



# Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,  
wir heißen Sie herzlich Willkommen  
in unserem kleinen Wirtshaus.

Im Herzen des Mittelrheintals,  
direkt neben dem Kloster Bornhofen  
& unterhalb der „feindlichen Brüder“ gelegen,  
sind wir für Sie da.

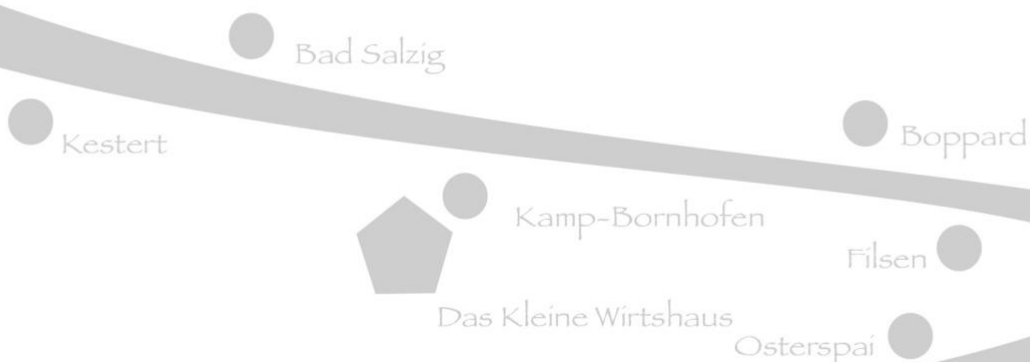
Genießen Sie in entspannter Atmosphäre  
unsere Wirtshaus-Spezialitäten  
mit frischen, regionalen Zutaten,  
sowie kleinen Leckereien zur Vesper.

Begleitend bieten wir Ihnen eine große Auswahl  
an heimischen Weinen, sowie Bieren  
der Hachenburger Brauerei an.

Genießen Sie also die Zeit bei uns  
und kommen Sie gerne wieder.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Gablonsky & Team



# Speisekarte



Unsere Küchenöffnungszeiten:  
Dienstag bis Samstag 17.00 Uhr – 21.00 Uhr  
Sonntag & Feiertag 12.00 Uhr – 20.00 Uhr

## Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen & Gemüse <sup>b,h,d</sup>  
6,90 €

Zucchinicremesuppe mit Knoblauchcroutons <sup>b,h</sup>  
7,20 €

## Kleinkram Vorneweg

Mousse von der Räucherforelle mit Krustenbrot & Marktsalat <sup>b,c,e</sup>  
10,80 €

Gebackenes Tomatenbrot mit Ziegenfrischkäse & Marktsalat <sup>b,c</sup>   
10,40 €

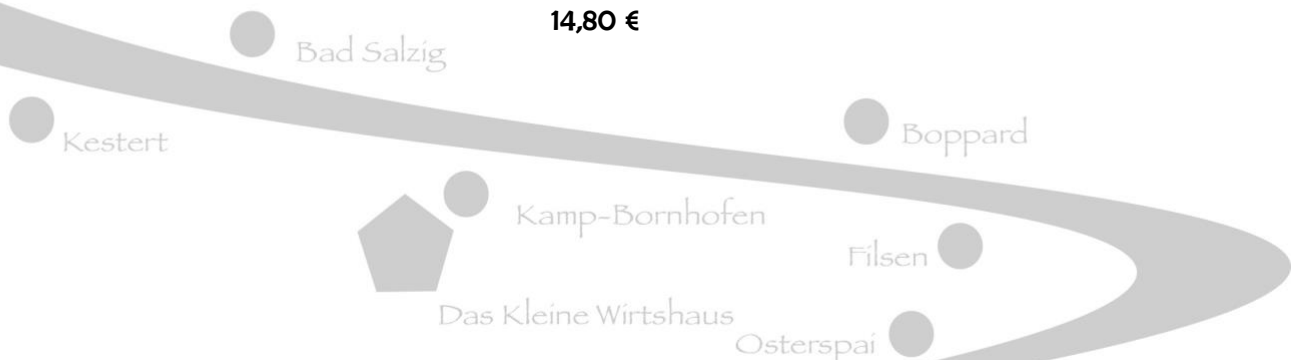
## Kleinkram für Zwischendurch

Wildbratwurst vom Taunuswild mit Krustenbrot, Trestersenf & Marktsalat <sup>b,h,9</sup>  
11,20 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahm & Marktsalat <sup>c</sup>   
10,80 €

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Krustenbrot & Marktsalat <sup>b,c</sup>   
12,80 €


Gebackene Kartoffelklößchen mit Pinienkernen & getrockneten Tomaten  
dazu grüne Sauce & Marktsalat <sup>g,2</sup>    
14,80 €



# Speisekarte

## Krosse Flammkuchen

mit hausgemachtem Sauerrahm

Schinkenspeck & roten Zwiebeln <sup>9,b,c</sup>	12,60 €	
Schinkenspeck, roten Zwiebeln & Emmentaler <sup>9,b,c</sup>	14,80 €	
Blutwurst, Kartoffeln, Zwiebeln & Apfel <sup>9,b,c</sup>	15,20 €	
Ziegenfrischkäse, Tomatenwürfel & Zwiebeln <sup>b,c</sup>	15,20 €	

## Grünzeug

Spinat-Käse-Knödel auf Tomatenragout mit kleinem Salat <sup>b,c,h</sup>

18,50 €





Gemüsestrudel mit grüner Sauce & kleinem Salat <sup>b,2</sup>

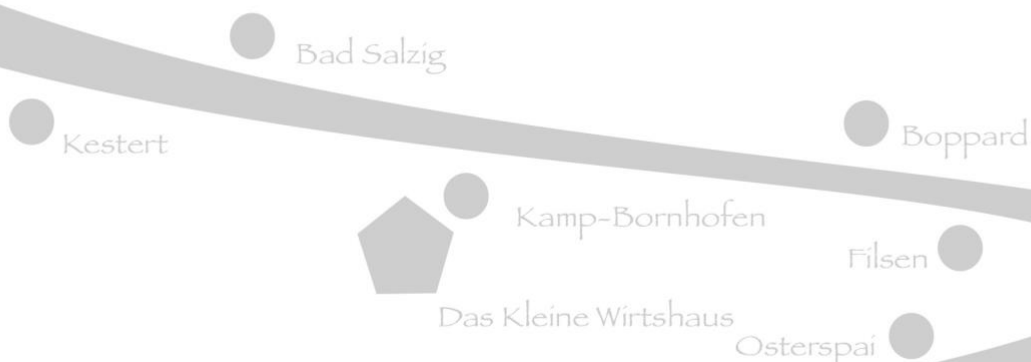
18,20 €



## Aus der Salatschleuder

Frischer Marktsalat mit hausgemachtem Dressing

Ohne Topping	12,80 €	
Gebackener Ziegenfrischkäse <sup>b,c,d</sup>	18,20 €	
Maishähnchenbruststreifen	18,40 €	
Gebratene Roastbeef-Streifen vom Taunusrind	21,60 €	



# Speisekarte

Unsere Fleischwaren beziehen wir vom regionalen Schlachthof Bayer aus Niederwallmenach. Dort wissen die Rinder & Schweine noch was Heimat ist, denn dort werden sie auch großgezogen, artgerecht gehalten & mit hochwertigem Futter versorgt.

## Aus Topf & Pfanne...

Frisch paniertes Schnitzel vom regionalen Schweinerücken  
mit Pommes & kleinem Salat

Solo mit Zitrone <sup>b,d</sup>	18,90 €
Champignonrahmsauce <sup>b,c,d</sup>	20,70 €
Pikante Paprikasauce <sup>b,d</sup>	20,70 €
Cordon Bleu mit Kochschinken & Käse <sup>b,c,d</sup>	21,80 €

Bandnudeln in Rieslingsauce mit Kirschtomaten & Blattspinat

Ohne Topping <sup>b</sup>	14,80 €
Gebratenes Zanderfilet <sup>b,d,e</sup>	23,80 €
Maishähnchenbruststreifen <sup>b,c,d,g</sup>	19,80 €
Gebratene Roastbeef-Streifen vom Taunusrind <sup>b,c,d</sup>	26,80 €

Rumpsteak vom regionalen Taunusrind  
mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel & kleinem Salat <sup>c</sup>  
31,80 €

Holzfällersteak vom Schweinenacken mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Speck  
dazu eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm & kleinem Salat <sup>c,9</sup>  
24,80 €

Geschmorter Sauerbraten vom Weiderind  
mit Rosinensauce, Rotkohl, Apfelmus & Kartoffelklößen <sup>b</sup>  
26,80 €



# Speisekarte


Für die kleinen Gäste – klein, also bis Tischhöhe so ungefähr

Schlawiner  
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes, Ketchup & einer Überraschung <sup>b,d</sup>  
10,20 €

Käpt´n Blaubär  
Fischstäbchen mit Pommes, Ketchup & einer Überraschung <sup>b,d,e</sup>  
8,20 €

Räuberteller  
Von Mama & Papa nur das Beste & eine Überraschung  
0,00 €


## Süßes für danach oder auch einfach so...


Das passt immer...  
Kleine karamellierte Vanillecreme mit einem Espresso <sup>6,b,c,d,g</sup>   
7,90 €

Süßer Flammkuchen mit Zimt-Honig-Creme & Apfel <sup>b,c</sup>   
9,80 €

Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Sahne <sup>b,c,d</sup>   
6,80 €

Hellwach... Kick it!  
Espresso mit Vanilleeis <sup>c,6</sup>   
5,60 €

Passend zum Jahr der Schokolade...  
Parfait von weißer & dunkler Schokolade auf Himbeerspiegel <sup>b,c,d</sup>   
9,50 €

Eisschokolade oder Eiskaffee mit Vanilleeis & Sahne <sup>c</sup>   
6,80 €

## Mövenpick Eisgenuss

Verschiedene Sorten je Kugel <sup>c</sup> 2,00 € 

Bad Salziger Portion Sahne <sup>c</sup> 1,00 €

Kestert

Boppard

Kamp-Bornhofen

Filsen

Das Kleine Wirtshaus

Osterspai