



Deutsches Haus
Gastronomie und Hotellerie
genießen

ALLERGEN-Speisekarte

aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe



mit Markklößchen

€ 5.90

Vogelsberger Kartoffelsuppe



Gemüstreifen und Baguette



€ 7.90

Süßkartoffel-Chilisuppe (vegan)

mit Baguette



€ 7.90

Vorspeisen

Karamellisierte Ziegenkäse auf Brotcrosti



mit Rosmarin und Honig, an Salatbouquet und hausgemachtem Quittengelee

€ 12.50

Räucherlachsrollchen



an hausgemachtem Gemüse-Kartoffelpuffer, mit Honig-Senf-Dip,
Kapernäpfelchen und Schwarzbrotwürfeln

€ 13.50

Salate frisch auf den Tisch

kleiner gemischter Salatteller der Saison



... was Garten und Markt Gutes hergeben!

€ 5.50

großer Salatteller



an gebratenen Putenbruststreifen mit Baguette



€ 17.90

Vogelsberger Bauernsalat



an Apfelvinaigrette mit gerösteten Kartoffelscheiben, Krautsalat,
Schwartenmagenwürfeln, Handkäse und Bauernbrot



€ 18.50

Vegetarisch

€ 16.90

Unsere Klassiker – auch fleischlos

Hausgemachte Fleischpflanzerl (Frikadellen)



Röstzwiebeln, Bratensoßenspiegel

kremiges Kartoffel-Püree

14.90

Schwabenpfanne



Schweinelenende auf Spätzle mit frischen Champignons an heller Rahmsoße

€ 19.90

Hirschbraten (aus der Keule)



an Wacholderrahmsoße mit

Preiselbeerbirne und Kartoffelknödel

€ 26.50

Zanderfilet



in Butter gebraten

auf regionalem Spitzkohl-Kartoffelgemüse an Riesling-Soße

€ 23.90

Rotes Curry aus dem Wok (leicht scharf)

mit Kokosmilch, Gemüse und Basmatireis

vegan

€ 16.90

mit Putenbruststeak

€ 20.90

mit Roastbeefstreifen

€ 25.90

Veggie-Burger



mit leckerem Gemüse-Patty, knackigem Gemüse (Paprika, Zwiebel, Tomate),

€ 15.90

Blattsalat, Käse, pikantem Kräuter-Dip, dazu Steakhouse frites

Regionale Spitzkohl-Kartoffel-Gemüse Bowl

vegan

€ 12.90

vegetarisch mit Ziegenkäsebrösel



€ 15.90

mit hausgemachten, gebratenen Schwartenmagenwürfeln

€ 17.90

vom Schwein

Bermuthshainer Schnitzel – unser „Renner“

Schnitzel Wiener Art mit original hausgemachter Schnittlauchsoße € 15.90

Schnitzel Wiener Art

mit Zitrone und Preiselbeeren € 12.90

Schnitzel Jäger Art

an klassischer Jägersoße mit frischen Champignons € 15.20

Bergbäuerin Schnitzel

überbacken mit Zwiebeln, Tomaten und Käse € 17.20

Cordon Bleu

mit Preiselbeeren € 17.20

Dazu können Sie nach Herzenslust wählen:

Pommes frites 	€ 3.00
Bratkartoffeln 	€ 3.90
Süßkartoffel-Pommes frites 	€ 4.60
Kroketten   	€ 2.80
Salzkartoffeln	€ 2.80
Kartoffelrösti   	€ 2.80
Spätzle  	€ 2.80
Reis	€ 2.80
gebratene Pilze	€ 4.60

gebratene Zwiebeln	€ 2.20
Kräuterbutter 	€ 2.20
Bauernbrot 	€ 1.20
ofenfrisches Baguette 	€ 1.20
Bratensoße 	€ 2.40
Pfefferrahmsoße   	€ 2.40
Jägersoße   	€ 2.40
helle Rahmsoße   	€ 2.40
Champignonrahmsoße  	€ 2.40

vom Rind

Burger No. 29 Hausgemachter Rindfleisch Patty (220gr.)     mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, knusprigem Bacon₃, Käse, Ketchup₉ und Mayonnaise_{1,4}, auf knackigem Weizenbrötchen mit Süßkartoffel-Pommes frites und Barbecuesoße₉ € 20.90

Rumpsteak ca. 250 gr. ^a € 23.90
englisch, medium oder durch?

Entrecôte

(von der deutschen Färs, ca. 300g)
englisch, medium oder durch? € 27.90

Dazu können Sie nach Herzenslust wählen:

Pommes frites  ^a	€ 3.00	gebratene Zwiebeln ^a	€ 2.20
Bratkartoffeln ^a	€ 3.90	Kräuterbutter 	€ 2.20
Süßkartoffel-Pommes frites  ^a	€ 4.60	Bauernbrot  ^{a-d}	€ 1.20
Kroketten    ^a	€ 2.80	ofenfrisches Baguette  ^{a-d}	€ 1.20
Salzkartoffeln	€ 2.80	Bratensoße 	€ 2.40
Kartoffelrösti    ^a	€ 2.80	Pfefferrahmsoße    ^{SO₂}	€ 2.40
Spätzle   ^a	€ 2.80	Jägersoße    ^{SO₂}	€ 2.40
Reis	€ 2.80	helle Rahmsoße    ^{SO₂}	€ 2.40
gebratene Pilze	€ 4.60	Champignonrahmsoße    ^{SO₂}	€ 2.40

Was möchten Sie dazu?

kleiner gemischter **Salatteller** der Saison    ^{SO₂} € 5.50



Deutsches Haus
Gastronomie und Hotellerie
genießen

für hungrige Kinder (bis 14 Jahre)

Portion Pommes frites



mit Ketchup⁹ oder Mayonnaise^{1,4}

€ 5.00

Spätzle



mit Champignonrahmsauce

€ 7.00

Wickie Kinderschnitzel



mit Pommes Frites und Ketchup⁹

€ 9.90

knuspriger Kidsburger



mit kl. Rindfleisch-Patty, Salat, hausgemachter Burgersoße
Pommes frites und Ketchup

€ 12.90

Brotzeit

...mit Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung

Vogelsberger Wurstplatte



mit Brot, Butter und Gurke

€ 14.90

Schinkenplatte (roh³ oder gekocht^{3,10})



mit Brot, Butter und Gurke

€ 14.20

Strammer Max



mit rohem³ oder gekochtem^{3,10} Schinken

€ 14.50



Deutsches Haus
Gastronomie und Hotellerie
genießen

Dessert

1 Bällchen Vanilleeis     a-h
mit Espresso aufgefüllt

€ 4.90

hausgemachte Mousse au Chocolat    SO₂
mit Kirschen

€ 7.50

Crème brûlée    
mit einer Kugel hausgemachtem Fruchtsorbet

€ 8.90

Pistazientartufo       a-h
Pistazieneis mit Mandeln, Pistazien-Topping und Pistazienstreuseln,
umhüllt mit Karamellsoße

€ 8.90

Gemischtes Eis (3 Bällchen)      a-h
mit Sahne und Schokoraspeln

€ 6.90

Vanilleeis (2 Bällchen)     a-h  SO₂
mit heißen Kirschen und Sahne

€ 7.50

was für Kids!!!

Smartiesbecher      a-h
Vanille₁- und Erdbeereis mit bunten Smarties_{1,8} und Sahne

€ 5.00

1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Nitrat, 4 – mit Antioxidationsmittel,
5 – mit Geschmacksverstärker, 6 – geschwefelt, 7 – geschwärzt, 8 – gewachst,
9 – mit Süßungsmittel(n), 10 – mit Phosphat, 11 – koffeinhaltig, 12 – chininhaltig

Übersicht Allergene

-  Getreide: a = Weizen, b = Roggen, c = Gerste, d = Hafer
-  Schalenfrüchte: a = Mandeln, b=Haselnüsse, c=Walnüsse, d=Cashewnüsse, e=Pecanüsse, f=Praranüsse, g=Pistazien, h=Macadamia- oder Queenslandnüsse
-  Eier und daraus gewonnenen Erzeugnisse
-  Milch und daraus gewonnenen Erzeugnisse
-  Sellerie und daraus gewonnenen Erzeugnisse
-  Erdnüsse und daraus gewonnenen Erzeugnisse
-  Sojabohnen und daraus gewonnenen Erzeugnisse
-  Senf und daraus gewonnenen Erzeugnisse
-  Fische und daraus gewonnenen Erzeugnisse
-  Schwefeldioxid und Sulphite
-  Krebstiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse
-  Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse
-  Sesamsamen und daraus gewonnenen Erzeugnisse
-  Lupinen und daraus gewonnenen Erzeugnisse

Weinkarte

Alle Weine auch als Flasche erhältlich

Weißweine 0.2 l

Baden, Graf von Kageneck, Grauer Burgunder, trocken

sonnengelb, mit zarter Honignote, seine saftig-volle Frucht erinnert an reife Birnen und Quitten

€ 6.50

Rheingau, Winkeler Jesuitenberg, Riesling, trocken

im Glas herzhaft und klar, feinduftiger Geruch und verspielt am Gaumen

€ 6.50

Venetien, IL-MIO, Pinot Grigio, trocken

das Bouquet ist fruchtbetont und mit einer leichten floralen Note unterlegt

€ 6.50

Baden, Nordweiler Herrenberg, Weißer Burgunder, halbtrocken

der feinfruchtige Geschmack erinnert an getrocknete Aprikosen

€ 6.50

Württemberg, Schloss Affaltrach, Kerner, lieblich

fruchtige Aromen, feine Mineralität und ein lebendiger Charakter

€ 6.50

Weißherbst und Rosé 0.2 l

Baden, Graf von Kageneck, Spätburgunder Rosé, trocken

Noten von Erdbeeren und Himbeeren, angenehmer und mittelkräftiger Abgang

€ 6.50

Rheinhessen, Weingut Wolf, Bio Cuvée Sommertraum, Rosé, halbtrocken

leichter, frisch-fruchtiger Sommerwein, Zitrus- und Johannisbeeraromen im Abgang

€ 6.50

Rotweine 0.2 l

Venetien, IL-MIO, Merlot, trocken

saftiger und kräftiger Körper, leicht würzige Akzente, fruchtiger Charakter

€ 6.50

Apulien, Mandoria, Primus Primitivo, trocken

in der Nase dominieren Töne der Schwarzkirsche und Pflaume mit leicht floralem Hintergrund, welche durch eine gute Mineralität abgerundet sind

€ 7.20

Baden, Badische Winzer, Spätburgunder, trocken

tiefes, funkelndes Kirschrot mit angenehmer Frucht von Kirsche, Erdbeere, mit einem Hauch von Waldbeeren und Gewürznelken

€ 7.20

Rheinhessen, Weingut Wolf, Bio Dornfelder, halbtrocken

kräftige Aromen von Brom- und Waldbeeren, ausbalanciert

€ 6.50



Getränkeauswahl

Aperitifs

Hausmarken Sekt Schloss Trier, trocken 0.1 l	€ 4.50
Amalfi Spritz 0.2 l mit Campari, Limoncello, Sekt, Grapefruitsaft	€ 6.80
Hugo 0.2 l mit Sekt, Limette, Minze, Holunderblütensirup, Mineralwasser, auch alkoholfrei	€ 6.80
Lillet 0.2 l mit Sekt, Beeren, Russian Wild Berry	€ 6.80
Aperol Spritz mit Orange, auch alkoholfrei	€ 6.80
Campari 4 cl mit Orangensaft oder Soda, auch alkoholfrei	€ 6.80
Gin Tonic 4 cl mit Zitrone	€ 6.00
Kir Royal Cassislikör mit Sekt 0.1 l	€ 5.20
Sekt 0.1 l mit Pfirsichlikör 0.1 l	€ 5.20
Martini Bianco/Rosso mit Zitrone 5 cl	€ 4.40
Sherry 5 cl trocken, medium oder cream	€ 4.00

Biere (vom Fass)

	0.30 l	0.50 l
Lauterbacher Pils	€ 3.50	€ 4.90
Erdinger Urweisse	€ 3.50	€ 4.90
Hochstift Schwarzer Hahn	€ 3.50	€ 4.90
Erdinger Helles		€ 4.90

Biere (aus der Flasche)

	0.33 l	0.50 l
Erdinger Hefe Alkoholfrei		€ 4.90
Radler Alkoholfrei		€ 4.90
Lauterbacher Alkoholfrei	€ 3.50	

Bier mit Bermuthshainer Schuss...

Erdinger Hefe Alkoholfrei mit <i>Waldmeistersirup</i> oder <i>Pink-Grapefruitsirup</i>	€ 5.50
Lauterbacher Pils mit <i>spritzigem Schuss</i>	€ 5.50

hausgemachte Limonaden

hausgemachte Waldmeister-Zitronenlimonade	0.40 l	€ 4.90
hausgemachte Pink-Grapefruitlimonade		€ 4.90
Rosa's hausgemachte Quittenlimonade		€ 4.90

Tafelwasser

Bermuthshainer Tafelwasser, spritzig	0.30 l	0.75 l
mit den besten inneren Werten des Vogelsberges	€ 2.50	€ 5.20

Softgetränke und Säfte

Pepsi Cola, Mirinda, Spezi, 7'up	0.20 l	0.30 l	0.50 l
Schweppes Bitter-Lemon ^{4,12} , Tonic Water ¹²	€ 3.20	€ 3.50	€ 4.90
Apfelschorle		€ 3.50	€ 4.90
Johannisbeerschorle		€ 3.50	€ 4.90
Johannisbeernektar, Apfelsaft	€ 3.20		
Orangensaft, Kirschsaft, Bananensaft	€ 3.20		
KiBa	€ 3.50		€ 4.90

Pepsi Cola light ^{1,9,11}	0.33 l	0.35 l
Malzbier	€ 3.50	
Almdudler		€ 3.80

Apfelwein

Wetterauer Gold	0.25 l	0.50 l
	€ 3.30	€ 4.90

heiße Getränke

Tasse Kaffee ₁₁	€ 2.80
Kännchen Kaffee ₁₁	€ 4.50
Milchkaffee _{9, 11}	€ 3.80
Cappuccino mit Milchschaum _{9, 11}	€ 3.50
Espresso ₁₁	€ 2.90
Espresso Macchiato _{9, 11}	€ 3.20
Latte Macchiato _{9, 11}	€ 3.90
Latte Macchiato mit Aroma _{1, 2, 5, 9, 11}	€ 4.40
Glas Tee	€ 2.80
Kännchen Tee	€ 4.20
zur Auswahl stehen: Schwarzer-, Earl-Grey-, Darjeeling-, Grüner-, Kamillen-, Pfefferminz-, Kräuter-, Hagebutten-, Rooibos-Vanille- und Früchtetee	
Heiße Schokolade mit Milchschaum	€ 3.50
Grog	€ 4.50
Glühwein	€ 4.50
Heißer Apfelwein	€ 4.50
Jagertee	€ 4.50
Heiße Zitrone	€ 2.90
Heißer Orangensaft	€ 3.40

Spirituosen

2 cl

Bermuthshainer Muntermacher	€ 2.80
Kirschkerschnaps (<i>Geheimtipp!</i>)	€ 3.40
Schlitzer Doppelkorn, Burgen Kümmel	€ 2.80
Jägermeister	€ 2.80
Prinz Alte Marille	€ 3.80
Malteser	€ 2.80
Linie Aquavit	€ 3.40
Obstler, Williams	€ 2.80
Aus der Region:	
Schlitzer Williams, Himbeere,	€ 3.80
Haselnuss, Zwetschge, Mirabelle	
Frangelico (Haselnusslikör)	€ 3.20
Grappa, Calvados, Tequila	€ 3.50
Sambuca mit Kaffeebohne	€ 3.50
Ramazzotti auf Eis mit Zitrone	€ 3.50
Baileys auf Eis 3 cl	€ 3.80

Mixgetränke

Bacardi-Cola oder Orangensaft 2 cl	€ 4.40
Mariacron Hut 2 cl	€ 4.40
Gin Tonic 4 cl	€ 6.00
Jack Daniel´s mit Cola 4 cl	€ 6.00