



**Diese Karte ist nur für Kinder**

**Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit bunten Salaten  
und frischem Obst.**

**8,50€**

**Kleines Schnitzel „Wiener Art „Pommes-frites/Salat**

**11,90€**

**Kleines Rumpsteak 150gr. mit Salat und Pommes  
dazu Kräuterbutter**

**19,50€**

**Spaghetti mit Hackfleischsoße**

**8,50€**

**Kalbsbratwurst mit Kartoffelstampf**

**7,50€**





---

Liebe Gäste,  
alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet, Ihnen Auskunft über  
enthaltene Allergene  
zu geben.

Unsere Speisekarte variiert fast täglich.  
Eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise  
können wir nicht ausschließen  
und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene übernehmen.  
Wenn Sie sich vegetarisch oder vegan ernähren, oder auf etwas  
allergisch reagieren,  
sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern.

---

Für Ihre nächste Feier. Unsere Räume

Jagdstube: 25Pers  
Restaurant 75.Pers.  
Hubertusraum 55 Pers,  
Überdachte Terrasse mit Kamin

**Wir liefern auch außer Haus...**

Wir haben TÄGLICH geöffnet.  
**Dienstag hat das Restaurant geschlossen**

---



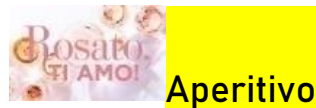
**Keine Kartenzahlung möglich**



Zur Einstimmung auf ein leckeres Essen  
empfehlen wir Ihnen einen Aperitif:

**Monin Bitter**

Ein alkoholfreier Aperitif, geschmacklich dem Campari ähnlich mit  
Orangensaft oder Holunder Spritz alkoholfrei



Leichter italienischer rosa Aperitif mit Aromen von Hibiskus und  
Orangenblüte auf Eis und mit Sekt

**LILLET**  
Since 1872 Wildberry oder

**HUGO**/Minze/Limette/Holunder



**Hausgemachten Limonaden 0,5ltr.**

in den Sorten. **Erdbeer-Limette**-Stachelbeer-Minze-**Aprikose-Lavendel**





## Vorspeisen

**Carpaccio vom Rinderfilet/ Parmesanspähne/Rucola**  
Groß 17,80€ klein 10,80€

**2 Handkäschen mit Musik/Bauernbrot/Butter 7,90€**

**6 Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter/Brot 10,50€**

**Garnelenpfännchen/Chili/Knoblauch/Baguette 11,50€**  
Große Portion 21,00€



**Rucola Salat mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse/ Feigensoße. klein**  
**10,80€ groß 18,00€**

**LACHS TARTAR – erfrischend leicht- Wasabi/ Rösti 12,90€**  
große Portion 19,80€

---

**Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 5,80€**

**Tagessuppe 6,80€**

**Vegan. Gemüsesuppe Eintopf quer durch den Garten/Brot 11,00€**

mit Mettwurst 13,50€



**RETTET die Fische ESST STEAKS**

	<b>.200gr.</b>	<b>300gr</b>	<b>500gr</b>
Rumpsteak	25,90€	31,90€	45,50€
Kalbssteak	25,90€	31,90€	
Rinderfilet	33,50€	39,50€	

**Surf & Turf Rumpsteak 200g mit 3 gegrillten Gambas 33,50€**

**Grillteller- Schweinelende/Rumpsteak/Kalbssteak/Pfeffersoße 25,50€**

**Zu allen Steakgerichten Kräuterbutter/Salatteller/Tütenpommes/Cola-Ketchup**

**Schlemmen zu Zweit**

**Chateaubriand**

Doppeltes Rinderfiletsteak am Stück Gegrillt,  
Sc. Bearnaise, frisches Gemüse/ Pommes-frites  
Preis für 2. Person 80,00€



**Grill-Filet - Platte „Lahnquelle“**

Schweinefilet/Rinderfilet/Frische Gemüse/ Pommes, /Pfeffersoße  
Preis für 2 Person 60,00€

**Keine Kartenzahlung möglich**



## Hauptgänge



Tafelspitz vom BIO Hof/Lahnhof/ Grüne Soße/ Stampfkartoffeln und Salatteller

19,50€

Kleine Portion 17,00€



Geschmorrte Siegerländer  
Hirschkeule in Preiselbeer Soße, Brokkoli  
und Eierspätzle

25,00€

kleine Portion 19,00€



Siegerländer Wildragout mit gebratenen Waldpilzen, Birne,  
Preiselbeeren, Spätzle und Salatteller

22,50€

kleine Portion 19,00€

Gegrilltes Lachsfilet/Curry-Kokos - Gemüse/ Duftreis 26,00€



Zwiebelrostbraten, Pfannenzwiebeln/Bratkartoffeln/Speckbohnen

25,80€

**Kleiner Beilagensalat extra 4,00€**

**Keine Kartenzahlung möglich**



**VEGGIE**

**VEGAN.**

Lauwarmes MEDITERRANES Grillgemüse mit Babytomaten/ Oliven/Reis.  
17,00€

**+ eingelegter FETAKÄSE 6,00€**

**Vegan.**

Couscous Brätlinge/ Bärlauch Öl/ geschwenktes  
Gemüse/Kartoffelstampf 17,90€

+ TOFU-Geschnetzeltes 7,50€

KÄSEKNÖPFLE IN DER PFANNE Serviert/  
Röstzwiebeln/ Salatteller  
16,20€



Vegan. Gemüse – Kokoscurry mit Kokosmilch/Saisongemüse und  
Basmatireis 17,90€

+ Hähnchenbrust 7,50€

Vegan. Knackige Salate in Balsamico -Honigdressing mit Kräutern und  
gerösteten Kernen Groß 12,00€

+ Knoblauchgarnelen 10,00€


+ Hähnchenbrust 7,50€

+ Tagesfisch 10,00€

**Keine Kartenzahlung möglich**




### Hauptgänge

 **Holzkohlenmeiler/ Gegrillte Streifen vom Schweinerücken/Pfeffersoße/Pommes/Salatteller 17,50€**

 **Züricher Geschnetzeltes vom BIO Kalb/ handgemachte Rösti /Salatteller 25,80€**

**Schweizer Schlemmertopf- Steaks und Filets von Rind und Schwein/Champignonsoße und Hollandaise überbacken/Spätzle/Salatteller 22,90€**

 **Wiener Schnitzel vom Kalb/ Bratkartoffeln/Zitrone/ Preiselbeere/Salatteller 25,80€**

**Für jede Umbestellung berechnen wir 2,00€**

---

**IMMER MITTWOCHS**



**TAG**





## Schnitzel

Pfannenschweineschnitzel mit Rahmchampignons /Pommes-  
Frites/Salatteller 16,80€

### Siegerländer Krüstchen

Schnitzel/Bauernbrot/Champignonsoße/Spiegelei Bratkartoffeln/  
Salatteller 17,80€

Pfannenschnitzel mit Pfeffersoße/Pommes und Salatteller 16,80€

Allgäuer Almschnitzel/Tomate/Champignonsoße/Käse  
überbacken/Salatteller und Pommes-Frites 18,90€

---

### -----BBQ Tasting in 2 Gängen

**Immer Freitags bei schönem Wetter im Garten**

**Es erwartet euch...**

Argentinisches Rumpsteak / Iberico Schwein / Flanksteak vom Ochsen /  
Lammkotelett von Deichlämmer / US - Beef -Rücken Seewater Gamba  
/ Knackige Salate / gebackene Bohnen / verschiedene Soßen /  
Backkartoffel mit Sauerrahm

**Preis pro Person 32,50€**



**STRAMMER MAX XXL 3 Scheiben Bauernbrot/Gurke  
Spiegeleier 14,80€**

**Kleiner Max2 mit Scheiben Bauernbrot & 2 Spiegeleier 11,80€**

**Wurstsalat/ Gewürzgurke/Zwiebeln/Käse Bauernbro/Butter  
12,00€**



**Brotzeitplatte**

ab 2 Personen

mit Hausmacher Wurst, Käse,  
Schinken, Butter, Bauernbrot, Gurke

Preis pro Person 13,90€

**Doppelschnitte Bauernbrot mit Gewürzgurke & Tomate mit Hausmacher  
Leberwurst oder Blutwurst oder mit Kochmettwurst. 8,90€**

**Glas Hausmacher Schweinskopfsülze, Bratkartoffeln, Remoulade,  
Gewürzgurke  
13,50€**



---

**Keine Kartenzahlung möglich**