

**Im Sommer
freute Großvater
sich immer
wenn Großmutter
ihm mal was
zum "Neesseln"
aufs Feld brachte.**



Der Beginn mit der Suppe...

Am Anfang aller Kochkunst stand die Suppe, und ihre Geburtsstunde schlug mit der Erfindung der Töpferei.

Als der erste tönerner Topf über dem Feuer hing und sich als einigermaßen wasserdicht und feuerfest erwies, brach eine neue Ernährungsepoche an.

Wie diese ersten Suppen schmeckten, weiß niemand, aber warum sollte man einer kräftigen Fleischbrühe mit verschiedenen Einlagen misstrauen?

Für Jahrtausende blieb die Suppe ein Stiefkind der gehobenen Küche. Die einzige bekannte Suppe des Altertums ist die "schwarze Suppe", ein Essen für harte Männer und solche die es werden sollten; besteht aus Schweinefleisch, das in Blut gekocht und mit Essig und Salz gewürzt war.

Vorspeisen

**Hausgemachte
Klare Zwiebelsuppe
mit Toastwürfel
und Käse überbacken
€ 3,90**

**Hausgemachte
Tomatensuppe
aus frischen Tomaten
zubereitet
€ 3,90**

**Panierte Champignon`s
mit Knobischiemand,
Salatgarnitur und Toast
€ 5,20**



**Bei Allergien und Unverträglichkeiten verlangen
Sie bitte unsere separate Speisekarte mit allen
Allergenkennzeichnungen in den Speisen!**

Während Großvater auf dem Feld seine Arbeit verrichtete, pflegte Großmutter ihren Salat.-und Gemüsegarten mit viel Hingabe. Besonders Stolz war Sie, wenn die Ernte gut ausgefallen war und Sie ihrer Familie viel "frisches" auf den Tisch bringen konnte. Da man früher nicht jeden Tag Fleisch

Kleine Kochkunde

Zu der Zeit, als es noch keine Kühlanlagen gab, transportierte man Eisbergsalat, in dem man große Eisstücke über die Ladung schüttete und so durchs Land fuhr- soviel zur Herkunft seines Namens. Angebaut wurde er erstmals auf den sonnigen Feldern Kaliforniens. Der Salat bildet große, dicht geschlossene Köpfe, ohne Hüllblätter ähnelt er einem sehr losen Weißkohl. Im Gegensatz zum Kopfsalat sind die Blätter des Eisbergsalat fest, schmecken angenehm knackig und haben einen hohen Gehalt an Mineralstoffen, organischen Säuren und Vitaminen.



auf den Tisch bringen konnte, hat man die Woche über, oft mit Suppen.-Gemüse.-Salate.-oder fleischlosen Gerichten "gestreckt", um am Sonntag wieder ein gutes Stück Fleisch auf dem Tisch zu haben.

Aus der fleischlosen Küche!

"Froschkönig's Goldteller" frittierte Champignons und gebratene Gouda-Käseecke, dazu servieren wir Kartoffelrösti`s, Knobischmand und eine Salatgarnitur

€ 12,90

Wir servieren unsere Salate mit einem hausgemachten Joghurt-Dressing

Beilagensalat mit Salaten der Saison

Klein € 2,50

Groß € 4,00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten verlangen Sie bitte unsere separate Speisekarte mit allen Allergenkennzeichnungen in den Speisen!

"Salat a la Bauernstube"

mit verschiedenen Salaten der Saison, Ei, Tomaten, Käsewürfel, gebratene Hähnchenbruststreifen und Toast

€ 10,90

"Kuss der Prinzessin"

in Butter gebratene Gouda-Käseecken,

dazu servieren wir Knobischmand, Kartoffelrösti`s und Salatgarnitur

€ 11,90

1=Phosphat 2=Konservierungsmittel

Die Ernte bedeutete für die ganze Familie harte Arbeit. Abends verwöhnte Ur-Großmutter alle mit deftigen Essen.

War die Ernte gut und trocken eingebracht, wurde der Kranz für das Erntedankfest gebunden.



Aus Ur-Großmutter's Küche und Keller gab es deftiges sehr reichlich.

"Deftiges von der Sau"

"Schnitzel Jäger Art"

mit einer deftigen Champignonsoße aus frischen Champignons, Salat und Beilage nach Wahl

€ 12,90

(1-2-3)

"Schnitzel nach Bauern Art" mit gekochtem Schinken, Champignons, Butterhollandaise und Käse überbacken, Salat und Beilage nach Wahl

€ 13,90

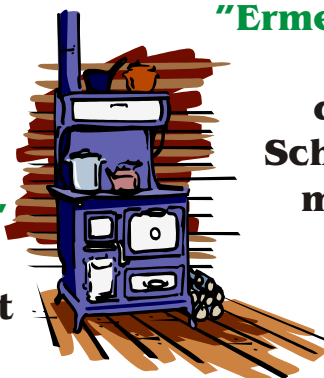
(1-2-3)

"Die süße Sünde der Bäuerin"

paniertes Schnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überbacken,

Salat und Beilage nach Wahl

€ 13,90



"Ermenröder

Schnitzelplatte"

drei verschiedene Schnitzelspezialitäten mit Salat und Beilage nach Wahl

€ 15,90

(1-2-3)

Vogelsberger Schmandschnitzel mit in Butter geschwenktem Lauch und gebratenen Schinkenwürfel obendrauf einen Schlag Knobischmand, Salat und Beilage nach Wahl

€ 12,90

(1-2-3)

Bei Allergien und Unverträglichkeiten verlangen Sie bitte unsere separate Speisekarte mit allen

Allergenkennzeichnungen in den Speisen!

1=Phosphat

2=Konservierungsstoffe

3=Nitritpökelsalz

Zu jedem Gericht servieren wir einen Salat und wahlweise; Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kroketten, Eierspätzle oder Kartoffelrösti`s

Es gab eine Zeit, in der hausschlachten verboten war.

**Doch Großmutter fand eine List;
Sie versteckte den saftigen Braten im Brotteig.
Aus der Not wurde eine Tugend, die Familie
war begeistert, und Oma schrieb ein weiteres
Rezept in Ihr
großes Kochbuch.**



Kleine Kochkunde

Schnitzel sollten immer quer zur Faser geschnitten werden, und wenn möglich aus der Nuss oder der Oberschale.

Wir schneiden unsere Schnitzel immer aus dem ausgelösten Kotelettstück (Schweinelachse).

Tipp:

Man sollte das Schnitzel nach dem Braten für 3-4 Min. ruhen lassen, damit sich die Fasern des Fleisches entspannen können.

Dadurch ist das Schnitzel zarter im Fleisch beim Verzehr.

Nochmal`s

deftiges von der Sau`

“Schnitzel Forstmeister”

**mit Schinkenwürfeln, Knoblauch
und frischen Kräutern gefüllt,
dazu servieren wir Knobischmand,
Salat und Beilage nach Wahl**

€ 13,90

(1-2-3)

“Cordon Bleu” vom Schwein

**mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu servieren wir
Salat und Beilage nach Wahl**

€ 12,90

(1-2-3)

Einfach nur Lecker!

“Vogelsberger

Kochkässchnitzel”

**paniertes Schnitzel mit Kochkäs
überzogen und deftig angebratenem
Schinken, Salat und Beilage nach Wahl**

€ 12,90

(1-2-3-4)

**Zu jedem Gericht servieren
wir einen Salat und wahlweise;
Pommes Frites, Bratkartoffeln,
Kroketten, Eierspätzle
oder Kartoffelrösti`s**

“Vogelsberger Schweinebacke”

**Schweineschnitzel mit gekochtem
Schinken, Tomatenscheiben, frischen Kräutern
und Käse gefüllt,
dazu servieren wir eine deftige Champignonsoße,
Salat und Beilage nach Wahl**

€ 14,90

(1-2-3)



- 1=Phosphat
- 2=Konservierungsstoffe
- 3=Nitritpökelsalz
- 4=Farbstoff

**Bei Allergien und Unverträglichkeiten
verlangen Sie bitte unsere separate
Speisekarte mit allen
Allergenzeichnungen in den Speisen!**

**Die Geselligkeit in der Bauernstube soll nicht zu kurz kommen!
Früher wie heute wird im Bauernkittel gemütlich gefeiert. Als kleinen Happen zwischendurch
Empfehlen wir Ihnen;**



Gutsherrenhappen
kleines Rindersteak
mit Kartoffelrösti`s
hausgemachter Kräuterbutter,
Knobischmand
und einer Salatgarnitur
€ 13,50
(2)

“Kutscherhappen”
Bauernbratwurst
und hausgemachten Frikadellen
mit gedünsteten Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salatgarnitur
€ 9,50
(1-2-3)

“Ermenröder Bauernkrüstchen”
kleines Schnitzel mit Sauce Hollandaise,
2 Spiegeleier, dazu Kartoffelrösti`s
und einer Salatgarnitur
€ 9,90
(2)

**Eine deftige
Portion für
den Stallburschen!**

Aus eigener Herstellung!

Hackbraten
mit einer Zwiebelsoße,
Salat und Beilage nach Wahl
€ 9,90

Was die Gutsherrin gerne aß!
Drei zarte Schweinemedallion`s
mit einer deftigen Champignonsoße,
dazu servieren wir Eierspätzle
und eine Salatgarnitur
€ 11,90
(2)



1=Phosphat
2=Konservierungsstoffe
3=Nitritpökelsalz

Bei Allergien und Unverträglichkeiten verlangen Sie bitte unsere separate Speisekarte mit allen Allergenkennzeichnungen in den Speisen!

Besonders Stolz war Ur-Großvater Gustav auf seinen Bullen. Deshalb ging dem Ur-Großvater das Schlachtfest sehr nahe, doch die saftigen Steaks auf dem Teller ließen ihn den Kummer vergessen.



Deftiges vom Rind

Unsere Steak`s haben ein Rohgewicht von ca.270 bis 300 Gramm

Wir verwenden nur hochwertiges Argentinisches Roastbeef vom Angus-Rind

..... saftiges Rindersteak

mit hausgemachter Kräuterbutter, Salat und Beilage nach Wahl
€ 18,90

..... saftiges Rindersteak

mit geschwenkten Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter, Salat und Beilage nach Wahl
€ 19,90

..... saftiges Rindersteak

mit in Butter angeschwenktem Lauch, Schinkenwürfeln obendrauf einen Schlag Knobischmand, Salat und Beilage nach Wahl
€ 20,90
(1-2-3)

“Ur-Großvaters Leibspeise“

Feldarbeiter

(ca.500g.Rohgewicht)

.....riesiges,saftiges Rindersteak mit geschwenkten Zwiebeln, Schinkenwürfeln, hausgemachter Kräuterbutter und Knobischmand, Salat und Beilage nach Wahl
€ 29,90
(1-2)

Aus der Bauernküche geplaudert !

**“Bratkartoffeln wie bei Großmuttern“
SOLANGE VORRAT REICHT!**

Unsere Bratkartoffeln werde noch wie zu Großmutter`s Zeiten aus Pellkartoffeln zubereitet und mit Schinkenwürfeln und Zwiebeln in einer Gusspfanne gebraten.

Kleine Kochkunde

Roastbeef gehört wie das Filet auch zum zartesten Fleisch vom Rind.Es gibt das hohe Roastbeef, aus dem vorderen Teil des Rückens (Vorderrippe) und das flache Roastbeef aus dem hinteren Teil des Rückens (Roastbeef,Lende,Lendenbraten oder Englischer Braten)

100g.enthalten:

Kcal	95	---Eiweiß	21g.
Fett	1g.	---Kohlenhydrate	1g.

Zu jedem Gericht servieren wir einen Salat und wahlweise: Pommes Frites,Bratkartoffeln, Kroketten,Eierspätzle oder Kartoffelrösti`s

Bei Allergien und Unverträglichkeiten verlangen Sie bitte unsere separate Speisekarte mit allen Allergenkennzeichnungen in den Speisen!

Es "Hinkelche" vom Bauern, mal anders zubereitet!

Hähnchenbrust im Knuspermantel
umhüllt mit Cornflakes-Flocken,
in Butter gebraten, dazu servieren wir
eine leckere Currysoße,
Salat und Beilage nach Wahl
€ 12,90

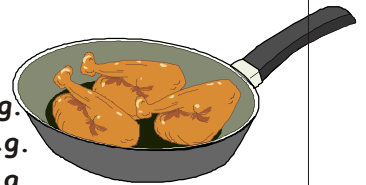
Zu jedem Gericht servieren
wir einen Salat und wahlweise:
Pommes Frites, Bratkartoffeln,
Kroketten, Eierspätzle
oder Kartoffelrösti`s

Kleine Kochkunde

Geflügel zeichnet sich durch
einen niedrigen Fettgehalt,
hochwertige Eiweiß, Vitamine und
Mineralstoffe aus.
Wegen der möglichen Salmonellen-
Gefahr sollte Geflügel stets durch-
gegart werden.
Einmal aufgetautes Tiefkühlgeflügel
darf nicht wieder eingefroren werden.

100g. enthalten:

Kcal	95
Eiweiß	21g.
Fett	1g.
Kohlenhydrate	1g.



Ur-Großvater erzählte sehr oft von Familienfesten mit großem
Festschmaus. In der geräumigen Küche bogen sich die Tische
unter den Schüsseln, Pfannen und Platten.

"Jägerpfanne"

Zarte Schweinelendchen mit einer deftigen
Champignonsoße aus frischen Champignon`s,
hausgemachte Spätzle und Salat

-in der Pfanne serviert-

€ 16,90

Umbestellungen der
Pfannengerichten
ist aus organisatorischen
Gründen nicht möglich!

"Falknerpfanne"

kleines Schnitzel, würzige Frikadellen
und eine Bauernbratwurst
mit angeschwenkten Zwiebeln und frischen Champignon`s,
und hausgemachten Bratkartoffeln

-in der Pfanne serviert-

€ 15,90

(1-2-3)



Bei Allergien und Unverträglichkeiten verlangen Sie bitte unsere separate
Speisekarte mit allen Allergenzeichnungen in den Speisen!

Für unsere kleinen Gäste!



Unsere Oma erzählte uns viele Geschichten von "früher" und las uns viele Märchen vor, denen wir gespannt Lauschten.

"Wildererteller"

1 Teller, Messer und Gabel zum Wildern bei den "Großen"

€ 0,00

"Die lustigen Dinos"

**Hähnchenfleisch in Dinoform
mit Pommes und Ketchup**

€ 6,90

"Max und Moritz"

**Kleines Schnitzel
mit Pommes und Ketchup**

€ 6,90

"Gänsemagd"

**Panierte Hähnchenbrust
mit Pommes und Ketchup**

€ 7,50

"Pinoccio"

**Bratwurst
mit Pommes und Ketchup**


€ 4,50

(1-5)

1=Phosphat

5=Geschmacksverstärker

Bei Allergien und Unverträglichkeiten verlangen Sie unsere separate Speisekarte mit allen Allergenkennzeichnungen in den Speisen!



**An besonders kalten Wintertagen
hockte die Familie eng um den
warmen Kamin.
Oma servierte dann oft leckere
Köstlichkeiten;**

2 Bällchen Vanilleeis

wahlweise mit:

**Eierlikör,
Schokoladensoße,
heiße Himbeeren,
heiße Kirschen**

je € 3,50

**Weiteren Nachtisch
auf Anfrage!**

**“Kindereis”
mit bunten Smarties**

€ 3,00

Vanilleeis “mit Farbstoff”

Flaschenbier

Alkoholfreies

Weizenbier

0,5l. € 3,20

Weizenbier

0,5l. € 3,20

Alkoholfreies

Licher Pils

0,33l. € 2,20

Malzbier

0,33l. € 2,20

Alkoholfreie Getränke

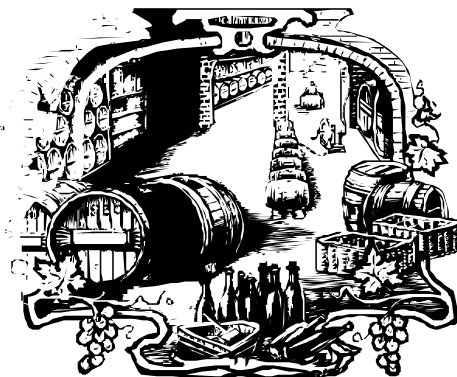
Coca Cola**	0,30l.	€ 2,20
Cola Light**	0,30l.	€ 2,20
Fanta****	0,30l.	€ 2,20
Apfelsaft	0,30l.	€ 2,20
Mineralwasser mit Kohlensäure	0,25l.	€ 1,80
Orangensaft	0,30l.	€ 1,80

Heiße Getränke

Pott Kaffee*	€ 2,00
Cappuccino*mit Milchschaum	€ 2,80
Cappuccino*mit Karamellikör	€ 3,80
Cappuccino*mit Eierlikör	€ 3,80
Cappuccino*mit Amaretto	€ 3,80
Espresso*	€ 2,00
Latte Macchiato*	€ 2,80
Cafe` au Lait*	€ 2,80
Schwarzer Tee*	€ 1,80
Kamillen Tee	€ 1,80
Früchte Tee	€ 1,80
Hagebutten Tee	€ 1,80
Pfefferminz Tee	€ 1,80
Heißer Apfelweinpunsch	€ 2,80
Tee mit Rum*	€ 4,50
Jagertee*	€ 3,50
Glühwein	€ 2,50

Für die kalte Jahreszeit!

Getränkekarte



Faßbier

Licher Pils

0,3l. € 2,20

Spirituosen 2cl.

Schlitzer Burgen Kümmel 35 %	€ 1,80
Underberg	€ 2,20
Ramazzotti 30 %	€ 2,80
Schlitzer Doppelkorn 38 %	€ 1,80
Schlitzer Wildkirsch 25%	€ 2,00
Schlitzer Schlehe 25 %	€ 2,00
Schlitzer Williams Birne 25%	€ 2,00
Nordhäuser Williams Birne 30%	€ 2,20
Sambuca 40 %	€ 2,20
Froschmilch***	€ 1,80
Obstler von Prinz	€ 2,20
Alte Marille von Prinz	€ 2,80



* mit Koffein

** mit Farbstoff, Antioxidationsmittel
und Koffein

*** Farbstoff

**** mit Farbstoff und
Antioxidationsmittel

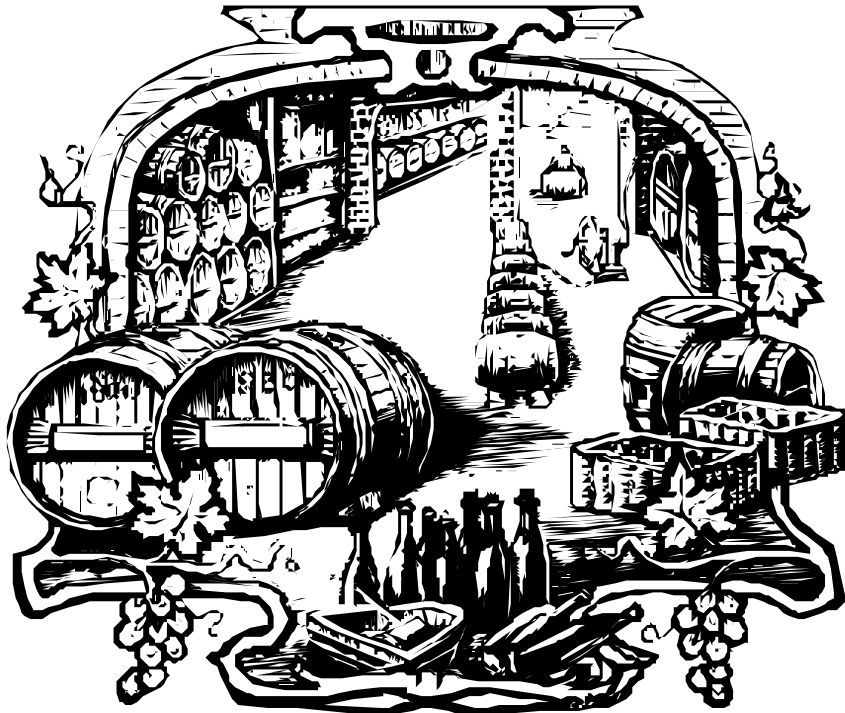
Weinkarte

Wenn es Großmutter nicht merkte, war Großvater mal schnell im Weinkeller verschwunden!

Dornfelder Rotwein
- trocken -
0,2l. € 4,00

Dornfelder Rotwein
- halbtrocken -
0,2l. € 4,00

Dornfelder Rotwein
- lieblich -
0,2l. € 4,00



Rot.-und Weißweine aus Rheinhessen

Heppenheimer Schneckenberg
Riesling
- trocken -
0,2l. € 3,80

Horcher Goldberg
Silvaner
- halbtrocken -
0,2l. € 3,80

Oppenheimer Krötenbrunnen
Spätlese
- lieblich -
0,2l. € 3,80

Dornfelder Rose`
- halbtrocken -
0,2l. € 4,00

Weinschorle
0,2l. € 3,50

Weine enthalten Sulfite