



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.

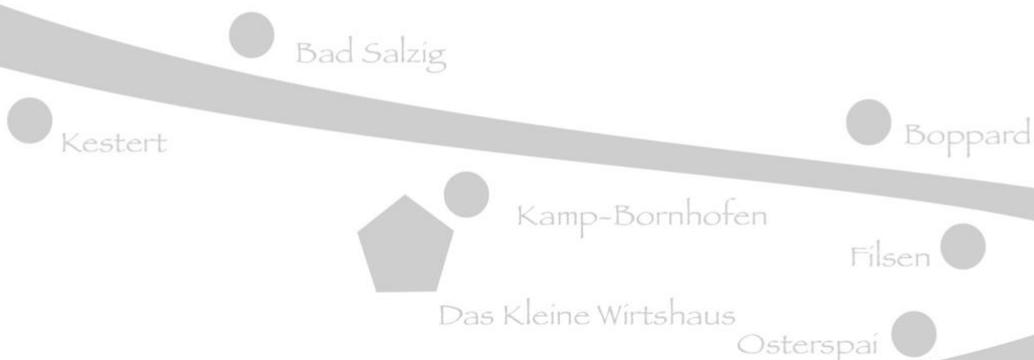
Genießen Sie in entspannter Atmosphäre
unsere Wirtshaus-Spezialitäten
mit frischen, regionalen Zutaten,
sowie kleinen Leckereien zur Vesper.

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 Freitag 17.00 Uhr – 21.00 Uhr
Samstag 12.00 Uhr – 21.00 Uhr
Sonntag & Feiertag 12.00 Uhr – 20.00 Uhr

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen & Gemüse ^{b,d,h}
6,90 €

Riesling - Käsesuppe mit Knoblauchcroutons ^{b,c,h} 
7,20 €

Kleinkram Vorneweg

Gebeizter Lachs auf Fenchelsalat ^{b,e,g,i}
10,80 €

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse
an Feldsalat mit Walnüssen ^{b,c,g,i} 
10,40 €

Krosse Flammkuchen

mit hausgemachtem Sauerrahm

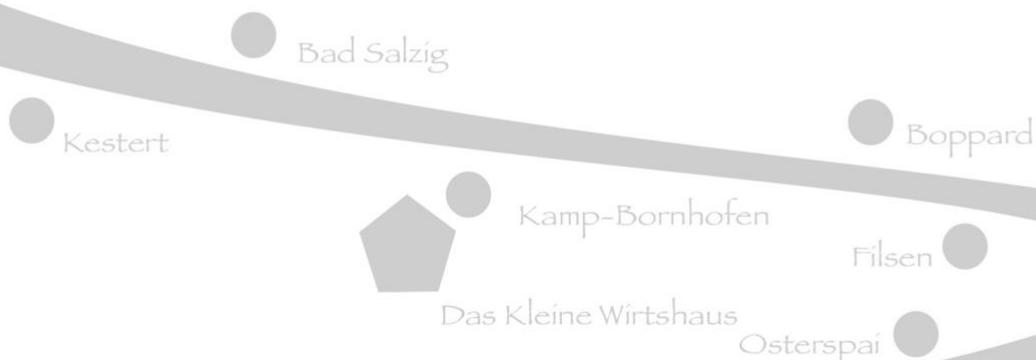
Schinkenspeck & roten Zwiebeln ^{9,b,c} 12,60 €

Schinkenspeck, roten Zwiebeln & Emmentaler ^{9,b,c} 14,80 €

Blutwurst, Kartoffeln, Zwiebeln & Apfel ^{9,b,c} 15,20 €

Ziegenkäse, Tomaten & Zwiebeln ^{b,c} 15,20 € 

Gebeizter Lachs, Tomaten, Petersilie & Zwiebeln ^{b,c,e} 17,20 €



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

Solo mit Zitrone ^{b,d}	14,90 €
Champignonrahmsauce ^{b,c,d}	16,70 €
Pikante Paprikasauce ^{b,d}	16,70 €
Schmorzwiebeln ^{b,d}	16,70 €
Cordon Bleu mit Kochschinken & Käse ^{b,c,d}	17,80 €
Hollandaise mit Zwiebeln, Speck & Emmentaler ^{9,b,c,d,h}	18,80 €

Kleiner bunter Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing ⁱ 
4,80 €

Rumpsteak vom Taunusrind mit Schwenkkartoffeln
wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln ^{9,c}
27,80 €

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rosmarinjus
an Sellerie-Kartoffelstampf ^{b,c,h}
25,80 €

Gebratenes Zanderfilet auf Rote Beete-Jus
an Sellerie-Kartoffelstampf ^{b,c,e,h}
23,80 €

Gebratene Entenbrust auf Orangensauce
mit Kartoffelklößen & Rotkohl ^{b,h}
24,80 €

Ragout vom heimischen Wild
mit Kartoffelklößen & Rotkohl ^{b,h}
23,80 €



Speisekarte

Aus Topf & Pfanne

Himmel un Äd 2.0
Gebackene Kartoffelklößchen
gefüllt mit Blutwurst, dazu Apfelmus & Röstzwiebeln ^{7,9,b,c}
14,80 €

Gebackene Kartoffelklößchen
gefüllt mit Steinpilzen auf Blumenkohl-Rote Beete-Püree 
15,20 €

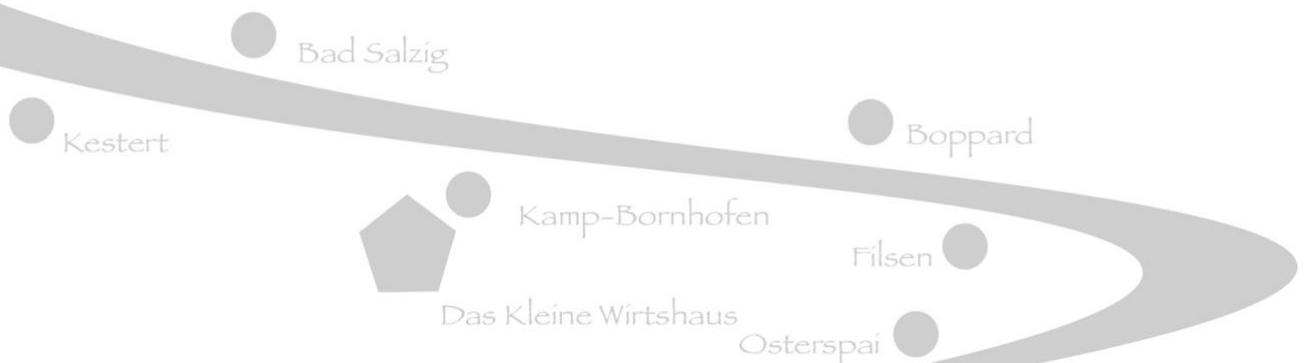
Spinat-Käse-Knödel auf Tomatenragout ^{b,c,d,h} 
14,50 €

Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler & Röstzwiebeln ^{b,c,d} 
15,80 €

Grünzeug

Bunter Marktsalat mit hausgemachtem Dressing
& gebackenem Ziegenfrischkäse ^{b,c,d,i} 
18,20 €

Frischer Feldsalat mit Preiselbeerdressing,
Cranberries, Walnüssen & gebratenen Entenbrusttranchen ^{g,i}
21,60 €



Speisekarte

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

Schlawiner
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes, Ketchup & einer Überraschung ^{b,d}
10,20 €

Knirps
Fischstäbchen mit Pommes, Ketchup & einer Überraschung ^{b,d,e}
8,20 €

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

Süßes für danach oder auch einfach so...

Mousse von weißer Schokolade & Kirsche an Baumkuchen ^{b,c,d,g} ✓
9,80 €

Das passt immer...
Kleine karamellierte Vanillecreme mit einem Espresso ^{6,b,c,d,g} ✓
7,90 €

Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Sahne ^{b,c,d,g} ✓
6,80 €

Hellwach... Kick it!
Espresso mit Vanilleeis ^{6,b,c} ✓
5,60 €

Eisschokolade oder Eiskaffee mit Vanilleeis & Sahne ^{6,b,c} ✓
6,80 €

Mövenpick Eisgenuss

Verschiedene Sorten je Kugel ^{b,c} 2,00 € ✓

Portion Sahne ^c 1,00 €

