

**Im Sommer
freute Großvater
sich immer
wenn Großmutter
ihm mal was
zum "Neesseln"
aufs Feld brachte.**



Der Beginn mit der Suppe...

Am Anfang aller Kochkunst stand die Suppe, und ihre Geburtsstunde schlug mit der Erfindung der Töpferei.

Als der erste tönerner Topf über dem Feuer hing und sich als einigermaßen wasserdicht und feuerfest erwies, brach eine neue Ernährungsepoche an.

Wie diese ersten Suppen schmeckten, weiß niemand, aber warum sollte man einer kräftigen Fleischbrühe mit verschiedenen Einlagen misstrauen?

Für Jahrtausende blieb die Suppe ein Stiefkind der gehobenen Küche. Die einzige bekannte Suppe des Altertums ist die "schwarze Suppe", ein Essen für harte Männer und solche die es werden sollten; besteht aus Schweinefleisch, das in Blut gekocht und mit Essig und Salz gewürzt war.

Vorspeisen



**Klare Fleischsuppe
mit Einlage
€ 3,20**

**Hausgemachte Tomatensuppe
aus frischen Tomaten zubereitet,
mit einer Sahnehaube
€ 3,90**



**Bei Allergien und Unverträglichkeiten
verlangen Sie bitte unsere separate
Speisekarte mit allen Allergenkennzeichnungen
in den Speisen!**



“Salat a la Bauernstube”
mit verschiedenen Salate der Saison,
Ei, Tomaten, Käsewürfel,
gebratene Hähnchenbruststreifen
und Toast
€ 10,90

Während Großvater auf dem Feld seine Arbeit verrichtete, pflegte Großmutter ihren Salat.-und Gemüsegarten mit viel Hingabe. Besonders Stolz war Sie, wenn die Ernte gut ausgefallen war und Sie ihrer Familie viel “frisches” auf den Tisch bringen konnte. Da man früher nicht jeden Tag Fleisch auf den Tisch bringen konnte, hat man die Woche über, oft mit Suppen.-Gemüse.-Salate.-oder fleischlosen Gerichten “gestreckt”, um am Sonntag wieder ein gutes Stück Fleisch auf dem Tisch zu haben.

Kleine Kochkunde

Zu der Zeit, als es noch keine Kühlanlagen gab, transportierte man Eisbergsalat, in dem man große Eisstücke über die Ladung schüttete und so durchs Land fuhr- soviel zur Herkunft seines Namens. Angebaut wurde er erstmals auf den sonnigen Feldern Kaliforniens. Der Salat bildet große, dicht geschlossene Köpfe, ohne Hüllblätter ähnelt er einem sehr losen Weißkohl. Im Gegensatz zum Kopfsalat sind die Blätter des Eisbergsalat fest, schmecken angenehm knackig und haben einen hohen Gehalt an Mineralstoffen, organischen Säuren und Vitaminen.

**ES KANN AUCH MAL
OHNE FLEISCH SEIN!**

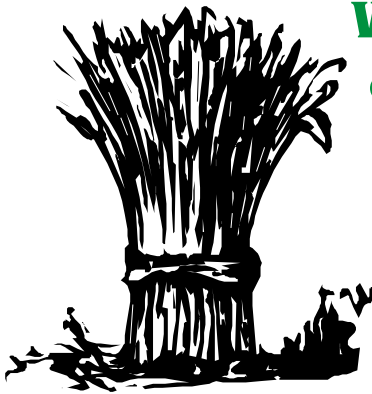
*Wir servieren unsere
Salate mit einem
Joghurt-Schmand Dressing*

“Froschkönig`s Goldteller”
frittierte Champignons
und gebackene Gouda-Käseecke,
dazu servieren wir Kartoffelrösti`s,
Knobischmand und eine Salatgarnitur
€ 12,90

Bei Allergien und Unverträglichkeiten verlangen Sie bitte unsere separate Speisekarte mit allen Allergenkennzeichnungen in den Speisen!

Die Ernte bedeutete für die ganze Familie harte Arbeit.

Abends verwöhnte Ur-Großmutter alle mit deftigen Essen.



War die Ernte gut und trocken eingebracht, wurde der Kranz für das Erntedankfest gebunden.

Aus Ur-Großmutter's Küche und Keller gab es deftiges sehr reichlich.

"Deftiges von der Sau"

"Schnitzel Jäger Art"
mit einer deftige
Champignonsoße, Salat
und Beilage nach Wahl

€ 12,90
(1-2-3)



"Schnitzel nach Bauern Art"
mit gekochtem Schinken,
Champignons, Butterhollandaise
und Käse überbacken,
Salat und Beilage nach Wahl

€ 13,90
(1-2-3)

"Schnitzel Wiener Art"

-vom Schwein-

dazu servieren wir
Salat und Beilage nach Wahl

€ 10,90
(1-2-3)

Zu jedem Gericht servieren
wir einen Salat und wahlweise;
Pommes Frites, Kroketten oder
Kartoffelrösti`s

Einfach nur Lecker!

"Die süße Sünde der Bäuerin"
paniertes Schnitzel mit Preiselbeeren
und Camembert überbacken,
Salat und Beilage nach Wahl

€ 13,90

Bei Allergien und Unverträglichkeiten verlangen Sie bitte unsere separate Speisekarte mit allen Allergenkennzeichnungen in den Speisen!

1=Phosphat 2=Konservierungsmittel 3=Nitritpökelsalz

Es gab eine Zeit, in der hausschlachten verboten war.

Doch Großmutter fand eine List; Sie versteckte den saftigen Braten im Brotteig. Aus der Not wurde eine Tugend, die Familie war begeistert, und Oma schrieb ein weiteres Rezept in Ihr großes Kochbuch.

"Nochmal's leckeres von der Sau"



Kleine Kochkunde

Schnitzel sollten immer quer zur Faser geschnitten werden, und wenn möglich aus der Nuss oder der Oberschale.

Wir schneiden unsere Schnitzel immer aus dem ausgelösten Kotelettstück (Schweinelachse).

Tipp:

Man sollte das Schnitzel nach dem Braten für 3-4 Min. ruhen lassen, damit sich die Fasern des Fleisches entspannen können.

Dadurch ist das Schnitzel zarter im Fleisch beim Verzehr.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten verlangen Sie bitte unsere separate Speisekarte mit allen Allergenkennzeichnungen in den Speisen!

"Vogelsberger Schweinebacke"

Schweineschnitzel mit gekochtem Schinken, Tomatenscheiben, frische Kräutern und Käse gefüllt, dazu servieren wir eine deftige Champignonsoße, Salat und Beilage nach Wahl

€ 14,90

(1-2-3)

"Cordon Bleu" vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt, dazu servieren wir Salat und Beilage nach Wahl

€ 12,90

(1-2-3)

Zu jedem Gericht servieren wir einen Salat und wahlweise: Pommes Frites, Krokettens oder Kartoffelrösti's

**Besonders Stolz
war Ur-Großvater Gustav
auf seinen Bullen.**

**Deshalb ging dem Ur-Großvater
das Schlachtfest sehr nahe,
doch die saftigen Steaks
auf dem Teller
ließen ihn den
Kummer vergessen.**



**Gutsherrenhappen
kleines Rindersteak mit
Kartoffelrösti`s
hausgemachter Kräuterbutter,
Knobischmand
und einer Salatgarnitur
€ 13,50
(2)**

**Es "Hinkelche" vom Bauern
mal anders zubereitet!
Hähnchenbrust im Knuspermantel
umhüllt mit Cornflakes-Flocken,
in Butter gebraten, dazu servieren wir
eine leckere Currysoße,
Salat und Beilage nach Wahl
€ 12,90**

Deftiges vom Rind

Unsere Steak`s haben ein Rohgewicht
von ca.280 bis 300 Gramm

Wir verwenden nur hochwertiges
Argentinisches Roastbeef
vom Angus-Rind

**..... saftiges Rindersteak
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Salat und Beilage nach Wahl
€ 19,90**

**..... saftiges Rindersteak
mit Zwiebeln und Kräuterbutter,
Salat und Beilage nach Wahl
€ 20,90**

Kleine Kochkunde

Roastbeef gehört wie das Filet auch zum zartesten Fleisch vom Rind. Es gibt das hohe Roastbeef, aus dem vorderen Teil des Rückens (Vorderrippe) und das flache Roastbeef aus dem hinteren Teil des Rückens (Roastbeef, Lende, Lendenbraten oder Englischer Braten)

100g. enthalten:

Kcal	95	---Eiweiß	21g.
Fett	1g.	---Kohlenhydrate	1g.

**Bei Allergien und Unverträglichkeiten
verlangen Sie bitte unsere separate
Speisekarte mit allen
Allergenkennzeichnungen in den Speisen!**

**Zu jedem Gericht servieren
wir einen Salat und wahlweise:
Pommes Frites, Krokette
oder Kartoffelrösti`s**

Die Geselligkeit in der Bauernstube soll nicht zu kurz kommen!

Früher wie heute wird im Bauernkittel gemütlich gefeiert.



**Eine deftige
Portion für
den Stallburschen!**

Aus eigener Herstellung!

**Hackbraten
mit einer Zwiebelsoße,
Salat und Beilage nach Wahl**

€ 9,90

Liebe Gäste!

**Alles neue über die Bauernstube erfahren Sie auf
unseren Homepage.**

www.froschkoenigs-bauernstube.de

**Klicken Sie auf der Startseite auf den Button Facebook,
da werden Sie wöchentlich über jede Aktion in der
Bauernstube informiert.**

Für unsere kleinen Gäste!



Unsere Oma erzählte uns viele Geschichten von "früher" und las uns viele Märchen vor, denen wir gespannt Lauschten.

"Wildererteller"

1 Teller, Messer und Gabel zum Wildern bei den "Großen"

€ 0,00

"Die lustigen Dinos"

**Hähnchenfleisch in Dinoform
mit Pommes und Ketchup**

€ 6,90

"Max und Moritz"

**Kleines Schnitzel
mit Pommes und Ketchup**

€ 6,90

"Gänsemagd"

**Panierte Hähnchenbrust
mit Pommes und Ketchup**

€ 7,50

"Pinoccio"

**Bratwurst
mit Pommes und Ketchup**

€ 4,50

(1-5)

1=Phosphat

5=Geschmacksverstärker

Bei Allergien und Unverträglichkeiten verlangen Sie unsere separate Speisekarte mit allen Allergenkennzeichnungen in den Speisen!