,50 €
Traubensaft	0,2l	2,50 €
Johannesbeerensaftschorle	0,3l	3,00 €
Traubensaftschorle	0,3l	3,00 €
Bionade	0,33l	2,80 €

Man spricht vom vielen Trinken stets, doch nie vom großen Durste.

Victor von Scheffel

1 Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 Süßungsmittel, 4 Konservierungsstoff

*Junge Hähnchen, sanft gebraten,
dazu kann man dringend raten.*

Wilhelm Busch

Fischgerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 75 | Zwei geräucherte Filets von der heimischen Rhönforelle mit Preiselbeer-Sahneerrettich, Toast und Butter | 11,50 € |
| 118 | Forellen-Rösti
Zwei warme Forellenfilets mit hausgemachten Kartoffelrösti, dazu Kräuterdip und Salat | 14,80 € |
| 210 | Forelle „Müllerin“
Rhöner Bachforelle in Butter ausgebacken, dazu Salzkartoffeln und Salat | 19,80 € |
| 85 | Seelachsroulade gefüllt mit Gemüsestreifen dazu Petersilienkartoffeln und Salat | 16,80 € |
| 87 | Brathering mit Bratkartoffeln und Salat | 10,20 € |

Flatterhaftes Vergnügen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 105 | Mediterranes Putenbrustfilet mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt und Salat | 17,20 € |
| 106 | Hähnchenschenkel mit Pommes und Salat | 8,80 € |
| 107 | $\frac{1}{2}$ Hähnchen mit Pommes und Salat | 11,50 € |
| 108 | $\frac{1}{2}$ Knobi-Hähnchen mit Pommes und Salat | 11,90 € |
| 109 | $\frac{1}{2}$ Diabolo- Hähnchen extra scharf mit Pommes und Salat | 11,90 € |

Ein Schuss Rhöner
Selbstbewusstsein
und Herzlichkeit runden das
Gericht ab!

Rhöner Spezialitäten

88	Hirschroulade mit Pfifferlingfüllung, dazu Klöße und Rotkraut	18,80 €
211	Karee vom jungen Rhöner Weidelamm mit Bratkartoffeln und Bohnenbündchen	25,80 €
212	Rhöner Schwartemagen-Sülze mit Bratkartoffeln, Essiggurken und Salat	10,20 €
214	Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Salat	14,80 €
215	Kaninchenrollbraten mit Klößen und Rotkraut	16,50 €

...und zur Verdauung einen original Rhöner Schnaps

Rhönräuber (Kümmelschnaps)	2 cl	1,90 €
Rhönwurz (Kräuterschnaps)	2 cl	1,90 €

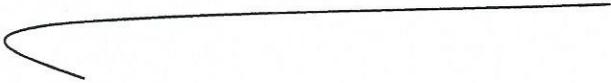
Unsere Steakempfehlung

113	Argentinisches Rumpsteak mit Salat	21,50 €
112	Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	22,80 €
110	Rumpsteak mit Röstzwiebeln, dazu Kroketten und Salat	23,50 €
111	Rumpsteak mit Pfeffersoße dazu Kroketten und Salat	23,50 €
213	„Holzfällersteak“ vom Rind mit gebratenem Speck und Kartoffeln in der Schale frittiert, dazu Bohnenbündchen und Kräuterbutter	24,00 €
114	Schweinekammsteak mit Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat	15,80 €
116	Barbecue Putensteak mit Kräuterbutter und Grilltomate, dazu Kroketten und Salat	16,50 €

Ein gutes Essen, ein guter
Wein
Lassen Sorgen vergessen und
fröhlich sein.

Spruchwort

Getränke



Offene Weine

CASTELL-CASTELL/Silvaner

Weißwein, trocken	0,2l	4,90 €
Flasche	1,0l	18,50 €

Müller Thurgau/Franken

Weißwein, trocken	0,2l	4,90 €
Flasche	1,0l	18,50 €

Bacchus/Franken

Weißwein, halbtrocken	0,2l	4,50 €
Flasche	1,0l	17,50 €

Riesling/Mosel

Weißwein, lieblich	0,2l	4,50 €
Flasche	1,0l	17,50 €

Vier Jahreszeiten Dornfelder/Pfalz

Rotwein, trocken	0,2l	4,90 €
Flasche	1,0l	18,50 €

Blauer Portugieser/Bad Dürkheim

Rotwein, halbtrocken	0,2l	4,50 €
Flasche	1,0l	17,50 €

Vier Jahreszeiten Dornfelder/Pfalz

Rotwein, lieblich	0,2l	4,50 €
Flasche	1,0l	17,50 €

Blauer Portugieser/Dürkheimer Schenkenböhl

Weissherbst/Rosé, trocken	0,2l	4,50 €
Flasche	1,0l	17,50 €

Sekt Rotkäppchen halbtrocken

0,75l	14,00 €
-------	---------

Sekt Rotkäppchen Piccolo halbtrocken

0,2l	3,50 €
------	--------

*Nicht leicht gekocht sind gute
Suppen,
wer etwas kann wird sich
entpuppen.*

Wilhelm Busch

Suppen

10	Hausgemachte Boullion mit Einlage	5,20 €
20	Rahmsüppchen von frischen Waldpilzen	5,80 €
30	Rhöner Zwiebelsuppe	5,80 €

Vorspeisen & Salate

50	Kleines Rhöner Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahneerrettich	8,50 €
70	Gourmet-Salatteller frische Salate der Saison mit Rahmdressing, warmen gebratenen Putenbruststreifen und Toastecken	11,50 €
71	Reichhaltig garnierter Salatteller mit gebackenen Mozzarella-Sticks	11,20 €

Ich hab in guten Stunden des
Lebens
Glück gefunden
im edlen Gerstensaft.
Frank Wedekind

Getränke

Biere vom Fass

Hochstift Pils	0,3l	2,50 €
Hochstift Pils	0,5l	3,30 €
Schwarzer Hahn	0,3l	2,60 €
Schwarzer Hahn	0,5l	3,40 €
Hefeweizen hell	0,3l	2,70 €
Hefeweizen hell	0,5l	3,40 €

Flaschenbiere

Alkoholfreies Bier	0,33l	2,50 €
Weizenbier kristall	0,5l	3,40 €
Weizenbier dunkel	0,5l	3,40 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,40 €
Malzbier	0,33l	2,30 €

Warme Getränke

Pott Kaffee 1	2,30 €
Glas Tee (nach Wahl)	2,10 €
Pott Schokolade (mit Sahne)	2,40 €
Cappuccino 1,2,3,4	2,40 €
Espresso 1	2,10 €
Latte Macchiatto 1,2,3,4	2,80 €
Moccacino 1,2,3,4	2,40 €
Cafè au lait 1,2	2,40 €
heißer Apfelwein	2,60 €
heißer Orangensaft	2,60 €
Glühwein	2,70 €
Tee mit Rum	2,80 €
Grog	2,80 €

1 koffeinhaltig, 2 Milcheiweiß, 3 Farbstoffe, 4 Konservierungsstoffe