



# *Speisen & Getränke*





## Unsere Öffnungszeiten

Montag & Dienstag	Ruhetag
Mittwoch	Waffeltag
Geöffnet	14.00 - 21.00 Uhr (auf Wunsch gerne auch mal länger)
Warme Küche	ab 17.00 Uhr
Donnerstag	Waffeltag
Geöffnet	14.00 - 21.00 Uhr (auf Wunsch gerne auch mal länger)
Warme Küche	ab 14.00 Uhr
Freitag & Samstag	
Geöffnet	14.00 - 21.00 Uhr (auf Wunsch gerne auch mal länger)
Warme Küche	ab 14.00 Uhr
Sonntag & Feiertage	Zum Mittagsessen gibt es an diesen Tagen stets eine bes. Empfehlung unserer Küche
Geöffnet	11.00 - 21.00 Uhr (auf Wunsch gerne auch mal länger)
Warme Küche	ab 14.00 Uhr
Telefon	06441 - 44 795 34
FAX	06441 - 7 36 78

Wir sind stets bemüht, für Sie flexibel zu sein. Haben Sie Wünsche? Wenden Sie sich an uns!

Wenn Sie z.B. eine Familienfeier planen, sind geschlossene Gesellschaften möglich, auch außerhalb der angegebenen Öffnungszeiten.

Inhaberin Johanna Renno, Schauinsland 1, 35576 Wetzlar



## Apéritifs

Campari Soda  
Campari Orange  
Kir Royal  
Aperol Sprizz

## Suppen - Unsere Suppen sind alle hausgemacht -

Flädlesuppe Gemüsebrühe <sup>4</sup> mit Pfannkuchenstreifen  
Gemüsecremesuppe

## Salate

Beilagensalat Salate nach Saison  
Tomatensalat mit karamelisiertem Ziegenkäse  
Salatteller mit Käse <sup>1</sup> & Schinken <sup>3,12</sup>  
mit Thunfisch, Ei und Oliven <sup>5</sup>  
mit Hähnchenbruststreifen <sup>2,4</sup>  
mit Rumpsteak – Streifen

## Warme Speisen - teilweise als Kinder- oder Seniorenteller bestellbar -

Nudeln mit Tomatensoße <sup>4</sup>  
Käs´spätzle <sup>1</sup> mit Salat  
Gemüse – Pfanne Aubergine, Zucchini, Paprika, Pilze und Knoblauch  
mit Tomaten u. Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Baquette  
Spaghetti mit Steinpilzen in Sahnese  
Spaghetti „*aglio olio*“, mit Chilli & Riesengabeln (scharf)  
Schnitzel Wiener Art mit Brot  
mit Beilage und Salat <sup>3,5</sup>  
Champion-Rahm Schnitzel mit Beilage und Salat <sup>3,5</sup>  
Paprika – Rahmschnitzel <sup>1,4</sup> mit Beilage und Salat <sup>3,5</sup>  
Hähnchenbrust mit Beilage und Salat <sup>3,5</sup>  
Hähnchen–Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle und Salat  
Schweinelende mit Champignon-Rahmsoße <sup>4</sup>, Beilage  
und Salat

## Unsere Beilagensauswahl:

Spätzle, Bratkartoffeln <sup>12</sup>, Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat <sup>9</sup>



## Steaks

Rumpsteak (ca. 200 g)	„nach Art des Hauses“ trappiert auf Schmandkartoffeln und Salat
Rumpsteak (ca. 200 g)	mit Bratkartoffeln & Zwiebeln oder Kräuterbutter, sowie Grilltomate und Salat
Rumpsteak (ca. 200 g)	mit Pfefferrahmsoße <sup>4</sup> , Rosmarinkartoffeln, sowie Grilltomate und Salat

## Für den kleinen Hunger

1 Paar Wienerle <sup>3,4,8</sup>	mit Brot mit Kartoffelsalat <sup>9</sup>
Kleiner Spitzbub´ Bratkartoffeln	Schupfnudeln mit Championrahmsoße mit Spiegelei (ohne Fleisch)
Fleischkäse <sup>3,4,8</sup> mit Spiegelei	mit Brot mit Kartoffelsalat <sup>9</sup>
Handkäs´ Ofenkartoffel & Kräuterquark	mit Musik und Brot mit Salat garniert mit Hähnchenbruststreifen <sup>2,4</sup> oder Garnelen
Toast Hawaii	mit Ananas, Käse <sup>1</sup> & Schinken <sup>3,12</sup>
Strammer Max	mit gek. Schinken <sup>3,12</sup> und 2 Spiegeleiern
Gratinierter Schafskäse	mit Tomaten, Paprika, Oliven <sup>5</sup> , Knoblauch & Thymian

## „kleiner“ Flammkuchen

„Klassische“ Art	mit Schmand, Speck und Zwiebeln
„Mediterrane“ Art	mit Tomaten, Oliven, Paprika und Pesto
„Grün / Weiß“	mit Schafskäse, Blattspinat & Knobi
„Art des Hauses“	Schmand, Kochschinken, Käse und Cherry Tomaten

## Zum Knabbern

Laugenbrezel	mit Butter
Portion Käsewürfel <sup>1</sup>	mit Brezelchen



## Süsse Küche

### Kuchen und Torten

An unserer Kuchentheke finden Sie hausgebackene Kuchen und Torten

- Preise an der Kuchentheke -

### Eis - Spezialitäten

Eisschokolade mit Sahne

Eiskaffee mit Sahne

„Schauinsland - Becher“ 3 Kugeln Eis mit Sahne

- in den möglichen Sorten Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss oder Zitrone -

Heiße Liebe 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren

### Dessert

Kleiner „süßer“ Flammkuchen mit Apfel und Zimt

Sorbet „Surprise“ hausgemacht

frischgebackene Waffeln - immer Mittwoch & Donnerstag -

mit Puderzucker

mit Puderzucker und Sahne

mit Vanilleeis<sup>1</sup> o d e r heißen Himbeeren

mit Vanilleeis<sup>1</sup> o d e r heißen Himbeeren und Sahne

mit Vanilleeis<sup>1</sup> u n d heißen Himbeeren

mit Vanilleeis<sup>1</sup> u n d heißen Himbeeren und Sahne



## Getränke

### Kaffeespezialitäten

- Wir servieren einen Kaffee aus hochwertigen Arabica-Bohnen -

Die eigens für uns zusammengestellte Mischung kommt direkt frisch von der heimischen Rösterei Danin am Domplatz in Wetzlar

Tasse Kaffee

Schauinslandmischung

Kännchen Kaffee

Schauinslandmischung

Tasse Kaffee

coffeinfrei

Kännchen Kaffee

coffeinfrei

Espresso

Der Starke Kleine

Cappuccino

mit Milchschaum oder Sahne

Café au Lait

französischer Milchkaffee

Latte Macchiato

auch etwas für das Auge

Latte Macchiato „*Flavour*„

Vanille - Amaretto - Nuss

Pharisäer

Kaffee mit 2cl Rum und Sahne



## Getränke

Tee      Unser Teelieferant: "Das Teelädchen", Asslar

### loser Tee im Kännchen

Ostfriesen Tee	Assam - Ceylon - Mischung, herb!
Darjeeling in between	ein später firstflush oder früher secondflush ? Nein, ... beides!
Earl Grey	Bergamottölaroma, die Aromateemischung mit der ältesten Tradition!
Long ching bio Grüntee	sehr aromatisch, blumig, heller Aufguss
Schietwetter Kräutertee	der Muntermacher bei schlechtem Wetter

Beutel-Tee      - Schwarz, Pfefferminz, gem. Früchte, Kamille, Roibush -

Glas                      mit Milch oder Zitrone  
                                 mit Rum

### Weitere heiße Getränke

Pott heiße Milch	auf Wunsch mit Honig
Pott heiße Schokolade	
Glas Glühwein	
Glas heißer Apfelwein	nach Frankfurter Art
Lumumba	Schokolade mit 2cl Rum und Sahne



## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

TaunusQuelle	klassisch mit Kohlensäure	0,25 l Fl. 0,75 l Fl.
TaunusQuelle	medium	0,25 l Fl. 0,75 l Fl.
TaunusQuelle	still	0,25 l Fl.
Coca Cola <sup>1,11</sup>		0,30 l 0,40 l
Fanta <sup>1,3</sup> , Sprite, Spezi <sup>1,11</sup>		0,30 l 0,40 l
Apfelsaft		0,30 l 0,40 l
Apfelschorle		0,30 l 0,40 l
roter Spritzer	Sauerkirsch-Trauben-Apfel-Schorle	0,30 l 0,40 l
Coca Cola light	ohne Zucker	0,33 l Fl.
Orangensaft		0,20 l 0,40 l
Sonstige Fruchtsäfte : Banane, Sauerkirsch, Traube rot oder hell		0,20 l Fl.
Orangina	Orange oder Blutorange	0,25 l Fl.
Almdudler	Kräuterlimonade	0,25 l Fl.
Bitterlemon		0,20 l Fl.
Ginger Ale		0,20 l Fl.
Malzbier „Original Bay. Malz“	alkoholfrei	0,33 l Fl.



## Getränke

### Biere

Genießen Sie die guten Biere aus dem Hessenland von der  
Hütt-Brauerei und der Hessischen Löwenbier Brauerei  
Die Biersorten werden am Ende der Speisekarte genauer vorgestellt

Hessisch Löwen Pilsner *	würzig und mild	0,33 l Fl.
Hütt Luxus Pils *	das herbe Pils	0,33 l Fl.
Brauer Schorsch's Hastrunk *	das süffige Urige	0,33 l Fl.
Hütt Brauhaus Schoppen	obergärig-malzig	0,33 l Fl.
Hütt Naturtrüb	unfiltriert natürlich	0,33 l Fl.
Hütt Radler	mit Limette	0,33 l Fl.
Hütt Luxus Pils alkoholfrei	alkoholfrei	0,33 l Fl.
Hütt Hefeweizen naturtrüb *	fruchtig – erfrischend	0,50 l Fl.
Hütt Hefeweizen	alkoholfrei	0,50 l Fl.
Erdinger Weizen	alkoholfrei	0,33 l Fl.
Berliner Weisse	Himbeer- o. Waldmeistersirup	0,33 l Fl.
Malzbier „Original Bay. Malz“	alkoholfrei	0,33 l Fl.
Cola-Bier <sup>1, 11</sup>	Hess. Löwen Pilsner mit Cola	0,50 l
Cola-Weizen <sup>1, 11</sup>	Hefeweizen mit Cola	0,50 l
Bananen-Weizen	Hefeweizen mit Bananensaft	0,50 l

Die mit einem \* gekennzeichneten Bieren sind DLG-Prämiert



## Getränke

### Apfelwein

Heil Apfelwein Speierling	der milde, auch gespritzt	0,25 l 0,50 l
Heil Apfelwein	alkoholfrei alkoholfrei - gespritzt	0,33 l Fl. 0,50 l
Fichtekranz	Kräuter oder Pfirsich/Maracuja	0,25 l Fl.

### Spirituosen

Malteser	Aquavit	2 cl
Obstler	Obstbrand	2 cl
Williams Christ	Obstbrand	2 cl
Underberg	Kräuterbitter	2 cl
Ramazzotti	Kräuterlikör	2 cl
Fernet Branca	Kräuterbitter	2 cl
Bailey's <sup>1</sup>	Sahnelikör	2 cl
Sambuca	mit Kaffeebohne	2 cl
Kümmel	weiß	2 cl
Jägermeister	Kräuter	2 cl
Grappa	Chardonnay di Nonino	2 cl



## Getränke

### Weinkarte

- Unsere Weine sind aus der Pfalz vom Weingut Spiess -

#### Weissweine

Weinschorle	Wein	0,25 l
Pfälzer Landwein halbtrocken	unser Hauswein	0,25 l
Riesling halbtrocken 2007er	rassig-elegant	0,25 l
Riesling trocken 2009er	strahlig	0,25 l
*Grauburgunder Spätlese trocken 2010er	spritzig-harmonisch	0,25 l 0,75 l Fl.
*Scheurebe Auslese 2009er	edles Bukett	0,25 l 0,75 l Fl.

Die mit einem \* gekennzeichneten Weine sind „ Prädikatsweine „

#### Rosé

Portugieser Weißherbst halbr. 2009er	fruchtig	0,25 l
--------------------------------------	----------	--------



## Getränke

### Rotweine

Dornfelder lieblich 2009er	fruchtig-mild	0,25 l
Dornfelder trocken 2009er	fruchtig-herb	0,25 l
Regent trocken 2008er	kräftig-körperreich	0,25 l 0,75 l FI.
Dunkelfelder trocken 2007er	tiefdunkel-körperreich	0,25 l 0,75 l FI.

### Secco

Spiess - Secco Maracuja	Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	0,75 l FI.
-------------------------	---	------------

### Sekt -Jahrgangs-Sekt -

Riesling trocken	vornehm-elegant	0,20 l FI. 0,75 l FI.
Riesling Brut	rassig-fruchtig	0,75 l FI.
Gewürztraminer Sekt	feines Bukett	0,75 l FI.

## Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

- 1 „mit Farbstoff“
- 2 „mit Konservierungsstoff“
- 3 „mit Antioxidationsmittel“
- 4 „mit Geschmacksverstärker“
- 5 „geschwefelt“
- 6 „geschwärzt“
- 7 „Speisewürze“
- 8 „mit Phosphat“
- 9 „mit Süßungsmittel“
- 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“
- 11 „coffeinhaltig“
- 12 „mit Pökelsalz“

In unserer Küche finden ausschließlich ausgesuchte und hochwertige Zutaten Verwendung. Wir arbeiten u.a. umfangreich mit einer regionalen Metzgerei zusammen.

Die im Text abgebildete Kennzeichnung der Zusatzstoffe in Lebensmitteln ist gesetzlich vorgeschrieben und nicht mit einem Qualitätsmerkmal gleichzusetzen.