






## Vorspeisen, Suppen und Salate

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

	€
<p><b>Bio Karotten -Ingwercremesuppe</b> <sup>M,K</sup> </p> <p>mit Sahne, gerösteten Sonnenblumenkerne und Kräutern</p>	3,80
<p><b>hausgemachte Spinatknödel</b> <sup>B,I,K,M</sup> </p> <p>mit Butter und Parmesan dazu einen gemischten Salatteller</p>	8,80
<p><b>Wintersalat mit gratiniertem Ziegenkäse</b> <sup>G,M,K</sup> </p> <p>Bunte Wintersalate mit Feldsalat an Mango-Walnusskern dressing mit Balsamicocreme, Ziegenkäse mit Sonnenblumenkernen und Honig gratiniert mit Brot serviert</p>	9,80
<p><b>Heidschnuckenbratwürstchen</b> <sup>A,B,G,I,3</sup></p> <p>mit Zwiebelsauce, Stampfkartoffel und Weinsauerkraut</p> <p>Bratwürstchen hergestellt von Metzgermeister G.Damian aus Mayschoß</p>	8,80
<p><b>Heidschnuckenragout Provencalische Art</b> <sup>B,G,E,I,M</sup></p> <p>mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Knoblauch</p> <p>mit feinen Nudeln und gemischtem Salatteller</p>	15,80
<p><b>rosa gebratenes Heidschnuckenrückenfilet</b> <sup>A,B,G,1,3</sup></p> <p>an Balsamico-Kräutersauce</p> <p>mit Kartoffelkroketten und Speckbohnen</p>	19,80
<p>Alle Heidschnuckengerichte von unseren Heidschnucken aus eigener Haltung</p>	
<p><b>„Schokoträumchen“</b> <sup>A,G,M</sup></p> <p>warmes Schokoladenküchlein mit Schokoladensauce, an Vanilleeiscreme und Sahne</p>	6,80

## Heute zu empfehlen

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

Jubiläumswein zur 150 Jahr Feier der Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr



## unsere Hauptgerichte

	€
<b>Förstersteak</b> 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
<b>Jägerpfanne</b> 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
<b>Hirschkalbsragout</b> 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
<b>Medaillons „Klassiker“</b> B,E,I,M,1 Schweinefilet mit Sauce Hollandaise, Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat	15,80
<b>Rumpsteak „Natur“</b> B,E,I,M,1 mit Kräuterbutter, Pommes frites und kleinem Beilagensalat	18,80
<b>Rumpsteak „Vulkan“</b> B,E,G,I,M,1 mit rassisger Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten und kleinem Beilagensalat	19,80








## unsere beliebten Forellen

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

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

	€
<b>Räuber Hotzenplotz</b> Du bekommst Teller und besteck und isst bei deinen Eltern mit	0,00
<b>Pippi Langstrumpf</b> <sup>B,E,G</sup> kleine Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise	3,20
<b>Donald Duck</b> <sup>B,E,G,I,M</sup> Chicken Nuggets mit Pommes frites	5,20
<b>Mickey Maus</b> <sup>B,E,G,I,M</sup> kleines paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites	6,20
<b>Harry Potter</b> <sup>B,E,G,I,M</sup> zwei Medaillons vom Schweinefilet mit Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten	9,20
<b>Pinocchio</b> <sup>B,E,I,M,1</sup> kleiner gemischter Beilagensalat	2,20
<b>Biene Maya</b> <sup>C,E,G,K,M</sup> kleiner Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Creme gefüllt	4,80
<b>Kindereis</b> <sup>C,E,G,K,M,1</sup> 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

	€
<b>gemischter Eisbecher ohne Sahne</b> <sup>E,G,K,M</sup> mit vier Kugeln Eis und Eiswaffel	4,20
<b>gemischter Eisbecher mit Sahne</b> <sup>E,G,K,M</sup> mit vier Kugeln Eis, Sahne und Eiswaffel	4,80
<b>Eisbecher „Mönchberg“</b> <sup>E,G,K,M</sup> Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahne und Eiswaffel	5,50
<b>Eisbecher „Silberberg“</b> <sup>E,G,K,M</sup> Vanille- und Schokoladeneis mit Eierlikör, Sahne und Eiswaffel	5,90
<b>Eisbecher „Burgberg“</b> <sup>E,G,K,M</sup> Vanille und Haselnusseis mit Haselnüssen, Sahne, Nusscreme und Eiswaffel	5,90
<b>Eisbecher „heiße Guckley“</b> <sup>E,G,K,M</sup> Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Sahne und Eiswaffel	5,90
<b>„Klostergarten“</b> Frischer Obstsalat mit Zitronensorbet und Sahne	4,80
<b>Ahrtal „Despresso“</b> <sup>D,G,K,M,8</sup> kräftiger Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, einer hellen und einer dunklen Tresterpraline	5,80
<b>„Kaiserschmarrn“</b> <sup>E,G,K,M</sup> mit Rumrosinen und gerösteten Mandeln	8,80

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



## *Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen*

*Bitte sprechen Sie uns an wenn Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben*

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

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