

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**

8 Scheiben mit Kräuterquark **7,50**

vegan **Bruschetta**

geröstetes Baguettebrot mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln
und Knoblauch verfeinert

6,90

© **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

Salat von Wassermelone

14,90

mit cremigem Feta, Rucola, roten Zwiebeln und Cashewkernen

Flammkuchen „Elsässer Art“ **12,90**
Schmand, Speck und Zwiebeln

Flammkuchen mediterran **14,90**
Schmand, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Schinken und Rucola

Flammkuchen „Ziege“ **14,90**
Schmand, Ziegenkäse, Äpfel, Walnüsse,
Honig und Rucola

Flammkuchen Chicken Barbeque **14,90**
Schmand, Hähnchen, Paprika, Lauchzwiebeln,
Barbeque-Sauce und Käse

Flammkuchen Lachs **14,90**
Schmand, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten, Rucola und Lachs

vegan **Flammkuchen mediterran** **14,90**
veganer Schmand, Kirschtomaten, Rucola und Knoblauch

süßer Flammkuchen **10,90**
mit Schokolade, Banane, Erdnüssen und Ahornsirup

Flammkuchen „All you can eat“ **21,50**
Gemeinsam teilen und genießen.
Probiert euch durch unsere frisch belegten Flammkuchen
und lasst euch nach und nach verschiedene Sorten servieren.
Ab 4 Personen. Das Angebot endet wenn mehr als 1/4
des Flammkuchens übrig bleibt.

◎	gebackener Camembert mit Birne, Preiselbeeren, Salatbeilage und Steinofenbaguette	12,90
	gratinierte Ziegenkäse mit Honig, Walnüssen, Salatbeilage und Steinofenbaguette	13,90
vegan	Penne mediterran mit Kirschtomaten, Zucchini, Knoblauch, Zwiebeln, Spinat und Olivenöl	17,50
	Tellerrösti mit geräuchertem Lachs und Kräuterquark	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
	Lachs 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 zwei Spiegeleiern	15,50
	zusätzlich knackigem Gartensalat mit French-Dressing Schnitzelvariation als „Kleine Mahlzeit“ Preisnachlass 2,-	18,50

© 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	
<u>als Beilage:</u>	
Pfeffersauce	3,50

Für unsere i-Dötze

kleines Landhotel Schweineschnitzel	8,40
mit Pommes Frites	
hausgemachte Hähnchen Nuggets	8,40
mit Pommes Frites	

Desserts

süßer Flammkuchen	10,90
mit Schokolade, Banane, Erdnüssen und Ahornsirup	
Affogato	4,50
eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	
Crème brûlée	6,-

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

	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
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.

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		3,60
Johanna, schwarze Johannisbeere - Rhabarberschorle - Holunderblüte		
	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
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

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
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