

Wild auf Wild? Wir haben es, aus dem Wittgensteiner Bergland
Braten vom Rotwild (vom jungem Hirsch oder Schmalztier) in
Orangen-Preiselbeersause mit Rotkohl und Klößen

Wildragout garniert mit Pfirsich und Preiselbeeren
Rotkohl und Spätzle

Hirschtournedos (Rückensteak) mit in Speck und Zwiebel gebratenen
Pfifferlingen, gemischtem Salat und Kroketten

Wildschweinbraten in pikanter Sauce, Rotkohl und Klößen

Mariniertes Wildschweinkotelett auf einem Spiegel von Wildsauce, mit
in Speck und Zwiebel gebratenen Pfifferlingen, gemischtem Salat und
Kroketten

Schnitzeljagd

“Siegerländer Krüstchen”, Schnitzel auf Toast mit Champignons, brauner Sauce,

Spiegelei umlegt mit gemischtem Salat A,I,C,6

Schnitzel “Wiener Art“, paniertes Schweineschnitzel garniert mit Zitronenscheiben A,I

Schnitzel “Jäger Art“, mit Champignons und Jägersauce A,9,G

Zwiebelschnitzel, Schnitzel mit gebratenen Zwiebeln A,C

Champignonrahmschnitzel, mit Champignons und Rahmsauce A,G

Schnitzel “Hawaii“, Schnitzel mit Ananas und Käse Überbacken A,G

Feinschmeckerschnitzel, Schnitzel mit gekochtem Schinken und Käse überbacken A,C

Pfefferrahmschnitzel, Schnitzel mit grünem eingelegten Pfeffer und Rahmsauce A,C,G,I

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Toast

Hühnersuppe

Hühnersuppe mit Ei

Französische Zwiebelsuppe

Über in unseren Produkten enthaltene allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündliche Auskunft.

Zu allen Gerichten servieren wir wahlweise, Pommes frites,

Rösti, oder Kroketten

Zu allen Schnitzelgerichten servieren wir einen Salat je nach Jahreszeit!

Wir wünschen „Guten Appetit“

Leckere Brotzeit

von 14 bis 19 Uhr

Aus eigener Wurst - Küche nach altem Rezept
gefertigte Bauernwurst

Hausmacher Leberwurst - Platte (reichlich)

Hausmacher Blutwurst - Platte (reichlich)

Hausmacher Bratwurst - Platte (eingewecktes Mett, reichlich)

Schinken - Platte (für Sie ausgesuchter Schinken)

Strammer Max (Schinken - Platte mit rohem oder gekochtem Schinken und 2 Spiegeleiern)

Hausplatte, gemischt mit Schinken, Leberwurst,

Blutwurst, Bratwurst und Spiegelei

Bauernbrotzeit, auf dem Holzteller

Verschiedene Hausmacher Wurstsorten, Brot, Butter, sowie einem Verdauungsschnaps

Kleine Gerichte

Toast „Hawaii“ (Toast mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse Überbacken)

Underwaldner Toast (Toast mit gekochtem Schinken, Tomate und Käse überbacken)

Omlett mit Pilzen, gemischtem Salat und Toast

Leckerer vom Grill

Schweinemedallions, mit frischen Champignons in Rahmsauce, gemischtem Salat

Schweinemedallions, „Florida“, mit heißen Früchten in Curryrahmsauce, gemischtem Salat

Grillpfanne „Siegquelle“, verschiedene Steaks vom Grill, Grillwürstchen, Grilltomate, gemischtem Salat, Pommes frites, Kroketten, Rösti oder Bratkartoffel

Vom Federvieh

Putensteak, mit frischen Champignons in Rahmsauce, mit gemischtem Salat

Putensteak „Bombay“, mit heißen Früchten in Curry-Rahmsauce, mit gemischtem Salat

Vom Argentinischem Rind

Steaks aus dem Roastbeef geschnitten

Rumpsteak „Holzfäller Art“ mit frischen Champignons, Zwiebel fein gebraten, einem gemischtem Salat.....

Rumpsteak „Al Capone“, mit frischem gerösteten Knoblauch und Zwiebel, und gemischtem Salat

Rumpsteak, das Scharfe, in Pfefferrahmsauce mit gemischtem Salat.....

Beilagen , nach Wahl: Pommes frites, Kroketten, Rösti, Bratkartoffel oder Reis

Leichte Gerichte

Rothaarsteigteller, gegrilltes Schweinesteak umlegt
mit verschiedenen Salaten, Kräuterbutter und Toast A13

Fitnesssteller, für den Rothaarsteigwanderer. Großer
gemischter Salatteller mit Schinken-Käseröllchen und Toast A13

Großer gemischter Salatteller, mit Ananas, Thunfisch und Toast A13

Vom Fisch

Forelle Müllerin, gebratene Forelle mit zerlassener Butter,
gemischtem Salat und Bratkartoffel D18

Forelle „Blau“, gekochte Forelle mit zerlassener Butter,
gemischtem Salat und Bratkartoffel

Über die unseren Produkten enthaltene Allergene Zutaten
und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündliche Auskunft. Eine
schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.,

Getränkekarte

Veltins Pils 0,25l

Veltins Pils 0,4l

Veltins Alkoholfrei 0,33

Radler 0,25

Radler 0,4

Herrenbräu, Hefeweizen hell ,dunkel, alkoholfrei 0,5l

Vita Malz 0,33l

Coca Cola, Fanta Sprite 0,3l

Apfelsaftschorle 0,25 ,

Apfelsaftschorle 0,4l

Apfelsaft 0,25

Mineralwasser 0,25

Mineralwasser 0,7

Orangensaft 0,3l

Wacholder / Korn 2cl

Obstler 2cl

Kirschwasser, Himbeergeist, Williams, Mirabell 2cl

Underberg 2cl

Kümmerring 2cl

Fernet Branca

Jägermeister 2cl, Ramazotti

Rothaarsteigtropfen 2cl

Malteser Aquavit, Bommerlunder , Linie 2cl

Unser Kaffeeangebot!

Tasse Kaffee

Kännchen Kaffee

Milchkaffee

Cappuchino

Latte Macchiato

Espresso

Glas Tee (Schwarzer Tee, Pfefferminz, Kamille, Grüner Tee,
Früchtetee, Kräutertee)

Pott Kakao ohne Sahne

Pott Kakao mit Sahne

Grog von Rum

Waffel pur

Waffel mit Kirschen

Waffel mit Kirschen und Sahne

Waffel mit Kirsche, Sahne und Eis

Gedeckter Apfelstreusel

Gedeckter Apfelstreusel mit Sahne

Gefüllter Windbeutel, (Vanilleeis, Sahne, rote Grütze)

Nach Torten fragen Sie bitte
unser Servicepersonal!

Weinkarte

Grauer Burgunder

Ein leichter trockener Weißwein aus der Pfalz geeignet als Sommerwein zu Fisch- Lamm oder Wildgerichten

0,2l

Riesling

Ein spritziger junger Weißwein aus der Pfalz mit einer frischen und schwungvollen Note, geeignet zu hellem Fleisch, Geflügel und Fisch

0,2l

Morio5 Muskat

Ein lieblicher Weißwein mit einem leichten Muskatton, einem hohen Restzuckergehalt und seiner geringen Säure und ausgezeichneten Eigenschaften, passt er gut zu würzige Speisen

0,2l

Erben Dornfelder Trocken

Ein trockener, dunkelroter, tiefgefärbter Rotwein, fruchtig, körperreich mit milder Säure, passend zu Wild, Braten, Schinken und roter Wurst

0,2l

Dornfelder Halbtrocken

Ein moderner Wein von rubinroter Farbe mit schönem Körper und kräftigem Bukett

0,2l

Dornfelder lieblich

Ein rubinroter Wein mit schönem Bukett, lieblich. Vollmundig, weich mit intensiven Aromen von Waldfrüchten, passend zu Wild, Lamm oder zum „Süffeln“ am Abend

0,2l