

Spain Tapas dazu servieren wir Baguette

Zweierlei Mojo (Knoblauchsauce) 3,50 €

Duett¹³⁴ 5,90 €

von pikanter Chorizo und spanischem Käse
Albondigas 6,50 €

Hackfleischbällchen in Tomatensauce

Gebratener Sepia mit Mojo 7,90 €

Garnelenpfanne 10,50 €

mit Knoblauch und Olivenöl

Garnelen im Ganzen gebraten 10,50 €

mit Knoblauch und Olivenöl

Gebratene Dorade mit Mojo 9,90 €

Gebratener Pulpo mit Pimentón & Olivenöl 9,90 €

Vorneweg oder Zwischendurch

Tafelspitzbrühe mit Gemüsestreifen 4,50 €

Kürbis Süppchen mit Kernöl 5,20 €

Maronen Süppchen mit Serrano Schinken¹³ 5,90 €

Handkäse mit Musik, Brot und Butter 6,50 €

Frittierter Handkäse 6,50 €

mit Salat, roten Zwiebeln und Sauerrahm

Gebackener Schafskäse¹³⁴⁶ 6,50 €

mit Weißkrautsalat, Hirtenpepperoni und Toastbrot

Feldsalat in Kartoffel – Speck – Dressing 9,50 €

Hausgemachte Eintöpfe

Geflügelsuppe mit Gemüse, Nudeln und Brot 6,50 €

Linsensuppe mit Würstchen und Brot 6,90 €

Salate

Schafskäsesalat⁷ mit Blattsalaten 10,50 €
in Balsamico – Vinaigrette und Rohkost

Mein Lieblings Salat 15,50 €

Blattsalate in Himbeer – Senf – Vinaigrette
mit dreierlei Ziegen – Käse, Serrano – Schinken¹³,
Tomaten, Gurken und roten Zwiebelringen

Herbst Bowl 14,90 €

Tafelspitz, Kartoffelstroh, Tomaten, Avocado,
Sauerrahm und Blattsalat
in Himbeer – Senf – Vinaigrette

Salat mit Hausdressing

Rinderstreifen vom Grill in Chili – Olivenöl 250g 16,30 €
350g 20,20 €

Fleischlos & Fisch

Dorade – im Ganzen gebraten – 19,50 €
an Marktgemüse und geschwenkten Kartoffeln

Pikante Spaghetti mit Meeresfrüchten 15,50 €

Grünkerntaler mit Tomaten und Käse gratiniert 12,90 €
roh marinierten Gemüsestreifen und Sauerrahm

Marktgemüse vom Grill mit Kartoffelstroh 11,90 €

Frische Tagliatelle 12,50 €
mit Blattspinat und Tomaten in Rahm

Filet vom Adlerfisch in Butter gebraten 23,90 €
mit Marktgemüse und geschwenkten Kartoffeln

Hauptsächliches

Hühner Frikassee 14,80 €
in Kapernsauce, Reis und gemischtem Salat

Geschmorter Schweinegulasch 15,90 €
in Rahm, Nudeln und gemischtem Salat Kl. Portion 14,00 €

Manchegoschnitzel¹³⁴ 14,90 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Manchegokäse
und Chorizo gebacken dazu Pommes frites

Filettopf 15,60 €

Streifen vom Schweinefilet mit Champignons, Zwiebeln
und Speck in Rahmsauce, Marktgemüse und Butterspätzle

Fleisch und meine Beilagen

Paniertes Schweineschnitzel 8,00 € Kl. Port. 5,00 €

Gegr. Schweinemedallions 8,50 €

Gegr. Rumpsteak 200g 16,00 € 300g 22,00 €

Bitte Wählen Sie Ihre Beilagen aus.

Kräuterbutter, Zwiebeln, Rahmsauce, Pfeffersauce und
Jägersauce für jeweils 2,00 €

Steakhouse – Pommes, Kartoffelstampf, kleiner Salat,
geschwenkten Kartoffeln, Buttergemüse vom Markt
und Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck für jeweils 3,00 €

Hessen Tipp

Zwei Wildschweinbratwürste 15,90 €
mit Apfel – Zwiebelsauce, Rotkraut und Kartoffelstampf

Tafelspitz aus dem Gemüsesud, 17,90 €
mit Meerrettichsauce, Wirsinggemüse und Salzkartoffeln

Geschmorte Rinderroulade, 17,50 €
Rotkraut und Kartoffelknödel

Ofenfrische ½ Ente mit gefülltem Schmorapfel, 25,50 €
Rosmarinsauce, Rotkraut und Kartoffelknödeln

Geschmorte Gänsebrust 28,90 €
mit Rosmarinsauce, Rotkraut und Kartoffelknödeln

Ofenfrische Enten & Gänse

mit Beilagen für nach Hause

auch an Heiligabend von 12.00 – 14.00 Uhr.

Nur mit frühzeitiger Vorbestellung.

Ofenfrische Gans für vier – sechs Personen

Rohgewicht ca. 5 kg mit Sauce, gefülltem Schmorapfel,
Rotkraut und Kartoffelknödel 136,00 €



Grünkern – Burger 14,90 €

Gebratene Grünkerntaler im Burger mit BBQ, Tomaten,
Salatgurken und Käse gebacken dazu Farmersalat

Eisenbahn – Burger 13,90 €

Beefsteak im Burger mit BBQ, Cheddar Käse,
rote Zwiebeln und Farmersalat

Dessert

Ein Bällchen Eiscreme 1,50 €

Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Walnuss

Affogato 3,40 €

Ein Bällchen Vanilleiscreme und Espresso

Warmer Schokoladenkuchen – 15 Min. Backzeit – 7,90 €

mit flüssigem Nougatkern an Grütze von Waldbeeren

Kaiserschmarrn 7,50 €

mit Nüssen, Rosinen dazu Apfelmus und Preiselbeeren

Orangenfilets 8,50 €

mit Sabayone gratiniert und Walnuss Eiscreme

Konservierungsstoffe¹, Süßungsmittel², Antioxidationsmittel³, Farbstoff⁴, Phosphat⁵, Süßungsmittel⁶,
Koffeinhaltig⁷, Chininhaltig⁸, Geschwefelt⁹, Phenylalaminquelle¹⁰

Bezüglich Allergene fragen Sie bitte unseren Service.

Landgasthof zur Eisenbahn

Christine Wick Naunstädter Str. 14 61279 Grävenwiesbach

www.gasthofzureisenbahn.de

☎ 0 60 86 / 4 54



📞 0 15 20 35 85 882

Strassenverkauf & Küchenzeiten

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihre Essensbestellungen eine Stunde vor Küchenschluss benötigen. Vielen Dank.

Donnerstag bis Samstag

von 12.00- 14.00 Uhr und 17.00 – 21.00 Uhr

Sonn.- und Feiertage

von 11.00 – 14.00 Uhr und 17.00 – 20.00 Uhr
sowie nach Vereinbarung

Nur Barzahlung möglich.

Mehrwegboxen gegen Pfand erhältlich.

Bleiben Sie gesund. Infos auf Facebook, Instagram und Internet.

Getränke und Speisen

Hausgemachte Limonaden 0,2l 2,00 € 0,5l 4,00 €

Zitrone – Ingwer, Orange - Minze oder Wassermelone

Wasser 0,2l 2,50 € 0,75l 4,40 €

Cola⁴⁷, Fanta³⁴, Sprite² 0,3l 3,30 € 0,5l 4,50 €

Bitburger Pils 0,3l 3,00 € 0,5l 4,30 €

Weizenbier hell, dunkel oder Kristall 0,5l 4,30 €

Fl. Freixenet 15,90 €

Spanisch Sprizz Wassermelone, Zitrone - Ingwer und Sekt 4,90 €

Spanische Weine 0,2l Sulfite

Sauvignon Blanc Weißwein 3,90 €

Rosatto Tempranillo Rose 4,50 €

Tempranillo Rotwein 4,70 €

Wir suchen Verstärkung,
kommt in unser  Team.

Am 1. & 2. Weihnachtsfeiertag

von 11.00 - 14.30 Uhr.



Tagesessen

Donnerstag 09.11.

Spaghetti 10,00 €
mit Hackbällchen in Knoblauch - Tomatensauce

Freitag 10.11.

Pikante Spaghetti 15,50 €
mit Meeresfrüchten und Chorizo

Samstag 11.11.

Linsensuppe mit Würstchen und Brot 6,90 €

Sonntag 12.11.

Geschmorte Rinderroulade 17,00 €
mit Rotkohl und Kartoffelstampf