

**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 tönerne Topf über dem Feuer hing und sich als einigermaßen wasserdicht und feuerfest erwies, brach eine neue Ernährungsepoke 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

**Panierte Champignon`s
mit Knobischmand,
Salatgarnitur und Toast**

€ 6,50



**Hausgemachte
Tomatensuppe
aus frischen Tomaten
zubereitet**

€ 5,50



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



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

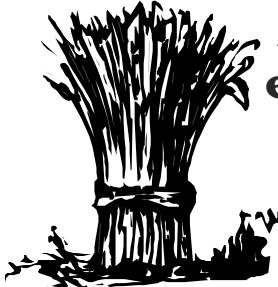
**Zu jedem Gericht servieren
wir wahlweise;**

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

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 eingebbracht, wurde der Kranz für das Erntedankfest gebunden.



Aus Ur-Großmutters 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)



“Die süße Sünde der Bäuerin”
paniertes Schnitzel mit
Preiselbeeren und Camembert
überbacken,
Salat und Beilage nach Wahl
€ 17,50

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

1=Phosphat
2=Konservierungsstoffe
3=Nitritpökelsalz

“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 Kochkäse
überzogen und deftig angebratenem
Schinken, Salat und Beilage nach Wahl

€ 16,50
(1-2-3-4)

“Vogelsberger Schmandschnitzel”
mit geschwenkten Lauch,
gebratenem Schinken, obendrauf
einen Schlag Knobischmand,
Salat und Beilage nach Wahl

€ 16,90
(1-2-3)

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

"Vogelsberger Schweinebacke" (1-2-3)

**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 GESESSEN!

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

**€ 19,90
(1-2-3)**

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

- 1=Phosphat
- 2=Konservierungsstoffe
- 3=Nitritpökelsalz
- 4=Farbstoff



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

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



“Ermendorfer 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

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



“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, Schinkenwürfeln, 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

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

**"Bratkartoffeln wie bei Großmuttern"
SOLANGE VORRAT REICHT!**

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

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

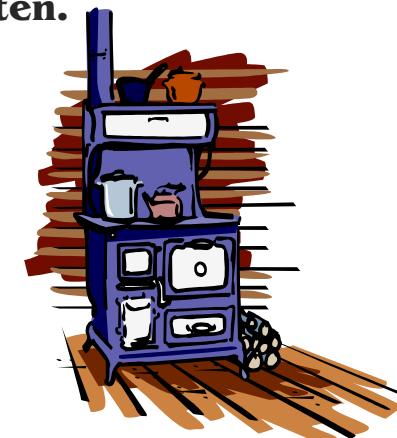
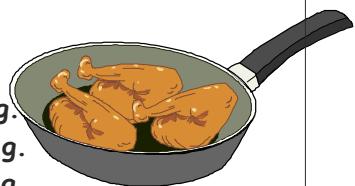
Geflügel zeichnet sich durch
einen niedrigen Fettgehalt,
hochwertige Eiweiß, Vitamine und
Mineralstoffe aus.

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!