

## VESPER

**Laugenbrezel** frisch aus dem Ofen | 2,60  
- dazu Butter | 3,00  
- dazu zweierlei Dips | 4,50

### **Käseteller**

verschiedene Sorten vom Hofgut Fleckenbühl  
mit Baguette, Fruchtchutney und Butter  
- klein | 8,50  
- groß | 16,00

**Rheingauer Spundekäs'** | 10,80  
mit Zwiebeln, Baguette und Brezel

### **Landgrafenvesper** | 16,00

Hausgebackenes Vinschgauer Fladenbrot, dazu Bauernschinken, Hessische Rote Wurst,  
verschiedene Käsesorten vom Hofgut Fleckenbühl und Butter

## SUPPEN

**Zwiebelsuppe** | 7,50  
mit einem guten Schuss Weißwein abgeschmeckt und mit Käse überbacken

**Bärlauchcremesuppe** mit Pumpernickelcrunch | 7,80  
dazu Baguette 

## SALATE

wahlweise mit Hausdressing (Essig-Öl-Basis), Kräuter-Schmanddressing oder  
**Himbeerdressing**  
alle Salate servieren wir mit Baguette

**Kleiner Bunter Salat** | 8,80  
mit Tomaten, Gurken, Radieschen und Möhren

**Großer Bunter Salat** | 12,00  
mit Tomaten, Gurken, Radieschen und Möhren

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen | 16,90

## HAUSGEBACKENES VINSCHGAUER FLADENBROT

*Regionale Brotspezialität aus dem Vinschgau in Südtirol.  
Ein Sauerteigbrot aus Roggen und Weizen gewürzt mit Kümmel,  
Schabzigerklee, Fenchel- und Anisfrüchten.  
In unserem Restaurant hausgebacken und unterschiedlich belegt.*

**Flappes** | 7,50  
mit Käse und Zwiebeln

**Philipp's Burger** | 7,50  
mit Hessischer Roter Wurst und Zwiebeln

## FLAMMKUCHEN

*unterschiedlich belegt, frisch aus dem Backofen*

**Klassisch** | 12,80  
mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Käse

**Mediterran** | 13,50  
mit Rahm, Zwiebeln, Tomaten, Oliven und Schafskäse

**Bärlauch** | 14,80  
mit Kräuterrahm, Strauchtomaten, etwas Schafskäse und frischem Bärlauch

**Ziegenpeter** *eine Hälfte* | 7,90  
mit Rahm und Bio-Ziegenkäse aus dem Lahn-Dill-Bergland

**Fruchtig** | 12,50  
mit Zimtschmand, Äpfeln, Birnen und Walnüssen

*Gerne servieren wir Ihnen unsere Flammkuchen auch als halbe Portion!*



*Fragen Sie gerne auch nach veganen Speisen.  
Bei uns bleiben Sie nicht hungrig!*

## KLASSISCHE HAUPTSPEISEN

### Hausgemachte Schwäbische Maultaschen

#### klassisch oder vegetarisch gefüllt

- auf Tomatensauce, mit Käse überbacken | 16,50

- mit Frühlingsgemüse und Bärlauchsoße | 18,50

### Allgäuer Käs'spätzle | 16,50

mit viel Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu Salat

### Tiroler Spinatknödel | 17,80

mit würzigem Bergkäse auf Tomatensugo, dazu Salat

### Geschmorte Rinderroulade | 23,00

in Rotweinsauce, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle

### Paniertes Schnitzel

- mit Bratkartoffeln und Salat | 20,50

- mit Rahmsoße und frischen Champignons,  
dazu hausgemachte Spätzle und Salat | 24,80

### Geröstete Kichererbsen auf Bandnudeln | 17,50

mit Frühlingsgemüse und Bärlauchsoße 

## NACHSPEISEN

### Flammkuchen Fruchtig | 12,50

mit Zimtschmand, Äpfeln, Birnen und Walnüssen

### Warmes Schokoküchlein | 8,50

mit Vanilleeis

### Warmer Apfelcrumble | 8,50

mit Walnusseis

### Affogato al caffè | 5,80

Espresso mit Vanilleeis und Sahnehaube