

Speisekarte

Aperitif - Vor dem Essen

Aperol Sprizz 7,20 €
Lillet Wild Berry 7,20 €
Campari Orange 6,20 €
Gin Tonic 7,20 €

Alkoholfrei:
Crodino auf Eis
0,1l 4,20 €
Winter Sprizz
0,2l 7,20 €

Unsere Weinempfehlung

Anselmann
Dornfelder feinherb (Pfalz)
0,2l 6,70 €

Anselmann
Riesling Kabinett halbtr. (Pfalz)
0,2l 6,40 €

Suppen

Cremige Käse-Rahm-Suppe

(Mild)
7,50 €

Fleischknödelsuppe

Rindfleischsuppe mit hausgemachtem Fleischknödel,
Nudeln und Porreestreifen

6,90 €

Tomatencremesuppe

fruchtig frisch, mit knackigen Zwiebelstückchen

6,90 €

Zum
Aufwärmen,
eine schöne
heiße Suppe!

Vorspeisen

Gebackener Camembert

cremiger Camembert, frisch paniert und goldgelb ausgebacken
dazu Preiselbeeren, Pfirsich, Toast und Butter

12,90 €

White Tiger Shrimps

auf Knoblauch-Sud,
mit Speckwürfeln, Zwiebeln, Lauch und Champignons
dazu Toast

15,50 €

Schnitzel vom Schweinerücken

"Bauern-Schnitzel"

belegt mit frischen Champignons, Zwiebeln und Speck in Sahnesauce,
sowie frischen Röstzwiebeln,
mit Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat

23,50 €

"Buchholzer Pfanne"

Knuspriges Schnitzel
trifft auf gemischtes Gemüse und Pilze in pikanter Sauce,
mit Bratkartoffeln in der Pfanne serviert.

23,50 €

"Hawaii - Schnitzel"

mit Pfirsich und Ananas, Mandeln
und Sauce Hollandaise, dazu Kroketten und Salat

21,90 €

Das
Lieblingsschnitzel
vieler Gäste!

"Holzfäller - Schnitzel"

Knuspriges Schweineschnitzel
getopt mit frischen Champignons, Zwiebeln und Speck in Sahnesauce,
Röstzwiebeln und gebratenem Speck, dazu Pommes Frites und Salat

23,90 €

Rustikal
und deftig!
Genau das
Richtige
für die kalten
Herbst-
und Wintertage

Unsere Schnitzel
werden mit
Mehl, Ei und
Semmelbrösel
von Hand paniert
und in Schmalz
gebraten

"Schweizer Rahmschnitzel"

mit cremiger Käserahmsauce,
dazu Kroketten und ein gemischter Salat

19,90 €

"Spanisches Pfefferschnitzel"

mit grünem Pfeffer und Paprika in pikanter Rotweinsauce,
dazu Röstli und ein gemischter Salat

19,90 €

Schnitzel "Champignon"

mit frischen Champignons, Speck und Zwiebeln in Sahnesauce,
dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat

22,90 €

Auf Wunsch
erhalten Sie
natürlich auch
ein "normales"
Schnitzel
"Wiener-Art"

Medaillons vom Schweinefilet

Medaillons "Pfeffer"

3 Schweinefiletmedaillons,
auf feiner Pfeffer-Rahmsauce
dazu Röstis und grüne Bohnen

25,90 €

Unsere Medaillons
werden leicht
rosa gebraten!

Medaillons mit Champignons

3 Schweinefiletmedaillons,
mit frischen Champignons, Zwiebeln und Speck in Sahnesauce,
dazu Kroketten und Salat

25,90 €

Geflügel

Putenfännchen "Bergsteiger"

Gegrilltes Putensteak mit Käserahmsauce auf Bratkartoffeln,
mit Röstzwiebeln, Camembert und Käse gratiniert
dazu ein Salat

25,50 €

Passend dazu:
Bierlikör
aus der
Oberstdorfer
Dampfbierbrauerei
2 cl 2,90 €

Putensteak "Puszta"

Putensteak vom Grill, mit süß-saurer Paprika-Sauce
dazu Pommes Frites und Salat

21,90 €

Rind und Steaks

"Stroh's Haustöpfchen"

Schweinerückensteak
auf Bratkartoffeln, und grünen Bohnen
mit Champignon-Sahne-Sauce, geräuchertem Kochschinken und Spiegelei

23,90 €

Rumpsteak nach Art des Hauses

mit Röstzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter
dazu Pommes Frites und Salat

32,90 €

Weineempfehlung
zum Rind:
Anselmann
Dornfelder
feinherb
0,2 l 6,80 €

Für unser Gulasch
verwenden wir
regionales
Rindfleisch
aus dem
Asbacher Land
von der
Schlachtere
Hecking
in Neustadt

Westerwälder Gulasch

wahlweise mit Butternudeln und gemischtem Salat
oder
mit grünen Bohnen, Hollandaise und Salzkartoffeln

22,90 €

"Westerwälder Gutsherrentopf"

3 verschiedenen Steaks von Rind, Schwein und Pute
mit Champignons in Sahnesauce, an Mischgemüse,
und obenauf ein Spiegelei, dazu Pommes Frites

30,90 €

Weitere Schlemmereien

Pikante Gyros-Pfanne

würzig eingelegtes Fleisch mit Zwiebeln und Paprika in der Pfanne gebraten
dazu Pommes Frites, Tzatziki und Krautsalat

21,50 €

Stroh's Currywurst

Herzhafte Rostbratwurst mit Pommes Frites und Mayonnaise

9,50 €

Auf Wunsch
mit einem leckeren
Beilagensalat
+6,10 €

Früchte des Meeres

Duett von Zander und Lachs

Zanderfilet und Lachssteak
garniert mit Zwiebeln und Speckkrabben sowie Sauce Hollandaise
dazu Salzkartoffeln und Salat

28,90 €

Weinempfehlung
zum Fisch:
Anselmann
Riesling Kabinett
halbtrocken
0,21 6,50 €

Nudeln und Meer

White-Tiger-Shrimps in Kräuter-Sahne-Sauce,
auf Spiralnudeln, dazu ein gemischter Salat

22,90 €

Aus der Gemüseküche

Hausgemachte Gemüsekroketten

wahlweise mit Champignonrahm- (mit Speck), Puszta- oder Schweizer-Käserahmsauce
dazu ein gemischter Salat
(Vegetarisch)

17,90 €

Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle mit mildem Käse und Röstzwiebeln verfeinert
dazu ein gemischter Salat
(Vegetarisch)

16,90 €

Salatteller "Griechenland"

Gemischte Blattsalate mit Gurken und Tomaten
in Essig-Öl-Dressing, Schafskäsewürfel und Oliven,
dazu Putenstreifen Gyros-Art, Toast u. Tzatziki

18,90 €

Für den
großen Hunger:
Portion Pommes
4,00 €

Salatteller "Schnitzel"

Gemischte Blatt- und Gemüsesalate mit Sahne-Dressing,
dazu ein knusprig gebratenes Schweineschnitzel
und Toast

18,90 €

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

"Butternudeln"

mit hausgemachter Tomaten-Sauce

7,90 €

"Gestiefelter Kater"

kleines Schweineschnitzel
mit Pommes Frites und Salat

8,90 €

"Neptun-Teller"

5 gebackene Fischstäbchen
mit Pommes Frites und Salat

8,90 €

Räuberteller
um bei den Großen
zu Räubern
0,00 €

Hausgemachtes Knusper Hähnchen

Knusprig panierte Hähnchenbruststücke
dazu Pommes Frites und Salat

8,90 €

Nach dem Essen

Edle Obstbrände, Kräuterliköre und Besonderes

Birkenhof Alte Himbeere 3,90 €
Prinz Williams-Christ-Birne 2,90 €
Prinz Marille 2,90 €
Prinz Haselnuss-Likör 2,90 €
Grassl Kräuterenzian 2,90 €
Ramazotti 2,90 €
Oberstdorfer Bierlikör 2,90 €

Kaffeespezialitäten

Tasse Melitta Kaffee Creme 2,70
Melitta Cappuccino 2,90
Melitta Espresso 2,70
Melitta Latte Macchiato 3,90

**Zum Abschluß
ein
“Espresso Affogato”**

**1 Kugel
Espresso Krokant
ertränkt
in einem Espresso
4,60 €**

**Weitere
leckere Desserts
finden Sie
in unserer roten
Dessertkarte
auf Ihrem Tisch!**

Wir wünschen einen guten Appetit!