



Verehrte Gäste,

wir hoffen, daß Sie sich in dieser einmaligen natürlich-romantischen Umgebung wohlfühlen. Unser Ziel ist es, eine „Insel im täglichen Streß“ zu schaffen, auf der Sie sich mit Freunden & Familie austauschen- sowie in aller Ruhe Energie tanken können!

„...der Natur ganz nah!“ - ganz nach unserem Motto verwenden wir nur frische, saisonale Waren. Aus diesem Grund kann es eventuell zu Wartezeiten kommen - hierfür bitten wir schon im Vorfeld um Verständnis! Sollte etwas anderes nicht nach Ihren Wünschen verlaufen, wenden Sie sich bitte direkt an uns!

Als pflichtbewusster Autofahrer sollten Sie in unserer Getränkekarte besonderes Augenmerk auf die grün markierten Getränke legen - wir bieten neben alkoholfreiem Bier auch alkoholfreien Rot- & Weisswein!

Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, würden wir uns freuen, wenn Sie uns bald wieder besuchen!

Regine & Bernd Bunne

PS: Bitte nehmen Sie bei An- und Abfahrt ein wenig Rücksicht - Tiere & Natur werden es Ihnen danken!



Hausgemachte Suppen

<i>Klare Tafelspitzbrühe mit Fleischeinlage</i>	€ 4,90
<i>Bayerische Leberknödelsuppe⁴</i>	€ 4,90
<i>Tomatencrèmesuppe¹⁰ mit Croutons</i>	€ 4,90

Für Zwischendurch

<i>Kartoffelschalen mit gebratenen Bacon Scheiben, dazu Knoblauch- Mayonnaise & Sauerrahm</i>	€ 7,90
---	--------

Hessische Spezialitäten

<i>Original Frankfurter Würstchen² mit Meerrettich^{2,3,6} & Brot</i>	€ 4,90
<i>Gekochte Haspel² (Eisbein) mit Sauerkraut & Brot</i>	€ 13,80
<i>Grüne Soße mit Salzkartoffeln</i>	€ 8,90
<i>Grüne Soße mit Eiern & Salzkartoffeln</i>	€ 9,90
<i>Grüne Soße mit zartem Tafelspitz & Salzkartoffeln</i>	€ 14,90

Aus der Pfanne oder vom Grill

<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln & buntem Salat</i>	€ 11,90
<i>„Cordon bleu“ vom Schwein, mit Schinken^{2,3,4} und Käse gefüllt, dazu Bratkartoffeln und bunter Salat^{1,3}</i>	€ 14,90
<i>„Frankfurter Schnitzel“, Schweineschnitzel mit Grüner Soße & Bratkartoffeln</i>	€ 13,90
<i>Paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln & buntem Salat</i>	€ 15,90
<i>„Frankfurter Kalbsschnitzel“ mit Grüner Soße & Bratkartoffeln</i>	€ 17,90
<i>Rumpsteak vom argentinischem Angus Rind, mit Röstzwiebeln & Brot</i>	€ 17,90
<i>Rumpsteak vom argentinischem Angus Rind, mit Röstzwiebeln & Bratkartoffeln</i>	€ 18,90
<i>Rumpsteak vom argentinischem Angus Rind, mit Röstzwiebeln & Salat</i>	€ 19,90
<i>Rumpsteak vom argentinischem Angus Rind, mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & buntem Salat</i>	€ 20,90

Für „Kleine“ & „Große“

<i>Kartoffelpuffer mit Apfelmus^{1,3}</i>	€ 5,50
<i>„Chicken nuggets“ mit pommes frites</i>	€ 5,50
<i>Kleines Schweineschnitzel mit pommes frites</i>	€ 5,50



Salate & vegetarische Speisen

<i>Kleiner bunter Salat</i>	€ 3,80
<i>Vegetarischer Salat mit Käsestreifen, gekochtem Ei, Zwiebeln & Baguette</i>	€ 9,50
<i>Bunter Salat der Saison mit Schinken^{2,3,4}- & Käsestreifen, gekochtem Ei & Baguette</i>	€ 9,90
<i>Griechischer Salat mit Schafskäse, Zwiebeln, Oliven⁵, Pepperoni^{2,6} & Baguette</i>	€ 9,90
<i>Salatteller mit gebratenen Hähnchenbrust- Streifen, dazu Baguette</i>	€ 10,50
<i>Gebäckener Camembert mit Preiselbeeren¹ & Toast²</i>	€ 6,50
<i>Panierter Schafskäse mit bunten Salaten & Baguette</i>	€ 9,90

Kalte Küche

<i>Belegtes Brot mit gekochtem Schinken^{2,3,4}</i>	€ 4,90
<i>Belegtes Brot mit Schnitt- Käse</i>	€ 4,90
<i>„Strammer Max“ belegtes Brot mit gekochtem Schinken^{2,3,4}, Röstzwiebeln & zwei Spiegeleiern</i>	€ 6,90
<i>Portion frisches Tatar, vom argentinischem Angus- Rind, mit Ei, gehackten Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Butter & Brot</i>	€ 14,90

Dessert

<i>Gemischtes Eis mit Vanille¹-, Schoko- & Erdbeergeschmack¹, Sahne</i>	€ 4,90
<i>Eiscreme mit Vanillegeschmack¹, heißen Himbeeren & Sahne</i>	€ 4,90
<i>Warmer Apfelstrudel auf Vanillesoße, Eis mit Vanillegeschmack¹, Sahne</i>	€ 4,90
<i>Hausgemachter Vanillepudding mit Kirschen im Rex Glas</i>	€ 4,50

Beilagen

<i>Bratkartoffeln, Pommes frites</i>	€ 3,00
<i>Salzkartoffeln, Sauerkraut</i>	€ 2,50
<i>Mayonnaise, Ketch up, Butter</i>	€ 0,50
<i>Knoblauchmayonnaise, Sauerrahm</i>	€ 2,50
<i>Portion Grüne Soße</i>	€ 5,00

¹Farbstoff, ²Konservierungsstoff, ³Antioxidationsmittel, ⁴Geschmacksverstärker, ⁵geschwefelt, gewachst oder geschwärzt, ⁶Süßungsmittel, ⁷Phosphat, ⁸Milchprotein, ⁹Eiklar, ¹⁰unter Verwendung von Sahne, ¹¹Koffeinhaltig, ¹²Chiminhaltig



Alkoholfreie Getränke

<i>Rapp's Apfelsaft, naturtrüb</i>	0,20 l	€ 2,20
<i>Rapp's Orangensaft</i>	0,20 l	€ 2,50
<i>Rapp's schwarzer Johannisbeernektar</i>	0,20 l	€ 2,50
<i>Schweppes Bitter Lemon¹²</i>	0,20 l	€ 2,50
<i>Schweppes Tonic Water¹²</i>	0,20 l	€ 2,50
<i>Coca Cola^{1,11} ,Coca Cola light^{1,11}</i>	0,20 l	€ 2,20
<i>Hassia Zitronenlimonade</i>	0,20 l	€ 1,70
<i>Hassia Orangenlimonade¹</i>	0,20 l	€ 1,70
<i>Hassia Mineralwasser</i>	0,25 l	€ 2,20
<i>Hassia Mineralwasser zum Bembel</i>	0,70 l	€ 4,20
<i>Elisabethen Quelle Gourmet Mineral Wasser</i>	0,75 l	€ 4,70
<i>Elisabethen Pur, ohne Kohlensäure</i>	0,25 l	€ 2,20
<i>Elisabethen Pur, ohne Kohlensäure</i>	0,50 l	€ 3,80

Apfelwein vom Faß

<i>Rapp's Meisterschoppen, naturtrüb</i>	0,25 l	€ 1,80
<i>Rapp's Meisterschoppen, naturtrüb</i>	0,50 l	€ 3,40

Biere vom Faß

<i>Bitburger Pils</i>	0,25 l	€ 2,20
<i>Bitburger Pils</i>	0,50 l	€ 3,90
<i>Bitburger Drive, alkoholfrei, 0,0% vol.</i>	0,25 l	€ 2,20
<i>Bitburger Drive, alkoholfrei, 0,0% vol.</i>	0,50 l	€ 3,90
<i>Köstrizer Schwarzbier</i>	0,30 l	€ 2,60
<i>Köstrizer Schwarzbier</i>	0,50 l	€ 3,90
<i>Paulaner Hefe- Weissbier</i>	0,30 l	€ 2,60
<i>Paulaner Hefe- Weissbier</i>	0,50 l	€ 3,90

Biere aus der Flasche

<i>Paulaner Kristallweizen</i>	0,50 l	€ 3,90
<i>Paulaner Hefeweizen, dunkel</i>	0,50 l	€ 3,90
<i>Paulaner Hefe- Weissbier, alkoholfrei</i>	0,50 l	€ 3,90



Bürgerstollen

Offene Weine

<i>Hausschoppen, weiß</i>	0,20 l	€ 3,80
<i>Hausschoppen, rosé</i>	0,20 l	€ 3,80
<i>Hausschoppen, rot</i>	0,20 l	€ 3,80

Weißwein

<i>Rheingau</i>	<i>Carl Jung, Schloss Boosenburg Alkoholfreier Weißwein, 0,0% vol.</i>	0,20 l	€ 3,80
<i>Rheingau</i>	<i>Heinrich Jung, Geisenheimer Mönchspfad QbA Riesling, trocken</i>	0,20 l	€ 4,60
<i>Rheinhessen</i>	<i>Binger St. Rochuskapelle Kerner Kabinett, mild</i>	0,20 l	€ 4,60
<i>Baden</i>	<i>Oberbergener Baßgeige, Kaiserstuhl Grauer Burgunder, trocken</i>	0,20 l	€ 4,60
<i>Franken</i>	<i>Hans Wirsching, Iphofen QbA Silvaner, trocken</i>	0,20 l	€ 4,60
<i>Chile</i>	<i>Concha Y Toro Chardonay/ Sauvignon Blanc, trocken</i>	0,20 l	€ 4,60
<i>Italien</i>	<i>Veneto, Indicazione Geografica Tipica Pinot Grigio, trocken</i>	0,20 l	€ 4,80
<i>Schweiz</i>	<i>Fendant du Valais Cave St- Pierre, Chamoson</i>	0,20 l	€ 6,50

Rosé

<i>Baden</i>	<i>Kaiserstühler Winzergenossenschaft Ihringen Spätburgunder Weissherbst, mild</i>	0,20 l	€ 4,60
--------------	--	--------	--------

Rotwein

<i>Rheingau</i>	<i>Carl Jung, Schloss Boosenburg Alkoholfreier Rotwein, 0,0% vol.</i>	0,20 l	€ 3,60
<i>Pfalz</i>	<i>Ingelheimer Kaiserpfalz Portugieser, mild</i>	0,20 l	€ 4,60
<i>Baden</i>	<i>Bischoffinger Spätburgunder, trocken</i>	0,20 l	€ 4,60
<i>Chile</i>	<i>Cocha y Toro Cabernet Sauvignon/ Merlot, trocken</i>	0,20 l	€ 4,60
<i>Frankreich</i>	<i>Chateau Planeres, Côtes du Roussillon Cuvée Chantail</i>	0,20 l	€ 4,90

Bürgerstollen

Aperitif

<i>Martini Bianco</i>	5 cl	€ 3,50
<i>Sandemann Sherry medium oder dry</i>	5 cl	€ 3,50
<i>Campari Soda¹ oder Orange</i>	0,2 l	€ 3,90

Spirituosen

<i>Westfälischer Bauernkorn</i>	2 cl	€ 2,20
<i>Schwäbischer Apfelbrannt</i>	2 cl	€ 2,20
<i>Badischer Obstler</i>	2 cl	€ 2,30
<i>Schwarzwälder Kirschwasser</i>	2 cl	€ 2,30
<i>Himbeergeist</i>	2 cl	€ 2,30
<i>Williams Birnen- Brand</i>	2 cl	€ 2,30
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	€ 2,60
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2 cl	€ 2,60
<i>Absolut Wodka</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Amaretto, Sambuca, Ouzo</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Baileys Irish Cream^{1,10}</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Underberg</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Jägermeister</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Averna, Ramazotti</i>	2 cl	€ 2,60

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 2,00
<i>Espresso</i>	€ 1,90
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 2,00
<i>Cappuccino</i>	€ 2,10
<i>Milchkaffee</i>	€ 2,20
<i>Latte Macchiato</i>	€ 2,40
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 2,00
<i>Pure Tea Selection:</i>	
<i>Fein- aromatischer Darjeeling</i>	€ 2,20
<i>Erfrischende Pfefferminze</i>	€ 2,20
<i>Kamille</i>	€ 2,20
<i>Früchtetee Hibiskus & Himbeere</i>	€ 2,20
<i>Grüner Tee mit Lemonenmyrte</i>	€ 2,20
<i>Masala Chai</i>	€ 2,20
<i>Rooibos mit Orange & Karamell</i>	€ 2,20



Digestif

<i>Morand Eau-de-Vie Kirsch</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Morand Eau-de-Vie Framboise</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Morand Eau-de-Vie Williams</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Morand Eau-de-Vie Mirabelle</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Dirker Haselnußgeist</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Pascal La Vieille Prune</i>	2 cl	€ 3,90
<i>Grappa</i>	2 cl	€ 3,90
<i>Calvados Coquerel Vieux</i>	2 cl	€ 3,90
<i>Vecchia Romagna Brandy</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Remy Martin VSOP Cognac</i>	2 cl	€ 4,50
<i>Remy- Hütchen</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Jack Daniels</i>	4 cl	€ 7,50
<i>Jim Beam</i>	4 cl	€ 7,50
<i>Ballantines Whisky</i>	4 cl	€ 7,50
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	4 cl	€ 7,50
<i>Bush mills Malt Whiskey</i>	4 cl	€ 8,50

Sekt

<i>Schampaqua, white sparkling Alkoholfreier Sekt aus Belgien</i>	0,1 l	€ 3,80
<i>Schampaqua, white sparkling Alkoholfreier Sekt aus Belgien</i>	0,75 l	€ 26,00
<i>„Bürgerstollen“ Sonder Cuvée Brut</i>	0,1 l	€ 4,00
<i>„Bürgerstollen“ Sonder Cuvée Brut</i>	0,75 l	€ 28,00



Flaschen Weine

Weiß

Rheingau	Robert Weil Riesling, trocken	0,75 l	€ 24,50
Baden	Franz Keller, Schwarzer Adler Grauburgunder, trocken	0,75 l	€ 24,50
Argentinien	Trivento Chardonay, trocken	0,75 l	€ 20,50
Italien	Primosic Collio, Gorizia Pinot Grigio, trocken	0,75 l	€ 22,50 Schweiz
	Fendant du Valais, trocken	0,75 l	€ 24,50

Rot

Baden	Bischoffinger QBA Spätburgunder, trocken	0,75 l	€ 18,50
Chile	Vina Maipo Reservado Cabernet Sauvignon, trocken	0,75 l	€ 22,50
Chile	Concha y Toro, D.O. Valle Central Merlot, trocken	0,75 l	€ 20,50
Spanien	Marques de Castilla Crianza, Tempranillo trocken	0,75 l	€ 21,50
Argentinien	Trivento, Select Mendoza Syrah, trocken	0,75 l	€ 23,50
Italien	Castello di Uzzano Chianti Classico DOCG	0,75 l	€ 25,50
Frankreich	Château Planers Prestige Côtes du Roussillon, trocken	0,75 l	€ 26,50
Frankreich	Château Ricaud, Grand Vin de Bordeaux Premières Côtes de Blaye, trocken	0,75 l	€ 31,50
Frankreich	Châteauneuf du pape, Domaine Les Couserverts, trocken	0,75 l	€ 44,50
Kalifornien	R.H. Phillips, Night Harvest Cabernet Sauvignon, trocken	0,75 l	€ 35,50