

**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**

**Hausgemachte  
klare Zwiebelsuppe  
mit Toastwürfel  
und Käse überbacken  
€ 5,50**

**Hausgemachte  
Tomatensuppe  
aus frischen Tomaten  
zubereitet  
€ 5,50**

**Panierte Champignon`s  
mit Knobischmand,  
Salatgarnitur und Toast  
€ 6,50**



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

**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.



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

**Beilagensalat  
mit Salaten der Saison  
Klein € 3,50  
Groß € 4,80**

**Zu jedem Gericht servieren wir wahlweise:  
Pommes Frites, Bratkartoffeln,  
Kroketten oder Kartoffelrösti's**

### **Aus der fleischlosen Küche!**

**"Froschkönig's Goldteller"  
frittierte Champignons und  
gebratene Gouda-Käseecke,  
dazu servieren wir eine Salatgarnitur,  
Knobischmand und Beilage nach Wahl  
€ 16,90**

**"Kuss der Prinzessin"  
in Butter gebratene  
Gouda-Käseecken,  
dazu servieren wir eine Salatgarnitur  
und Beilage nach Wahl  
€ 15,90**

**"Salat a la Bauernstube"  
mit verschiedenen Salaten der Saison,  
Ei, Tomaten, Käsewürfel,  
gebratene Hähnchenbruststreifen  
und Toast  
€ 11,90**

**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"**

### **"Paniertes Schnitzel „vom Schwein“"**

**mit Jägersoße**

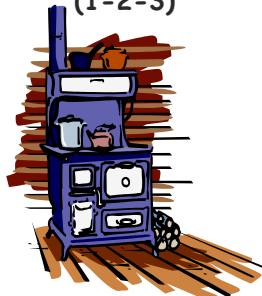
**mit Rahm-Champignonsoße**

**mit Zigeunersoße „SCHARF“,**

**Salat und Beilage nach Wahl**

**€ 15,90**

**(1-2-3)**



### **"Schnitzel nach Bauern Art"**

**mit gekochtem Schinken ,**

**Champignons, Butterhollandaise**

**und Käse überbacken,**

**Salat und Beilage nach Wahl**

**€ 16,90**

**(1-2-3)**

**Einfach nur Lecker!**

### **"Vogelsberger**

**Kochkässchnitzel"**

**paniertes Schnitzel mit Kochkäs**

**überzogen und deftig angebratenem**

**Schinken, Salat und Beilage nach Wahl**

**€ 16,50**

**( 1-2-3-4 )**

### **"Die süße Sünde der Bäuerin"**

**paniertes Schnitzel mit**

**Preiselbeeren und Camembert**

**überbacken,**

**Salat und Beilage nach Wahl**

**€ 17,50**

### **"Vogelsberger Schmandschnitzel"**

**mit geschwenkten Lauch,**

**gebratenem Schinken, obendrauf**

**einen Schlag Knobischmand,**

**Salat und Beilage nach Wahl**

**€ 16,90**

**(1-2-3)**

**Bei Allergien und Unverträglichkeiten  
verlangen Sie bitte unsere separate  
Speisekarte mit allen**

**Allergenkennzeichnungen in den Speisen!**

**1=Phosphat**

**2=Konservierungsstoffe**

**3=Nitritpökelsalz**

**Zu jedem Gericht servieren  
wir wahlweise;**

**Pommes Frites, Bratkartoffeln,  
Kroketten oder Kartoffelrösti`s**

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 deftiges 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.

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

**€ 16,50**

(1-2-3)

**"Schnitzel Forstmeister**  
**mit Schinkenwürfel, Knoblauch**  
**und frischen Kräutern gefüllt,**  
**dazu servieren wir Knobischmand,**  
**Salat und Beilage nach Wahl**

**€ 17,90**

(1-2-3)

### **"Vogelsberger Schweinebacke"**

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

**€ 18,50**

(1-2-3)



**IMMER WIEDER GERN GEGESSEN!**

**Zu jedem Gericht servieren**  
**wir wahlweise:**  
**Pommes Frites, Bratkartoffeln,**  
**Kroketten oder Kartoffelrösti`s**

**Ermenröder Schnitzelplatte**  
**drei verschiedene Schnitzelspezialitäten**  
**auf einem Teller vereint,**  
**mit Beilage nach Wahl und Salat**

**€ 19,90**

(1-2-3)

1=Phosphat

2=Konservierungsstoffe

3=Nitritpökelsalz

4=Farbstoff



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

**Die Geselligkeit in der Bauernstube soll  
nicht zu kurz kommen!  
Früher wie heute wird im Bauernkittel  
gemütlich zusammen gehockt und gefeiert.**



**"Kutscherhappen"**  
**Bauernbratwurst  
und hausgemachten Frikadellen  
mit gedünsteten Zwiebeln,  
Salatbeilage und Beilage nach Wahl**  
**€ 13,50**  
**( 1-2-3 )**

**"Ermenröder Bauernkrüstchen"**  
**kleines Schnitzel mit Sauce Hollandaise,  
2 Spiegeleier, Beilage nach Wahl  
und einer Salatbeilage**  
**€ 13,90**  
**( 2 )**



**Zu jedem Gericht servieren  
wir wahlweise;  
Pommes Frites, Bratkartoffeln,  
Kroketten oder Kartoffelrösti's**

**" Falknerpfanne"**  
**kleines Schnitzel, würzige Frikadellen  
und eine Bauernbratwurst  
mit angeschwenkten Zwiebeln,  
dazu servieren wir  
Salat und Beilage nach Wahl**  
**-in der Pfanne serviert-**  
**€ 19,90**  
**(1-2-3)**

1=Phosphat  
2=Konservierungsstoffe  
3=Nitritpökelsalz

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



**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.**



## **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  
€ 23,50**

**..... saftiges Rindersteak  
mit angebratenen frischen braunen  
Champignons, Schinkenwürfel, Knoblauch  
und frischen Kräutern, Kräuterbutter  
Salat und Beilage nach Wahl  
€ 26,50**

**..... saftiges Rindersteak  
mit geschwenkten Zwiebeln,  
hausgemachter Kräuterbutter,  
Salat und Beilage nach Wahl  
€ 24,50**

**Gutsherrenhappen  
kleines Rindersteak  
mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Beilage nach Wahl, Knobischmand  
und einer Salatgarnitur  
€ 16,50**

## **“Ur-Großvaters Leibspeise”**

### **Feldarbeiter**

(ca.500g.Rohgewicht)

**.....riesiges,saftiges Rindersteak  
mit geschwenkten Zwiebeln,  
hausgemachter Kräuterbutter  
und Knobischmand,  
Salat und Beilage nach Wahl  
€ 35,90**

## **Aus der Bauernküche geplaudert !**

**“Bratkartoffeln wie bei Großmuttern”  
SOLANGE VORRAT REICHT!**

Unsere Bratkartoffeln werde noch wie zu Großmutter`s Zeiten aus Pellkartoffeln zubereitet und mit Schinkenwürfeln und Zwiebeln in einer Gusspfanne gebraten.

## **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.

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

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

1=Phosphat 2=Konservierungsstoffe 3=Nitritpökelsalz

# 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  
€ 17,50**

**Hähnchenbrust  
panierte Hähnchenbrust  
mit Preiselbeeren  
und Camembert überbacken,  
dazu servieren wir  
Salat und Beilage nach Wahl  
€ 18,50**

**Ur-Großvater erzählte sehr oft von Familienfesten mit großem  
Festschmaus.In der geräumigen Küche bogen sich die Tische  
unter den Schüsseln,Pfannen und Platten.**

**Eine deftige  
Portion für  
den Stallburschen!**

**Aus eigener Herstellung!**

**Hackbraten  
mit einer Zwiebelsoße,  
Salat und Beilage nach Wahl  
€ 13,50**

## Kleine Kochkunde

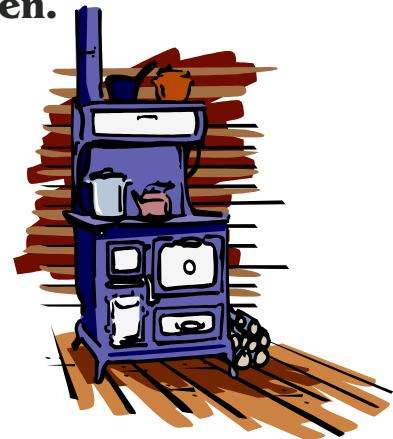
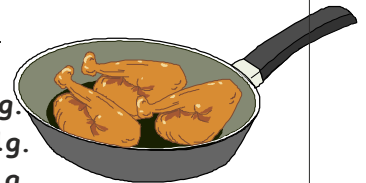
Geflügel zeichnet sich durch  
einen niedrigen Fettgehalt,  
hochwertige Eiweiß,Vitamine und  
Mineralstoffe aus.

Wegen der möglichen Salmonellen-  
Gefahr sollte Geflügel stets durch-  
gegart werden.

Einmal aufgetautes Tiefkühlgeflügel  
darf nicht wieder eingefroren werden.

100g.enthalten:

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



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

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

# 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**

**€ 7,90**

## **"Max und Moritz"**

**Kleines Schnitzel  
mit Pommes und Ketchup**

**€ 7,90**

## **"Gänsemagd"**

**Panierte Hähnchenbrust  
mit Pommes und Ketchup**

**€ 7,90**

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