

**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**

€ 5,90

Abholpreis € 4,90

**Hausgemachte
Tomatensuppe
aus frischen Tomaten
zubereitet**

€ 5,90

Abholpreis € 4,90

**Panierte Champignon`s
mit Knobischiemand
und Toast**

€ 7,50

Abholpreis € 6,90



**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.



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 Knobischmand,
Salat und Beilage nach Wahl
€ 19,90**

Abholpreis € 18,90

**"Kuss der Prinzessin"
in Butter gebratene
Gouda-Käseecken,
dazu servieren wir Knobischmand,
Salat und Beilage nach Wahl
€ 18,90**

Abholpreis € 17,90

**"Salat a la Bauernstube"
mit verschiedenen Salaten der Saison,
Ei, Tomaten, Käsewürfel,
gebratene Hähnchenbruststreifen
und Toast
€ 14,90**

Abholpreis € 13,90

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

€ 18,90

Abholpreis € 17,90

(1-2-3)



"Die süße Sünde der Bäuerin"

paniertes Schnitzel mit
Preiselbeeren und Camembert
überbacken,
Salat und Beilage nach Wahl

€ 21,90

Abholpreis € 20,90

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

€ 20,90

Abholpreis € 19,90

(1-2-3)

Einfach nur Lecker!

"Vogelsberger

Kochkässchnitzel"
paniertes Schnitzel mit Kochkäse
überzogen und deftig angebratenem
Schinken, Salat und Beilage nach Wahl

€ 20,90

Abholpreis € 19,90

(1-2-3-4)

"Vogelsberger Schmandschnitzel"

mit geschwenkten Lauch,
gebratenem Schinken, obendrauf
einen Schlag Knobischmand,
Salat und Beilage nach Wahl

€ 20,90

Abholpreis € 19,90

(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
€ 19,90

Abholpreis € 18,90

(1-2-3)

„Schnitzel Forstmeister
mit Schinkenwürfel, Knoblauch
und frischen Kräutern gefüllt,
dazu servieren wir Knobismand,
Salat und Beilage nach Wahl
€ 20,90

Abholpreis € 19,90

(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

€ 21,90

Abholpreis € 20,90

(1-2-3)



IMMER WIEDER GERN GEGESSEN!

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

€ 23,90

Abholpreis € 22,90

(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.**



“Kutscherhappen”

**Bauernbratwurst
und hausgemachten Frikadellen
mit gedünsteten Zwiebeln,
Salat und eine Beilage nach Wahl**

€ 14,90

Abholpreis € 13,90

(1-2-3)

“Ermenröder Bauernkrüstchen”

**kleines Schnitzel mit Sauce Hollandaise
und 2 Spiegeleiern belegt,
dazu servieren wir einen Salat
und eine Beilage nach Wahl**

€ 15,90

Abholpreis € 14,90



“ Falknerpfanne”

**kleines Schnitzel, würzige Frikadellen
und eine Bauernbratwurst
mit angeschwenkten Zwiebeln,
dazu servieren wir
Salat und Beilage nach Wahl**

-in der Pfanne serviert-

€ 22,90

Abholpreis € 21,90

(1-2-3)

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

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
€ 27,90

Abholpreis € 26,90

..... saftiges Rindersteak mit geschwenkten Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter, Salat und Beilage nach Wahl
€ 28,90

Abholpreis € 27,90

"Ur-Großvaters Leibspeise"

Feldarbeiter

(ca.500g.Rohgewicht)

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

€ 42,90

Abholpreis € 41,90

Gutsherrenhappen

kleines Rindersteak (ca.180g.) mit hausgemachter Kräuterbutter, Beilage nach Wahl, Knobischmand und einen Salat
€ 19,90

Abholpreis € 18,90

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, Kroketteen 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**

€ 21,90

Abholpreis € 20,90

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

€ 22,90

Abholpreis € 21,90

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**

€ 15,90

Abholpreis € 14,90

Kleine Kochkunde

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

Wegen der möglichen Salmonellen-Gefahr sollte Geflügel stets durchgegart 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

"Hähnchennugget`s"
mit Pommes und Ketchup

€ 8,90

Abholpreis € 7,90

"Max und Moritz"
Kleines Schnitzel
mit Pommes und Ketchup

€ 8,90

Abholpreis € 7,90

"Gänsemagd"
Panierte Hähnchenbrust
mit Pommes und Ketchup

€ 8,90

Abholpreis € 7,90

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