



Vorspeisen, Suppen und Salate

	€
Weinbergschnecken ^{B,D,E,F,G,H,I,M,} ½ Dutzend in Kräuterbuttersoße und mit Weißbrotscheiben serviert	7,80
Ziegenkäse „Crispy“ ^{B,E,G,I,K,M} mit Waldhonig und verschiedenen Körnern gratiniert mit Salatbouquet und Brot	8,80
Garnelen ^{A,B,E,F,G,K,M,N,1} in Knoblauch gebraten auf feinen Tagliatelle mit Chilliöl	8,80
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsewürfeln ^{B,D,E,G,I,M,4}	3,60
Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen ^{B,D,E,G,I,M,4}	3,60
Beilagensalat „klein“ ^{B,E,G,I,M,1}	3,30
Beilagensalat „groß“ ^{B,E,G,I,M,1}	4,60
Salatplatte „Vegetaria“ ^{B,E,G,I,M,1} bunte Salatvariation mit Käse und Ei	10,80
Salatplatte „Ham&Cheese“ ^{B,E,G,I,M,1,3} knackige Salatvariation mit Schinken und Käse	11,80
Salatplatte „Tonno“ ^{B,E,G,I,M,1} bunte Salatvariation mit Thunfisch und Zwiebeln	12,80
Salatplatte „Neptun“ ^{A,B,G,N,1} bunte Salatvariation an Wallnuss-Balsamico-Dressing mit gebratenen Garnelen	14,80
Salatplatte „Rustica“ ^{A,B,G,N,1} bunte Salatvariation mit gebratenem Roastbeefscheiben	18,80

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen ein Glas Ahr-Riesling-Sekt „trocken“ 0,1L für 3,80€
mit einem Spritzer Holundersirup oder Weinbergpfirsichlikör 0,1L für 4,40€



Heute zu Empfehlen

	€
Bio Kürbiscremesuppe ^{M,K}  mit Sahne, gerösteten Sonnenblumenkerne und Kräutern	3,80
hausgemachte Spinatknödel ^{B,I,K,M}  mit Butter und Parmesan dazu einen gemischten Salatteller	8,80
Wintersalat mit gratiniertem Ziegenkäse ^{G,M,K}  Feldsalat mit Rauke und Möhre an Kartoffel-Walnusskern dressing und Balsamico, Ziegenkäse mit Sonnenblumenkernen und Honig gratiniert mit Brot serviert	9,80
rosa gebratenes Entenbrustfilet ^{A,B,G,K1} auf Cassis Sauce mit Selleriepüree und Kartoffelkroketten	15,80
Gänsebraten Großmütterchen ^{A,B,G} mit Apfelrotkohl, Orangen-Rotweinsauce und Kartoffelknödel	18,80
Schokoladen-Lebkuchenmousse ^{A,G,M} mit Vanille-Zimtsauce und Sahne	4,80

Heute zu empfehlen

2016er Ahr Spätburgunder trocken 0,2L Euro 5,50

Jubiläumswein zur 150 Jahr Feier der Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr



unsere Hauptgerichte

	€
Förstersteak A,B,E,G,I,M,I,1 Steak vom Schweinerücken mit Pfifferlingen und Champignons in Rotweinsauce, mit Pommes frites und kleinem Beilagensalat	12,80
Jägerpfanne A,B,E,G,I,M,I,1 Steaks von Rind und Schwein mit Pfifferlingen und Champignons in Rotweinsauce, mit hausgemachten Eierspätzeln und kleinem Beilagensalat	13,80
Hirschkalbsragout A,B,E,G,I,M,1 Ragout nur aus den Hinterkeulen geschnitten mit Wacholder-Rotweinsauce, Champignons selbstgemachten Eierspätzeln und hausgemachten Apfelkompott und Preiselbeeren	15,80
Medaillons „Klassiker“ B,E,I,M,1 Schweinefilet mit Sauce Hollandaise, Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat	15,80
Rumpsteak „Natur“ B,E,I,M,1 mit Kräuterbutter, Pommes frites und kleinem Beilagensalat	18,80
Rumpsteak „Vulkan“ B,E,G,I,M,1 mit rassisger Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten und kleinem Beilagensalat	19,80








unsere beliebten Forellen

Ahrtalforelle „blau“ B,E,I,M,1 pochierte Forelle mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und kleinem Beilagensalat	13,80
Ahrtalforelle „Müllerin“ B,E,I,M,1 gebratene Forelle mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und kleinem Beilagensalat	14,80
Ahrtalforelle „Mandelbutter“ B,E,I,M,1 gebratene Forelle mit goldgelber Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat	15,80

*Unsere Forellen beziehen wir ausschließlich von der
Familie Hück aus Schuld an der Ahr*



kleine Gerichte und Schnittchen

	€
Camembert B,E,G,I,M,1  gebacken mit Preiselbeeren, Toastbrot, Butter und Salatbouquet	7,80
Käsespätzle B,E,G,I,K,M,1  mit gemischtem Salatteller	9,80
Omelette „Champignon“ B,E,I,M,1  mit frischen Champignons, dazu Pommes frites und ein Beilagensalat	9,80
Omelette „Käse“ B,E,I,M,1  mit Käse und frischen Kräutern, dazu Pommes frites und ein Beilagensalat	9,80
Omelette „Schinken“ B,E,I,M,1,2,3 mit gekochtem Schinken, dazu Pommes frites und ein Beilagensalat	9,80
Speckpfannkuchen „Eifler Art“ B,E,G,I,M,1 mit kleinem Beilagensalat	9,80
Omas Apfelpfannkuchen E,G,M  mit frischen Apfelstücken	6,80
<i>„ unsere Vegane Alternative „Jackfrucht Gulasch“</i> B,1  mit mediterranem Gemüse an Linsennudeln	9,80
Käseschnittchen B,G,M  Bauerbrot mit verschiedenen Käsesorten belegt	7,80
Schnittchen mit rohem Schinken B,G,2,3 Bauernbrot mit rohem Schwarzwälder Schinken belegt	8,80
„Strammer Max“ B,E,G,2,3 Bauernbrot mit gekochtem Schinken und 2 Spiegeleier	9,80
„Eifler Wurstsalat“ B,E,G,2,3 verschiedene Wurstsorten, Käse, Zwiebeln, Gurken und Tomaten mit Brot und Butter	9,80

*Wir beziehen seit Jahren unsere Eier vom Geflügelhof Koch
aus Blankenheim-Uedelkoven, ein Familienbetrieb unseres Vertrauens*



für unsere kleinen Gäste

	€
Räuber Hotzenplotz Du bekommst Teller und besteck und isst bei deinen Eltern mit	0,00
Pippi Langstrumpf ^{B,E,G} kleine Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise	3,20
Donald Duck ^{B,E,G,I,M} Chicken Nuggets mit Pommes frites	5,20
Mickey Maus ^{B,E,G,I,M} kleines paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites	6,20
Harry Potter ^{B,E,G,I,M} zwei Medaillons vom Schweinefilet mit Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten	9,20
Pinocchio ^{B,E,I,M,1} kleiner gemischter Beilagensalat	2,20
Biene Maya ^{C,E,G,K,M} kleiner Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Creme gefüllt	4,80
Kindereis ^{C,E,G,K,M,1} im Waffelhörnchen serviert - verschiedene Sorten zur Auswahl (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Zitrone oder Amarenakirsche)	1,00 je Kugel

*Einige unsere Hauptgerichte
können auch in kleineren Portionen zubereitet werden*



Desserts

	€
<i>gemischter Eisbecher ohne Sahne</i> ^{E,G,K,M} mit vier Kugeln Eis und Eiswaffel	4,20
<i>gemischter Eisbecher mit Sahne</i> ^{E,G,K,M} mit vier Kugeln Eis, Sahne und Eiswaffel	4,80
<i>Eisbecher „Mönchberg“</i> ^{E,G,K,M} Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahne und Eiswaffel	5,50
<i>Eisbecher „Silberberg“</i> ^{E,G,K,M} Vanille- und Schokoladeneis mit Eierlikör, Sahne und Eiswaffel	5,90
<i>Eisbecher „Burgberg“</i> ^{E,G,K,M} Vanille und Haselnusseis mit Haselnüssen, Sahne, Nusscreme und Eiswaffel	5,90
<i>Eisbecher „Laacher Berg“</i> ^{E,G,K,M,1} mit Vanille-, Schokoladen- und Amarenakirscheis, Kirschlikör, Sahne und Eiswaffel	6,20
<i>Eisbecher „heiße Guckley“</i> ^{E,G,K,M} Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Sahne und Eiswaffel	5,90
<i>„Klostergarten“</i> Frischer Obstsalat mit Zitronensorbet und Sahne	4,80
<i>Ahrtal „Despresso“</i> ^{D,G,K,M,8} kräftiger Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, einer hellen und einer dunklen Tresterpraline	5,80

*Zu unseren süßen Nachspeisen
empfehlen wir Ihnen eine unserer vielen Kaffeespezialitäten*



Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Bitte sprechen Sie uns an wenn Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben

A	Schwefeldiooxide und Sulfite (ab 10mg/kg)	H	Weichtier und Weichtiererzeugnisse
B	Sellerie	I	Senf
C	Erdnüsse	J	Sesamsamen
D	Soja	K	Schalenfrüchte / Nüsse
E	Eier	L	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
F	Fisch	M	Milch (einschl. Laktose)
G	glutenhaltiges Getreide	N	Krebstiere
1	Farbstoffe	6	Süßungsmittel
2	Konservierungsstoffe	7	Phosphate
3	Antioxidationsmittel	8	Ascorbinsäure
4	Geschmacksverstärker	9	koffeinhaltig
5	Schwefeldioxid	0	„gewachst“

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.