

Bürgerstollen



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 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!

PS?: Für unsere Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten haben wir einen Allergen-Ordner ... fragen Sie einfach hierzu den Wirt!



Hausgemachte Suppen

<i>Klare Tafelspitzbrühe mit Fleischeinlage</i>	€ 5,90
<i>Bayerische Leberknödelsuppe⁴</i>	€ 5,90
<i>Tomatencremesuppe¹⁰ mit Croutons</i>	€ 5,90

Für Zwischendurch

<i>Kartoffelschalen mit gebratenen Bacon Scheiben, dazu Knoblauch- Mayonnaise & Sauerrahm</i>	€ 9,50
---	--------

Hessische Spezialitäten

<i>Original Frankfurter Würstchen² mit Meerrettich^{2,3,6} & Brot</i>	€ 6,50
<i>Gekochte Haspel² (Eisbein) mit Sauerkraut & Brot</i>	€ 17,90
<i>Grüne Soße mit Salzkartoffeln</i>	€ 9,50
<i>Grüne Soße mit Eiern & Salzkartoffeln</i>	€ 11,50
<i>Grüne Soße mit zartem Tafelspitz & Salzkartoffeln</i>	€ 17,50

Aus der Pfanne oder vom Grill

<i>„Wilderer Pfanne“, hausgemachter Wildhackbraten mit gerösteten Zwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln & Preiselbeeren</i>	€ 13,50
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln & buntem Salat</i>	€ 14,90
<i>„Cordon bleu“ vom Schwein, mit Schinken^{2,3,4} und Käse gefüllt, dazu Bratkartoffeln und bunter Salat^{1,3}</i>	€ 17,90
<i>„Frankfurter Schnitzel“, Schweineschnitzel mit Grüner Soße & Bratkartoffeln</i>	€ 16,90
<i>Paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln & buntem Salat</i>	€ 18,90
<i>„Frankfurter Kalbsschnitzel“ mit Grüner Soße & Bratkartoffeln</i>	€ 20,90
<i>Rumpsteak vom argentinischem Angus Rind, mit Röstzwiebeln & Brot</i>	€ 21,90
<i>Rumpsteak vom argentinischem Angus Rind, mit Röstzwiebeln & Bratkartoffeln</i>	€ 22,90
<i>Rumpsteak vom argentinischem Angus Rind, mit Röstzwiebeln & Salat</i>	€ 23,90
<i>Rumpsteak vom argentinischem Angus Rind, mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & buntem Salat</i>	€ 24,90

Für „Kleine“ & „Große“

<i>Kartoffelpuffer mit Apfelmus^{1,3}</i>	€ 7,90
<i>„Chicken nuggets“ mit pommes frites</i>	€ 7,90
<i>Kleines Schweineschnitzel mit pommes frites</i>	€ 8,90
<i>Kleines Kalbsschnitzel mit pommes frites</i>	€ 11,90



Salate & vegetarische Speisen

<i>Kleiner bunter Salat</i>	€ 4,50
<i>Vegetarischer Salat mit Käsestreifen, gekochtem Ei, Zwiebeln & Baguette</i>	€ 10,50
<i>Bunter Salat der Saison mit Schinken^{2,3,4}- & Käsestreifen, gekochtem Ei & Baguette</i>	€ 11,50
<i>Griechischer Salat mit Schafskäse, Zwiebeln, Oliven⁵, Pepperoni^{2,6} & Baguette</i>	€ 11,50
<i>Salatteller mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen, dazu Baguette</i>	€ 13,50
<i>Gebäckener Camembert mit Preiselbeeren¹ & Toast²</i>	€ 8,50
<i>Panierter Schafskäse mit bunten Salaten & Baguette</i>	€ 11,50

Kalte Küche

<i>Belegtes Brot mit gekochtem Schinken^{2,3,4}</i>	€ 6,20
<i>Belegtes Brot mit Schnitt-Käse</i>	€ 6,20
<i>„Strammer Max“ belegtes Brot mit gekochtem Schinken^{2,3,4}, Röstzwiebeln & zwei Spiegeleiern</i>	€ 9,50
<i>Portion frisches Tatar, vom argentinischem Angus-Rind, mit Ei, gehackten Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Butter & Brot</i>	€ 18,90
<i>Bauernhandkäse mit Musik (gehackte Zwiebeln in Essig & Öl), Butter & Brot</i>	€ 5,30

Dessert

<i>Gemischtes Eis mit Vanille¹-, Schoko- & Erdbeergeschmack¹, Sahne</i>	€ 5,90
<i>Eiscreme mit Vanillegeschmack¹, heißen Himbeeren & Sahne</i>	€ 5,90
<i>Warmer Apfelstrudel auf Vanillesoße, Eis mit Vanillegeschmack¹, Sahne</i>	€ 6,90
<i>Hausgemachter Vanillepudding mit Kirschen & Sahne im Rex Glas</i>	€ 5,90

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>	€ 3,00
<i>Portion Grüne Soße (groß)</i>	€ 6,50
<i>Portion Grüne Soße (klein)</i>	€ 4,50

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

Bürgerstollen

Alkoholfreie Getränke

Rapp's Apfelsaft, naturtrüb	0,20 l	€ 2,50
Rapp's Orangensaft	0,20 l	€ 2,50
Rapp's schwarzer Johannisbeernektar	0,20 l	€ 2,50
Schweppes Bitter Lemon ¹² , Tonic Water ¹² , Ginger Ale	0,20 l	€ 2,50
Malzbier	0,30 l	€ 3,50
Coca Cola ^{1,11} , Coca Cola zero ^{1,11}	0,20 l	€ 2,50
H-Milch 3,5 %	0,20 l	€ 1,80
Hassia Zitronenlimonade, Orangenlimonade ¹	0,20 l	€ 2,50
Elisabethen Quelle Medium	0,25 l	€ 2,50
Elisabethen Quelle Medium	0,50 l	€ 3,90
Elisabethen Quelle Medium	0,75 l	€ 5,90
Elisabethen Quelle Pur, ohne Kohlensäure	0,25 l	€ 2,50
Elisabethen Quelle Pur, ohne Kohlensäure	0,50 l	€ 3,90
Elisabethen Quelle Pur, ohne Kohlensäure	0,75 l	€ 5,90

Apfelwein vom Faß

Rapp's Meisterschoppen, naturtrüb	0,25 l	€ 2,40
Rapp's Meisterschoppen, naturtrüb	0,50 l	€ 4,00
Rapp's No. 1, Apfelwein, alkoholfrei, spritzig, frisch, kalorienarm	0,25 l	€ 2,40
Rapp's No. 1, Apfelwein, alkoholfrei, spritzig, frisch, kalorienarm	0,50 l	€ 4,00
Der alte Hochstädter rosé, „Apfelwein rosé“	0,25 l	€ 3,00

Biere vom Faß

Bitburger Pils	0,25 l	€ 2,40
Bitburger Pils	0,50 l	€ 4,30
Paulaner Münchner Original Hell	0,25 l	€ 2,40
Paulaner Münchner Original Hell	0,50 l	€ 4,30
Paulaner Zwickl, naturtrübes Kellerbier	0,30 l	€ 2,90
Paulaner Zwickl, naturtrübes Kellerbier	0,50 l	€ 4,30
Paulaner Hefe- Weissbier	0,30 l	€ 2,90
Paulaner Hefe- Weissbier	0,50 l	€ 4,30

Biere aus der Flasche

Paulaner Kristallweizen	0,50 l	€ 4,30
Paulaner Hefeweizen, dunkel	0,50 l	€ 4,30
Paulaner Hefe- Weissbier, alkoholfrei	0,50 l	€ 4,30
Krombacher Pilsner, alkoholfrei	0,30 l	€ 3,10
Hacker-Pschorr, naturtrübes Radler, alkoholfrei	0,50 l	€ 4,30



Offene Weine

<i>Hausschoppen, weiß</i>	0,20 l	€ 4,90
<i>Hausschoppen, rosé</i>	0,20 l	€ 4,90
<i>Hausschoppen, rot</i>	0,20 l	€ 4,90

Weißwein

<i>Rheingau</i>	<i>Carl Jung, Riesling, feinherb</i>		
	<i>Alkoholfreier Weißwein, 0,0% vol.</i>	0,20 l	€ 4,90
<i>Rheingau</i>	<i>Fritz- Peter Rothenbach, Oestricher Lenchen QbA</i>		
	<i>Riesling, trocken</i>	0,20 l	€ 5,60
<i>Rheinhessen</i>	<i>Nibelungenkrone, Gildenschoppen</i>		
	<i>Müller-Thurgau, lieblich</i>	0,20 l	€ 5,60
<i>Baden</i>	<i>Oberbergener Baßgeige, Kaiserstuhl</i>		
	<i>Grauer Burgunder, trocken</i>	0,20 l	€ 5,60
<i>Franken</i>	<i>Hans Wirsching, Iphofen QbA</i>		
	<i>Silvaner, trocken</i>	0,20 l	€ 5,60
<i>Chile</i>	<i>Concha Y Toro</i>		
	<i>Chardonay, trocken</i>	0,20 l	€ 5,60
<i>Italien</i>	<i>Cantina di Custoza,</i>		
	<i>Pinot Grigio Veronese, trocken</i>	0,20 l	€ 6,50
<i>Italien</i>	<i>Zenato, Lugana, trocken</i>	0,20 l	€ 8,20

Rosé

<i>Baden</i>	<i>Oberbergener Vulkanfelsen, Kaiserstuhl</i>		
	<i>Spätburgunder Weissherbst, halbtrocken</i>	0,20 l	€ 5,60

Rotwein

<i>Rheinhessen</i>	<i>Karl Dorwagen Dornfelder</i>		
	<i>Aspisheimer Dornfelder, halbtrocken</i>	0,20 l	€ 5,60
<i>Baden</i>	<i>SALWEY, Konrad Salwey Oberrotweil</i>		
	<i>Spätburgunder, trocken</i>	0,20 l	€ 5,60
<i>Chile</i>	<i>Cocha y Toro</i>		
	<i>Cabernet Sauvignon/ Merlot, trocken</i>	0,20 l	€ 5,60
<i>Frankreich</i>	<i>Chateau Planeres, Côtes du Roussillon</i>		
	<i>Cuvée Chantail</i>	0,20 l	€ 6,50

Bürgerstollen

Aperitif

<i>Martini Bianco</i>	5 cl	€ 5,50
<i>Sandemann Sherry medium oder dry</i>	5 cl	€ 5,50
<i>Campari Soda¹ oder Orange</i>	0,2 l	€ 6,50

Spirituosen

<i>Westfälischer Bauernkorn</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Schwäbischer Apfelbrannt</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Badischer Obstler</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Himbeergeist</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Williams Birnen- Brand</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Absolut Wodka</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Amaretto, Sambuca, Ouzo</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Baileys Irish Cream^{1,10}</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Underberg</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Jägermeister</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Averna, Ramazotti</i>	2 cl	€ 3,50

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>		€ 2,20
<i>Espresso</i>		€ 2,00
<i>Espresso Macchiato</i>		€ 2,10
<i>Cappuccino</i>		€ 2,70
<i>Milchkaffe</i>		€ 2,70
<i>Latte Macchiato</i>		€ 3,20
<i>Heiße Schokolade</i>		€ 2,60
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>		€ 3,00
<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>Kräutertee</i>		€ 2,20
<i>Masala Chai</i>		€ 2,20
<i>Rooibos mit Orange & Karamell</i>		€ 2,20
<i>Heißer Apfelwein</i>		€ 3,00



Digestif

<i>Morand Eau-de-Vie Framboise</i>	2 cl	€ 6,50
<i>Morand Eau-de-Vie Williams</i>	2 cl	€ 6,50
<i>Morand Eau-de-Vie Mirabelle</i>	2 cl	€ 6,50
<i>Dirker Haselnußgeist</i>	2 cl	€ 6,50
<i>Grappa di Barolo</i>	2 cl	€ 4,50
<i>Calvados Coquerel Vieux</i>	2 cl	€ 4,00
<i>Vecchia Romagna Brandy</i>	2 cl	€ 4,00
<i>Remy Martin VSOP Cognac</i>	2 cl	€ 6,50
<i>Remy- Hütchen</i>	2 cl	€ 7,50
<i>Jack Daniels</i>	4 cl	€ 8,50
<i>Jim Beam</i>	4 cl	€ 8,50
<i>Ballantines Whisky</i>	4 cl	€ 8,50
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	4 cl	€ 8,50
<i>Bush mills Malt Whiskey</i>	4 cl	€ 10,50

Sekt

<i>Schloss Affaltrach, alkoholfrei, schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein (spritzig, fruchtig, frech)</i>	0,1 l	€ 4,00
<i>„Bürgerstollen“ Sonder Cuvée Brut</i>	0,1 l	€ 4,00
<i>„Bürgerstollen“ Sonder Cuvée Brut</i>	0,75 l	€ 28,00
<i>Aperol Sekt</i>	0,1 l	€ 5,00
<i>Aperol Spritz</i>	0,2 l	€ 6,00
<i>Campani Spritz</i>	0,2 l	€ 6,00



Flaschen Weine

Weiß

Rheingau	Robert Weil 2014 Riesling , trocken	0,75 l	€ 28,50
Baden	Franz Keller, Schwarzer Adler 2015 Grauburgunder , trocken	0,75 l	€ 28,50
Argentinien	Trivento 2014 Chardonay , trocken	0,75 l	€ 27,50
Italien	Mont Mès, Vigneti delle Dolomiti 2015 Pinot Grigio , trocken	0,75 l	€ 28,50
Italien	San Benedetto, Zenato 2015 Lugana trocken	0,75 l	€ 28,50

Rot

Baden	Salwey, Oberrottweiler Käsleberg 2011, Spätburgunder , trocken	0,75 l	€ 26,50
Pfalz	Knipser, Johannishof, Gaudenz 2012 Cabernet, Dornfelder, St. Laurent , trocken	0,75 l	€ 29,50
Chile	Vina Maipo Reserva 2014 Cabernet Sauvignon , trocken	0,75 l	€ 28,50
Chile	Vina Maipo 2014 Merlot , trocken	0,75 l	€ 27,50
Spanien	Altaviv, Denominacion Origen Calificada 2014 Rioja , Bodegas Barriosa Banos, trocken	0,75 l	€ 27,50
Argentinien	Trivento, Tribu, Mendoza 2012 Syrah , trocken	0,75 l	€ 27,50
Italien	Castello di Uzzano 2012 Chianti Classico DOCG	0,75 l	€ 27,50
Frankreich	Château Ricaud, Grand Vin de Bordeaux 2006 Premières Côtes de Blaye , trocken	0,75 l	€ 36,50
Frankreich	Châteauneuf du pape, 2012 Domaine Les Couserveys , trocken	0,75 l	€ 47,50
Kalifornien	R.H. Phillips, Night Harvest 2011 Cabernet Sauvignon , trocken	0,75 l	€ 36,50