



Naturgenuss-Gastgeber Gerichte

„Schlemmer-Rösti“

Röstitaler mit Wiedtaler Rohschinken, Tomaten und Röstzwiebeln belegt mit Hollandaise und „Wiedbachtaler Natur“ Käse gratiniert,

dazu Salat

12,90 €

„Schnitzel Wiedtal“

mit Wiedtaler Rohschinken, Röstzwiebeln und „Wiedbachtaler Natur“ Käse gratiniertes Schweineschnitzel, auf Käserahmsauce,

dazu Kroketten und Salat

€ 16,90 €

„Westerwälder Gulasch“

mit grünen Bohnen und Butterkartoffeln

(Regionales Rindfleisch von Höfen aus dem Asbacher Land, Schlachtereie Hecking/Jünger in Neustadt/Wied)

15,90 €

„Strammer Max“

2 Spiegeleier vom Seiferhof auf Wiedtaler Rohschinken und Buchholzer Roggenmischbrot dazu eine Salatgarnitur

10,90 €

„Medaillons Burglahr“

2 zarte Medaillons vom Schweinefilet auf Nudeln mit hausgemachter Tomaten-Hackfleisch-Sauce und „Wiedbachtaler Natur“ Käse überbacken, dazu Salat

€ 15,90 €



Passend dazu:

Unsere erfrischende **Maracuja- und Johannisbeerschorle**
aus „Bad Hönninger“ Fruchtnektar
0,3 L je 3,00 €
oder unser halbtrockener „Bad Hönninger“ **„Hömigfels“ Sekt**
Glas Sekt 3,80 €

Unsere regionalen Erzeuger und Lieferanten

Schlachterei Hecking (Neustadt/Wied)

Von der Schlachterei Hecking beziehen wir unser Schweinefleisch sowie regionales Rindfleisch von Höfen aus dem Asbacher Land, z.B. für unseren Westerwälder Gulasch

Heinrichshof (Burglahr)

Die Familie Reifenhäuser produziert auf dem Heinrichshof in Burglahr in der hofeigenen Käserei Kuhmilchkäse, der in unseren regionalen Gerichten zum Einsatz kommt.

Die Milch für diesen Käse stammt ausschließlich von den hofeigenen Kühen. Der Betrieb ist Bioland zertifiziert. Wir verarbeiten je nach Verfügbarkeit „Roter Ritter“, einen halbfesten Schnittkäse oder „Wiedbachtaler Natur“ einen cremigen Schnittkäse“

Wiedtaler Rohschinken (Roßbach/Wied)

In Roßbach produziert Raphael Zech einen leckeren Rohschinken, den wir u.a. für unseren Strammen Max und verwenden.

Bäckereien Buchholz und Münzfeld (Buchholz/Oberscheid)

Mit den beiden Buchholzer Bäckereien Buchholz und Münzfeld arbeiten wir seit vielen Jahren zusammen und beziehen von dort alle Backwaren

Gemüse Ewenz (Florian Buslei / Gerhardshahn)

Seit vielen Jahren werden wir von der Fa. Ewenz mit frischem Gemüse, Eiern, Salat und Obst beliefert. Über diesen beziehen wir auch unsere regional produzierten Eier der Familie Grewe vom Seiferhof in Vettelschoß