



# 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.

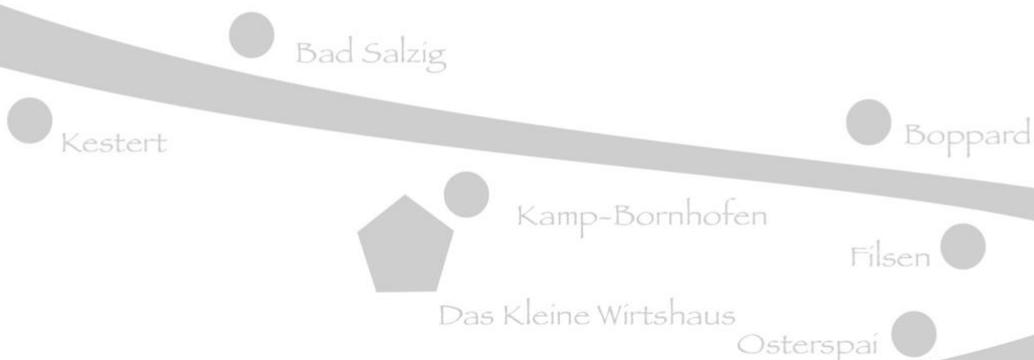
Genießen Sie in entspannter Atmosphäre  
unsere Wirtshaus-Spezialitäten  
mit frischen, regionalen Zutaten,  
sowie kleinen Leckereien zur Vesper.

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

 Vegetarisch

 Vegan

Unsere Küchenöffnungszeiten:  
Dienstag bis Samstag 12.00 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 €

Riesling - Käsesuppe 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> 

## Kleinkram für Zwischendurch

Ofenkartoffel mit Sauerrahm & Marktsalat <sup>c</sup> 

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

Himmel un Äd 2.0  
Gebackene Kartoffelklößchen  
gefüllt mit Blutwurst, dazu Apfelmus & Röstzwiebeln <sup>7,9,c,h</sup>  
14,80 €

Gebackene Kartoffelklößchen mit kleinem Marktsalat  
gefüllt mit Pinienkernen & getrockneten Tomaten,  
dazu vegane grüne Sauce <sup>9,2</sup> 13,80 €  

gefüllt mit geräuchertem Lachs, dazu Sauerrahm <sup>c,e</sup> 16,20 €

 Bad Salzig

 Kestert

 Boppard

 Kamp-Bornhofen

 Filsen

 Das Kleine Wirtshaus

 Osterspai

# 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 €	
Räucherlachs & Babyspinat <sup>b,c,e</sup>	17,20 €	

## Grünzeug

Spinat-Käse-Knödel auf Tomatenragout <sup>b,c,h</sup>  
14,50 €



Gebackene Paprika gefüllt mit Sonnenweizen auf Tomatenragout <sup>b,h</sup>  
14,80 €



## Aus der Salatschleuder

Frischer Marktsalat mit hausgemachtem Dressing

Großer Salat 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

### 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 €

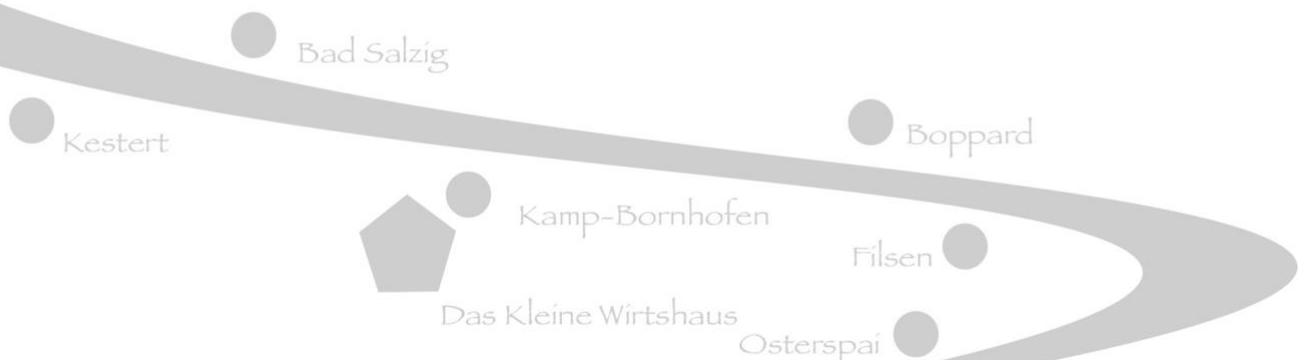
### Frisch paniertes Schnitzel vom regionalen Schweinerücken mit Pommes

Solo mit Zitrone <sup>b,d</sup>	14,90 €
Champignonrahmsauce <sup>b,c,d</sup>	16,70 €
Pikante Paprikasauce <sup>b,d</sup>	16,70 €
Cordon Bleu mit Kochschinken & Käse <sup>b,c,d</sup>	17,80 €

Rumpsteak vom regionalen Taunusrind  
mit hausgemachter Kräuterbutter & Ofenkartoffel <sup>c</sup>  
27,80 €

Holzfällersteak vom Schweinenacken mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Speck  
dazu eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm <sup>c,9</sup>  
20,80 €

*dazu* Kleiner bunter Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing  
4,80 €



# 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 €

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 € 

Portion Sahne <sup>c</sup> 1,00 €

