



Lieblingsgerichte unserer Gäste

Vorweg

Gebratene Garnelen ^{a,g,j,c}

mit Knoblauch-Curry-Dip und Baguette 14.⁹⁰

Steaktasche ^{g,c,i,j,a,6}

Schweinesteak, gefüllt mit Käse, Rosmarin und Schwarzwälder Schinken auf Bratensoße, dazu Pommes 19.⁹⁰

Zanderfilet ^{g,d,j,6,a}

im Speckmantel mit Weißweinsauce, Butterkartoffeln 21.⁰⁰

Leberragout ^{g,c,i,j,a}

in Rahmsauce mit Champignons und Zwiebeln, dazu Spätzle 17.⁹⁰

Spezialitäten des Hauses

Vorweg

Handkässalat mit Apfelvinaigrette ^{5,a,g,j}

Apfel und roten Zwiebeln auf Blattsalat, dazu Krustenbrot und Butter 10.⁰⁰

Rauchlachs auf hausgemachten Rösti ^{a,g,j,d}

mit Kräuterschmand und Salatgarnitur 14.⁹⁰

Herrenschnitzel ^{g,c,j,a}

überbacken mit Champignons, Zwiebeln, dazu Pommes 18.⁹⁰

Berghäuser Rucksack ^{g,c,i,j,a,6}

gefüllt mit Speck und Zwiebeln auf Bratensoße, Pommes 18.⁹⁰

Rumpsteak ^{g,i,j,6,a}

mit Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln oder Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln 25.⁹⁰

Salat & Starter

Garnelensalat ^{b,g,j,a}

Gemischte Blattsalat der Saison mit gebratenen Garnelen,
Knoblauch-Curry-Dip, Baguette 16.⁹⁰

Steaksalat ^{g,j,a}

Gemischte Blattsalat der Saison mit Rumpsteaktranchen, Baguette 17.⁹⁰

Lachssalat ^{g,j,d,a}

Gemischte Blattsalat der Saison mit gebratenem Lachsfilet,
Melone und Baguette 16.⁹⁰

Fitnesssalat ^{g,j,a}

Gemischte Blattsalate der Saison mit gebratener Hähnchenbrust,
Champignons, Croutons und Baguette 15.⁹⁰

Großer gemischter Salatteller ^{g,j,a} 10.⁹⁰

Kartoffelsuppe ^{6,9,j}

mit Mettwurst 6.⁹⁰

Zwiebelsuppe ^{a,i,j}

mit Käsetoast 6.⁹⁰

Handkäs mit Musik ^{a,g,j}

ingelegt, mit Krustenbrot und Butter 8.⁹⁰

Flammkuchen Elsässer-Art ^{a,g,6}

mit Schmand, Speck und Zwiebeln 10.⁹⁰

Berghäuser Krüstchen ^{a,g,c}

Krustenbrot mit Schnitzel, Spiegelei und Salatgarnitur 14.⁹⁰

Ofenkartoffel ^g

mit Kräuterschmand, Hähnchenbrust und Salatgarnitur 14.⁹⁰

Alle Salate werden, soweit nicht anders bestellt, mit unserem
Schmand-Honig-Senf- Dressing serviert

Hauptgerichte

Hessisch Carbonara a,g,c,j,6

Spätzlepfanne mit Kochkäse, Speck und Zwiebeln 14.⁹⁰

Hackbraten a,g,c,i,j

mit Pommes, Zwiebelsoße 16.⁹⁰

Leber Berliner Art i,j,a

gebratene Rinderleber mit Apfel, Zwiebeln
und Butterkartoffeln 17.⁹⁰

Hähnchen Süß-Sauer a,g,c,i,k

Hähnchenbrust in Sesampanade, süß-saurem-pikanten Gemüse
und Reis 17.⁹⁰

Zwiebelrostbraten g,i,j,6,a

Rumpsteak mit Senf-Zwiebelkruste auf Bratensoße,
dazu Bratkartoffeln 26.⁹⁰

Tafelspitz g,i,j,a

mit Wirsing, Meerrettichsoße und Butterkartoffeln 20.⁹⁰

Cordon bleu klassisch g,c,i,j,a,6

gefüllt mit Käse und Schinken auf Bratensoße,
dazu Pommes 18.⁹⁰

Cordon bleu hessisch g,c,i,j,a,6

gefüllt mit Handkäse und Mettwurst auf Bratensoße,
dazu Pommes 18.⁹⁰



Schnitzel Wiener Art g,c,j,a

mit Pommes 16.⁰⁰

0,25 l | 2.⁸⁰ 0,5 l | 4.⁰⁰

Wahlweise mit Zigeunersoße, Jägersoße, Rahmsoße,
Zwiebelsoße, Schmorzwiebeln,
Pfeffersoße, Kochkäse +2.⁰⁰

Damenschnitzel g,c,j,a

überbacken mit Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto,
dazu Pommes 18.⁹⁰

Schnitzel Flammkuchen Art g,c,j,a,6

mit Schmand, Speck und Zwiebeln, dazu Pommes 18.⁹⁰

Schnitzel mit Scharzwälder und Handkäse ^{g,c,j,a,6}

mit Schwarzwälder Schinken und Handkäse überbacken,
dazu Pommes 18.⁹⁰

Schnitzel Hawaii ^{g,j,a,6}

überbacken mit Kochschinken, Ananas,
dazu Pommes 18.⁹⁰

Gemüse-Kartoffelaufbau ^{g,d}

mit Kochkäse und gebratenem Lachs 18.⁹⁰

Vegetarisch

Sellerieschnitzel ^{g,c,d,i,j}

mit Preiselbeeren, Gemüse und Butterkartoffeln 14.⁹⁰

Käsespätzle ^{a,g,c,j}

mit Schmorzwiebeln 15.⁹⁰

Für unsere kleinen Gäste

Fischstäbchen mit Pommes ^{a,g,c} 8.⁰⁰

Schnitzel mit Pommes ^{a,g,c} 8.⁰⁰

Nuggets mit Pommes ^{a,g,c} 8.⁰⁰

Portion Pommes ^{a,g,c} 4.⁰⁰

Portion Süßkartoffelpommes ^{a,g,c} 5.⁵⁰

Portion Kroketten ^{a,g,c} 4.⁰⁰

Portion Spätzle ^{a,g,c} 4.⁰⁰

Beilagensalat ^{b,g,j,a} 4.⁰⁰

Portion „extra Soße“ 2.⁰⁰

Portion Bratkartoffel 6.⁰⁰

Portion Ketchup oder Mayo 0.⁵⁰

Alle Schnitzelgerichte auch als Seniorenportion wählbar
Viele unserer Gerichte sind auf Nachfrage auch „Glutenfrei“
erhältlich(Aufpreis 3,00€)

Bei extra Bratkartoffeln als Beilage berechnen wir einen Aufpreis von 2,50€
Bei Süßkartoffelpommes als Beilage berechnen wir einen Aufpreis von 1,50€

Dessert

Eisbecher^{g,a,c,e,1}

Erdbeer, Schoko, Vanille mit Schlagsahne 4.⁵⁰

Heisse Liebe^{g,c,1}

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne 6.⁵⁰

Himbeertraum^g

süße Quarkcreme mit marinierten Himbeeren 6.⁵⁰

Apfelbeignets (Apfelringe im Backteig)^{a,g,c,e,5}

mit Zucker, Zimt und Schlagsahne 6.⁵⁰

Crêpe mit Vanilleeis^{a,g,c,e}

dazu Schokosoße und Schlagsahne 7.⁵⁰

Käsekuchen^{a,g,c,e}

dazu Erdbeersöße und Schlagsahne 6.⁵⁰

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee 2.⁶⁰

Pott Kaffee 3.⁴⁰

Espresso 2.⁶⁰

doppelter Espresso 3.⁴⁰

Cappuccino 2.⁹⁰

Milchkaffee 2.⁹⁰

Latte Macchiato 3.⁷⁰

Kakao 2.³⁰

Tee 2.³⁰

Earl Gray, Darjeeling, Kamille, Pfefferminz, Hagebutte, Rooibos Vanille, Grün



Aperitif

Aperol Spritz 6.⁵⁰
Lillet Wild Berry 6.⁵⁰
Hugo 6.⁵⁰
Black Hugo 6.⁵⁰

Jacky Cola 6.⁵⁰
Gin Tonic 6.⁵⁰
Cuba Libre 6.⁵⁰



Bier vom Fass

0,3l | 3.20 • 0,5l | 4.80

Bitburger Pils, Radler
Colabier, Halb/Halb
Bitburger Kellerbier

Flaschenbier

Kandi Malz 0,33l | 3.20
Bitburger alkoholfrei 0,33l | 3.20
Benediktiner alkoholfrei 0,5l | 4.80
Benediktiner Dunkel 0,5l | 4.80

Benediktiner Weizen

0,3l | 3.20 • 0,5l | 4.80

Bananenweizen, Russ
Cola Weizen

Benediktiner Hell 0,5l | 4.80
Köstritzer Schwarzbier 0,33l | 3.50



Alkoholfreie Getränke

0,3l | 3.20 • 0,5l | 4.50

Coca Cola, Spezi
Fanta, Sprite, Wasser
Coca Cola Zero, Wasser
Apfelschorle, Apfelsaft

Softbar & Spritz

0,3l | 3.20 • 0,5l | 4.40

Orange, Banane, Kirsch
Maracuja, Traube, Ananas
Schwarze Johannisbeere

Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water 0,2l | 2.90
Gerolsteiner Sprudel | Still 0,75l | 6.00



WEINGUT ACKERMANN

Weisswein

Hauswein, halbtrocken 0,25l | 5.⁹⁰ 1,00l | 13.⁰⁰

Riesling, trocken 0,25l | 5.⁹⁰ 1,00l | 13.⁰⁰

Sauvignon Blanc „Glühwürmchen“

trocken 0,25l | 6.⁹⁰ 0,75l | 18.⁰⁰

Blanc de Noir „Free Run“, halbtrocken 0,25l | 6.⁹⁰ 0,75l | 18.⁰⁰

Rotwein

Hauswein, trocken 0,25l | 5.⁹⁰ 1,00l | 13.⁰⁰

Dornfelder, trocken 0,25l | 5.⁹⁰ 1,00l | 13.⁰⁰

Roséwein

Hauswein, halbtrocken 0,2l | 5.⁹⁰ 1,00l | 13.⁰⁰

Weinschorle 0,2l | 5.⁵⁰



Spirituosen

Mirabelle 2.²⁰

Obstler 2.²⁰

Nussschnaps 2.²⁰

Kümmel hell 2.⁰⁰

Kümmel dunkel 2.⁰⁰

Jägermeister 2.²⁰

Ramazotti 2.²⁰

Amaretto 2.⁰⁰

Malteser 2.⁵⁰

Linie 2.⁵⁰

Basaltfeuer 3.⁰⁰

Baileys 2.⁵⁰

Frangelico 2.⁵⁰

Gin 2.⁵⁰

Williams Christ Birne 2.²⁰

Marillenlikör 2.²⁰

Pfefferminz 2.⁰⁰

Asbach 2.²⁰

Wodka Absolut 2.⁵⁰

Calvados Pâpidoux 2.⁵⁰

Jack Daniels 2.⁵⁰

Grand Marnier 2.⁵⁰

Ouzo 2.²⁰

Berliner Luft 2.⁰⁰

Fernet Branca/ Menta 2.²⁰

Tequila 2.²⁰

Licor „43“ 2.⁵⁰

Birkenhof, Alte Himbeere 3.⁰⁰

Birkenhof, Alte Marille 3.⁰⁰

Birkenhof, Haselnuss 3.⁰⁰

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) geschwärzt 3) mit Konservierungsstoff 4) mit Phosphat 5) gewachst
6) mit Nitritpökelsalz 7) mit Milcheiweiß 8) mit Taurin 9) mit Antioxidationsmittel 10)
koffeinhaltig 11) enthält Sojaöl; genetisch verändert 12) mit Geschmacksverstärker 13)
chininhaltig 14) geschwefelt 15) mit Süßungsmittel

Allergene:

a) Weizen b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Pistazien
(nicht Nüsse!) i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfat m) Lupine n) Weichtiere

Cocktails

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Grenadinensirup 6.⁵⁰

Sex on the Beach

Aprikosenlikör, Wodka, Ananassaft, Cranberrysirup, Orangensaft 8.⁵⁰

Swimmingpool

weißer Rum, Wodka, Kokossirup, Ananassaft, Sahne, blue Curacao 8.⁵⁰

Hessen Caipi

Limetten, Rohrzucker, Calvados, Apfelwein 7.⁵⁰

Caipirinha

Limetten, Rohrzucker, Cachaca, Sprite 6.⁵⁰

Cosmopolitan

Wodka, Grand Marnier, Cranberry Sirup, Limettensaft 7.⁵⁰

Pina Colada

Weißer Rum, Brauner Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne 6.⁵⁰

Lynchberg Lemonade

Jack Daniels, Grand Marnier, Zitronensaft, Limetten, Rohrzucker, Sprite 6.⁵⁰

Planter's Punch

Brauner Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadinen Sirup 6.⁵⁰

Mojito

Weißer Rum, Rohrzucker, Soda, Limetten, Minze 6.⁵⁰

