

VESPER

Laugnbrezel 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

Bio-Ziegenfeta aus dem Lahn-Dill-Bergland | 12,80
cremig-milder Ziegenkäse mit Tomaten, Paprika, Oliven, Zwiebeln
und frischen Kräutern im Ofen gebacken, dazu Baguette

Landgrafenvesper | 16,00

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

SUPPEN

Zwiebelsuppe | 7,80

mit einem guten Schuss Weißwein abgeschmeckt und mit Käse überbacken

Gazpacho | 7,80

kalte Gemüsesuppe, mit Brotchips

SALATE

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

Kleiner Bunter Salat | 8,80

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Radieschen und Möhren

Großer Bunter Salat | 13,00

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Radieschen und Möhren

wahlweise

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen | 18,50

- mit mariniertem Schafskäse | 18,50

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

belegt mit Käse und Zwiebeln

Philipp's Burger | 7,50

belegt mit Hessischer Roter Wurst und Zwiebeln

Tiroler Sommerbrotzeit | 14,80

belegt mit gebratenem mediterranen Gemüse und Bauernschinken,
mit Schafskäse überbacken
(auch vegetarisch/ vegan möglich)

FLAMMKUCHEN

unterschiedlich belegt, frisch aus dem Backofen

Klassisch | 13,90

mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Käse

Mediterran | 13,90

mit Rahm, Zwiebeln, Tomaten, Oliven und Schafskäse

Pfifferlinge | 17,80

mit Kräuterrahm, Speck, Zwiebeln, Kirschtomaten, Käse und frischen Pfifferlingen

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
- auf gebratenem mediterranen Gemüse mit Schafskäse | 19,80

Allgäuer Käs'spätzle | 16,80

mit viel Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu Salat

Geschmorte Rinderroulade | 24,00

klassisch gefüllt, in Rotweinsauce,
dazu hausgemachte Spätzle und Salat


Paniertes Schnitzel

- mit Bratkartoffeln und Salat | 20,50
- mit Rahmsauce und frischen Champignons,
dazu hausgemachte Spätzle und Salat | 24,80

Frische Pfifferlinge | 19,50

wahlweise auf Bandnudeln oder mit Semmelknödeln
in Kräuterrahmsauce, dazu Salat

Linsenbolognese | 17,80

auf Bandnudeln, mit geriebenen Cashewkernen, 
dazu Salat

NACHSPEISEN

Flammkuchen Fruchtig | 12,50

mit Zimtschmand, Äpfeln, Birnen und Walnüssen

Warmes Schokoküchlein | 8,50

mit Vanilleeis

Kokos Panna Cotta im Glas | 8,50

mit Himbeermus und frischen Beeren 

Affogato al caffè | 5,80

Espresso mit Vanilleeis und Sahnehaube