

Gasthaus
EULER

Limburger Straße 6

65558 Holzheim

Joerg Isenberg

Tel.: 06432/646 6798

Mobil: 0163/8586666

Öffnungszeiten:

Dienstag: ab 17:00 Uhr warme Küche ab 18:00 Uhr

Donnerstag-Sonntag: ab 17:00 Uhr warme Küche ab 18:00 Uhr

Montag und Mittwoch Ruhetag

Jörg & Katja Isenberg

Liebe Gäste,

die Tradition aufrecht erhalten ist auch unser Wunsch!

Wir vereinen alt bewährtes und neu Modernes.

Lassen sie sich durch unsere wechselnden Tageskarten überraschen. Probieren Sie und lassen Sie ihren Gaumen auch mal etwas Ausgefallenes testen.

Wir sind zu allen Schandtaten bereit:

Familienfeier, Firmenfeier, Jubiläum, Siegesfeiern, oder einfach mal einen gemütlichen Abend unter Freunden. Bei uns werden Sie immer einen Abend genießen den sie gerne wiederholen möchten.

Jörg & Katja Isenberg

Geschenkidee:

Gutschein für einen gemütlichen Abend im Gasthaus
Euler

Kleinigkeit Vorweg:

Tomatensuppe mit Brot (A1,A2)	4,90
Gulaschsuppe mit Brot (A1,A2)	5,90

Für den kleinen Hunger:

Käsebrod (2) (A1,A2,C,J,L)	5,50
Schinkenbrod roh(4) oder gekochter Schinken (4/8/12) (A1,A2,C,J,L)	5,50
Zwei gebackene Camembert mit Toast, Butter, Preiselbeeren (A1,F,G)	5,50
Strammer Max roh(4) oder gekochter Schinken (4/8/12) A1,A2,C,G,J,L)	6,50
Toast Hawaii mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken (2/4/8/12) (A1,F,G)	6,50
Toast Lukullus kl. Schnitzel, gek., Schinken, Pilze, Käse überb. (2/4/8/12) (A1,F,G)	7,50
Bratwurst mit Pommes Frites (4/5/8/10) (I,J)	5,50
Currywurst (hausgem. Soße) mit Pommes Frites (1/4/5/8/10) (F,I,J,L)	6,50
Fischstäbchen mit Pommes Frites (A1,D,I,J)	5,00
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites (A1,C,G)	6,00
Pommes Frites rot/weiß (C,J,L)	3,00

Von der Vitaminbar:

Italienischer Salat ^(2/4/8) (A1,C,D,F,G) 10,50

mit gek. Schinken, Käse, Ei und Thunfisch

Farmersalat ^(A1,F,G) 11,50

mit Mais und gebratenen Hähnchenbruststreifen

Wählen Sie Ihr Lieblingsdressing:

Essig ^(L) und Öl oder Hausdressing ^(C,G,I,J,L)

Aus der Pfanne:

Hackbraten mit Zwiebelsoße (A1,C,F,G,I,J,L) 6,00

Hähnchenbrustfilet ^(F) 7,90

Schnitzel „Wiener Art“ ^(A1,C,G) 7,00

Rahmschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce ^(2/5/10/12) (A1,C,G) 9,50

Chefschnitzel mit Zwiebeln und frischen Champignons (A1,C,G) 9,50

„Kröstchen Schnitzel“ auf Brot ^(4/8) (A1,C,G) 10,50

Mit gekochtem Schinken, Spiegelei und Salatbeilage

Zu allen Gerichten aus der Pfanne reichen wir Brot!

saftige Steaks:

Rumpsteak (wie gewachsen) mit Zwiebeln 16,00

Rumpsteak (wie gewachsen) mit Kräuterbutter (G) 16,00

Rumpsteak (wie gewachsen) mit Pfeffersobe (2/5/10/12) (L) 16,00

Zu allen Steak Gerichten reichen wir Brot!

Fisch:

Lachs in Dill-Sahnesobe (5) mit Bandnudeln (A1,C,D,G) 13,50

Beilagen:

Pommes Frites 2,50

Bratkartoffeln 2,50

Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise (C,G,I) 4,50

Beilagen Salat 4,00

Rahmsobe, Pfeffersobe, Zwiebelsobe (2/5/10/12) (F,G,L) 1,50

Dessert:

Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Eis „vanille“ und Sahne (A1/C/G)	5,90
Germknödel mit Fruchtfüllung vanillesoße und Sahne (A1/G)	7,50
Topfenknödel mit Fruchtfüllung Sauerkirschen und Sahne (A1/G)	5,90
Langnese Cornetto Haselnuss (A1,G,H2)	1,80
Langnese Cornetto Erdbeere (A1,G)	1,80
Langnese Magnum Classic (F,G)	2,50
Langnese Magnum Weiß (G)	2,50
Langnese Calippo Cola	1,80

Warme Getränke:

Kaffee	2,20
Espresso	2,00
Cappuccino	2,50
Latte Macchiato	2,50
Kakao	2,00
Glas Tee	2,00

Alkoholfreie Getränke:

Coca-Cola ^(1/2) Fanta ^(1/4) Sprite ⁽³⁾	0,2l	1,80
Coca-Cola ^(1/2) Fanta ^(1/4) Sprite ⁽³⁾	0,4l	3,30
Staatl. Fachinger naturell	0,25l	1,80
Staatl. Fachinger medium	0,25l	1,80
Staatl. Fachinger medium	0,75l	4,50

Säfte:

Heil Apfelsaft naturtrüb	0,2l	1,80
Heil Orangensaft	0,2l	1,80
Heil Johannisbeernektar	0,2l	1,80
Saftschorle	0,4l	3,30

Biere vom Fass:

Bitburger _(A1)	0,2l	1,80
	0,4l	3,30
Benediktiner hell _(A1)	0,3l	2,20
	0,5l	3,40
Schneider Weisse _(A1)	0,3l	2,20
	0,5	3,40
Radler/Cola Bier _{(1/2) (A1)}	0,3	2,20
	0,5	3,40

Alkoholfreie Biere:

Bitburger 0,0 _(A1)	0,33l	2,40
Bitburger Radler _(A1)	0,33l	2,40
Schneider Weisse _(A1)	0,5l	3,40
Kandi Malzbier _(A1)	0,33	2,40

Heil Apfelwein naturtrüb:

pur oder gespritzt	0,25l	2,00
pur oder gespritzt	0,5l	3,80

Sekt:

Rotkäppchen halbtrocken	0,75l	12,00
Rotkäppchen halbtrocken	0,2l	3,50
Hugo (Sekt, Mineralwasser, Holunderblütensirup)	0,2l	5,50
Aperol Spritz ^(2/3)	0,2l	5,50

Longdrinks:

Gin Tonic (Gin, Tonic Water) ⁽³⁾	0,2l	4,00
Gin Berry (Gin, Wild Berry)	0,2l	4,00
Campari (4cl)-Orange ⁽²⁾	0,2l	4,50
„Jacki“ (4cl) Cola	0,4l	5,50

Wein:

Unsere Weine beziehen wir vom Weingut „Hahn“ aus Dautenheim.

Ein Familienunternehmen in der vierten Generation.

Wir pflegen bereits eine jahrelange Freundschaft mit der Familie Hahn.

Viele Weine sind prämiert.

Weißwein:

Chardonnay ^(L)	0,2l	3,60
---------------------------	------	------

Qualitätswein trocken (silberne Kammerpreismünze)

Der Chardonnay weltweit ist ein sehr beliebter und bekannter Wein.

Die frischen Aromen von Zitrus, grüner Apfel und Melone bieten Ihnen eine tolle Frische für jeden Anlass.

Ein eleganter und durch feine Säure geprägter Wein passt gut zu Fisch und Meeresfrüchten oder herzhaftem Käse

Grauer Burgunder ^(L)	0,2l	3,60
---------------------------------	------	------

Qualitätswein Classic (goldene Kammerpreismünze)

Früher wurde der graue Burgunder auch als „Ruländer“ bezeichnet. Der graue Burgunder ist mittelkräftig und etwas säurebetont sowie spritzig und erfrischend. Sein Farbbild zeigt sich blassgelb bis Goldgelb im Glas. Seine Duftaromen erinnern an grüne Nüsse, Mandeln sowie fruchtige Aromen wie Birne, Trockenobst und Rosinen, Ananas und Zitrusfrüchte.

Er harmonisiert gut mit Fisch, Pasta, Lamm, Kalb- und Schweinefleisch. Sowie Geflügel und vor allem zum Spargel.

Spätburgunder Blanc de Noir^(L) 0,2l 3,60

Qualitätswein feinherb

Ein schöner französischer Name mit einzigartigem Geschmack. Der Blanc de Noir-„ein Weißwein aus roten Trauben“- gelingt nur, wenn man die Trauben schnell nach der Lese abpresst. Der rote Spätburgunder wird zu Weißwein gekeltert. Denn das innere der Traube, das Fruchtfleisch, aus dem der Saft rinnt ist immer farblos, ganz unabhängig von der Farbe der Traube. Die Roten Farbstoffe sitzen in der Beerenhaut und diese haben keine Zeit aus der Schale in den Most überzutreten.

Die Aromatik ist angenehm fruchtig und fein mit Noten von Pfirsich, Erdbeeren und weißen Blüten. Er passt gut zu leichten Gerichten.

Weißer Burgunder^(L) 0,2l 3,60

Qualitätswein Classic

In seinem Duft finden wir Anklänge von Apfel, Birne, Quitte, Zitrusfrüchten, Aprikosen aber auch grüne Nüsse. Der weiße Burgunder ist sehr spritzig, unaufdringlich und erfrischend. Charakteristisch ist seine blass- bis hellgelbe Farbe im Glas. Er zeichnet sich durch milde Säure und feiner Frucht aus.

Der weiße Burgunder ist ein idealer Begleiter zu Fisch, Kalb- und Schweinefilet sowie Geflügel und vor allem zum Spargel.

Rotwein:

Acolon Rotwein^(L) 0,2l 3,60

Qualitätswein trocken

Als eine Kreuzung zwischen Dornfelder und Lemberger ist der Acolon ein reifer Rotwein, Merkmal ist seine hohe dunkelrote Farbintensität. Der Acolon ist ein kraftvoller, harmonischer vollmundiger und nachhaltiger Wein. Aus der dicken Beerenhaut gewinnt der Wein hochwertige Tannine, welche ihm eine dezente Gerbstoffnote verleihen. Der Wein bezaubert mit feinen Fruchtaromen wie Kirschen, schwarze Johannisbeeren und Brombeeren gepaart mit eleganter Würze

Er passt zu pikanten und deftigen Speisen oder auch zur mediterranen Küche.

Dornfelder Rotwein halbtrocken_(L) 0,2l 3,60

Qualitätswein halbtrocken

Als frühreife Rotweinsorte bekannt, erhält der Dornfelder durch seinen fruchtigen Geschmack und durch seine schwarzrote Farbprägung einen einzigartigen Charakter. Als kräftiger Rotwein eignet er sich auch gerade für die kalte Jahreszeit.

Er ist ein säurearmer, zugänglicher und würziger Wein. Seine Aromen führen zu einem harmonischen Trinkgenuss und ziehen ein Duft von Brombeeren, Holunder und Sauerkirschen in die Nase. Der Passt gut zu Käse, Fleischgerichten oder zu Gerilltem.

Dornfelder Rotwein trocken_(L) 0,2l 3,60

Qualitätswein trocken

Als frühreife Rotweinsorte bekannt, erhält der Dornfelder durch seinen fruchtigen Geschmack und durch seine schwarzrote Farbprägung einen einzigartigen Charakter. Als kräftiger Rotwein eignet er sich auch gerade für die kalte Jahreszeit.

Er ist ein säurearmer, zugänglicher und würziger Wein. Seine Aromen führen zu einem harmonischen Trinkgenuss und ziehen ein Duft von Brombeeren, Holunder und Sauerkirschen in die Nase. Der Passt gut zu Käse, Fleischgerichten oder zu Gerilltem.

Schnäpse:

Pfefferminz ⁽²⁾	2 cl	2,00
Bessen Genever <small>(schwarze Johannisbeere)</small>	2 cl	2,00
Eierlikör	2 cl	2,00
Kümmerling	2 cl	2,00
Fernet Branca	2 cl	2,00
Jägermeister	2 cl	2,00
Grappa	2 cl	2,80
Bailey`s	2 cl	2,80
Ramazotti	2 cl	2,80

Birkenhof Spezialitäten:

Korn	2 cl	2,00
Westerwälder Kümmel	2 cl	2,00

Birkenhof Edelbrände:

Haselnuss	2 cl	3,50
Alte Birne	2 cl	3,50
Alte Pflaume	2 cl	3,50

Zusatzstoffe:

- 1 koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 chininhaltig
- 4 mit Konservierungsmitteln
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 geschwefelt
- 7 geschwärzt
- 8 mit Phosphat
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 mit Süßungsmittel(n)
- 12 mit Antioxidationsmittel
- 13 gewachst
- 14 taurinhaltig

Inhaltsstoffe:

- A: Glutenhaltiges Getreide A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer
- B: Krebstiere
- C: Eier
- D: Fische
- E: Erdnüsse
- F: Soja
- G: Milch
- H: Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Wallnüsse, H4 Kaschunüsse
H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse,
H9 Queenslandnüsse
- I: Sellerie
- J: Senf
- K: Sesam
- L: Schwefeldioxid und Sulfite