Alte Schule
RESTAURANT

◎ Vegetarische Gerichte

Starter

Aperol Spritz	**6,50**
Aperol Spritz alkoholfrei	**6,50**
Lillet Wild Berry	**6,50**
Sarti Spritz	**7,-**
Sarti Lemon Spritz	**7,-**

Dazu oder Vorab

Steinofenbaguette
4 Scheiben mit Kräuterquark **4,50**

vegan **Bruschetta** **6,90**
geröstetes Baguettebrot mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Knoblauch verfeinert

◎ **Strauchtomatensuppe mit Parmesan-Sahne** **6,50**

kleiner Gartensalat **5,40**

großer Gartensalat **10,60**

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Steinofenbaguette

◎ mit Schafskäse **14,90**

mit Hähnchenbrust **14,90**

wahlweise

French-Dressing

vegan Himbeer-Vinaigrette

vegan helles Balsamico-Essig-Dressing

Allergene und Zusatzstoffe können auf Anfrage eingesehen werden. Fragen sie unser Service-Personal.

Alte Schule
RESTAURANT

◎ **gebackener Camembert** mit Birne, Preiselbeeren, Salatbeilage und Steinofenbaguette	**12,90**
◎ **gratinierter Ziegenkäse** mit Honig, Walnüssen, Salatbeilage und Steinofenbaguette	**13,90**
◎ **Penne** mit Garnelen, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Olivenöl, Kräutern und Parmesan	**19,-**
Tellerrösti mit geräuchertem Lachs, Kräuterquark und Salatbouqet	**15,-**
Hähnchenbrustfilet, natur gebraten, auf Toast mit Preiselbeeren und Camembert überbacken an Salatbeilage	**15,50**
Hähnchen Toskana gebratene Hähnchenbrust mit roten Zwiebeln, Knoblauch, getrockneten Tomaten, Spinat, Penne in Rahm und Parmesan	**17,90**
Lachsfilet mit Pfefferschmand Salzkartoffeln und Salat	**21,-**
„Züricher Kalbsgeschnetzeltes“ mit Röstitaler und Salat	**21,80**
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salat	**21,80**
Schnitzelvariationen wahlweise vom Schwein oder Hähnchen mit Pommes Frites	**13,-**
<u>oder zur Auswahl Schnitzel mit:</u> Champignonrahmsauce Paprikasauce frischen Champignons, Zwiebeln und Kräuterschmand	**15,50**
zusätzlich knackigem Gartensalat mit French-Dressing	**18,50**

Alte Schule
RESTAURANT

◎ Vegetarische Gerichte

◎ **vegetarischer Burger** **16,50**
mit sättigendem High-Protein-Patty, hauseigenen Saucen,
Blattsalat, Rucola, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Pommes Frites

Landhotel Burger **16,50**
mit 200 g Rindfleisch-Patty, geschmorten Zwiebeln,
hauseigenen Saucen, Tomate, Gurke, Blattsalat und Pommes Frites

Grillteller **21,80**
mit einem kleinen Steak vom Schweinerücken, Rumpsteak,
Hähnchenbrust, Champignons und Zwiebeln, gestoßenem Pfeffer,
Pommes Frites und Salat

Gegrilltes Rumpsteak 250g **28,50**
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat

als Beilage:

Pfeffersauce **3,50**

Ketchup **0,50**
Mayonaise **0,50**

Gänsekeule **26,50**
mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Orangensauce

Hirschschnitzel **27,50**
mit Walnusspanade, Brokkoli, Preiselbeersauce und Kroketten

Auf Vorbestellung ab vier Personen

Drei-Gang Gänseessen **39,50**

Feldsalat mit Croûtons und Himbeervinaigrette

Kross gebratene Gans zerteilt am Tisch serviert
mit köstlicher Sauce, Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelklößen

Zimtpflaume mit Vanilleeis

Alte Schule
RESTAURANT

Für unsere i-Ötze

kleines Landhotel Schweineschnitzel **8,40**
mit Pommes Frites

hausgemachte Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites **8,40**

Desserts

Affogato eine Kugel Vanilleeis mit Espresso **4,50**

Zimtpflaumen mit Vanilleeis **6,-**

Creme brûlée mit Johannisbeersorbet **7,50**

UNSERE BUFFETS

Landhotel Frühstück ab 9:30 Uhr **23,50**
Jeden Sonntag

Schnitzel-Buffet ab 17:30 - 20:00 Uhr **24,50**
Jeden Sonntag
Salatbuffet
Schweine- Hähnchen- und Sellerieschnitzel, Beilagen
süßes Finale

Gans- und Wildbuffet ab 17:30 - 20:00 Uhr **39,90**
Jeden Freitag im November und Dezember bis 18.12.
Gans, Hirschkalbsbraten, Wildschweingulasch,aromatische Beilagen,
süßes Finale

Adventsmenü ab 17:30 Uhr **39,50**
An allen Sonntagen im Advent
Festliches 4-Gänge-Menü

Weihnachtsparty ab 18:00 - 01:00 Uhr **99,-**
Sa. 05.12.
Party mit DJ - Weihnachtsbuffet und
Getränke all inklusive

Alte Schule
RESTAURANT

Zum guten Schluss

Espresso	**2,90**	doppelter	**4,50**
Cafe Crema			**2,90**
Cappuccino			**3,60**
Latte Macchiato			**4,70**
Milch-Kaffee			**4,40**

Biere

	0,3 l	0,5 l
Barre Pils vom Fass	**3,60**	**5,40**
Alster vom Fass	**3,60**	**5,40**
Bad Holzhauser Landbier vom Fass	**3,60**	**5,40**
Diebels Altbier 0,33 l	**3,60**	
Barre Frey alkoholfrei 0,33 l	**3,60**	
Schneider Weizenbier		**5,40**
Barre Weizen hell		**5,40**
Erdinger oder Barre Weizenbier alkoholfrei		**5,40**
Malzbier 0,33 l	**3,60**	

Wein / Sekt

Weisser Burgunder halbtrocken 0,2l **5,70**
Dohlmühle 0,75l **20,00**
DEUTSCHLAND, RHEINHESSEN
Wein mit feinen Fruchtaromen und Duft nach Pfirsich Maracuja

Primitivo 0,2l **7,-**
Primitivo Quietum Appassimento 0,75l **24,50**
Cantine Francesco Minini SpA
ITALIEN, APULIEN
Bouquet voll von roten, reifen Früchten mit Noten von mediterranen Pinien. Kräftig und geschmeidig.

Weiter Weine finden Sie in unserer Weinkarte.

Alte Schule
RESTAURANT

Alkoholfreie Getränke

Pyrmonter Wasser, Pyrmonter Naturell 0,25 l	**3,-**
Pyrmonter Wasser / classic/ medium/ naturell 0,7 l	**6,20**
Apfelsaft / Orangensaft 0,2l	**3,40**
Kirsch-Bananen-Saft / Maracuja-Saft / Kirschsaft 0,2 l	**4,10**
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale 0,2	**3,60**
Lütt´s Landlust **Johanna, schwarze Johannisbeere -** **Rhabarberschorle - Holunderblüte**	**3,60**

	0,3 l	0,5 l
Coca Cola / Coca Cola light / Coca Cola zero	**3,60**	**5,40**
Fanta, Sprite 0,3 l	**3,60**	**5,40**
Apfelschorle	**3,60**	**5,40**
Maracujasaftschorle	**4,-**	**5,80**

Spirituosen

	2 cl	4 cl
Malteser	**3,-**	
Linie Aquavit	**3,60**	
Kisker Wacholder, Strothmann Weizenkorn	**2,30**	
Wodka Absolut	**3,50**	**5,-**
Ouzo, Sambuca	**3,-**	**4,40**
Schladerer Obstwasser	**3,90**	**5,80**
Schladerer Williams Christ,	**3,90**	**5,80**
Prinz Marille	**3,-**	**4,40**
Grappa	**3,90**	**5,80**
Cognac, Hennessy	**4,90**	**7,40**
Scotch Whisky Johnnie Walker Black Label	**4,90**	**7,40**
Ramazzotti, Averna, Fernet	**3,-**	**4,40**
Jägermeister	**3,-**	**4,40**
Wiehengebirgstropfen	**2,50**	
Saure Kirsche	**2,30**	
Baileys auf Eis		**5,10**

Weitere Spirituosen und Mixgetränke auf Anfrage