

Vornweg oder Zwischendurch	
Bärlauch Süppchen	5,20 €
Spargelcremesuppe	6,50 €
Tafelspitzbrühe mit Markklößchen und Gemüse	5,40 €
Gulaschsuppe mit Brot	6,50 €
Gegrillte Wassermelone mit Pfeffer & Olivenöl	4,90 €
Frittiertes Ei auf Frankfurter Grüne Sauce	4,90 €
Frittierter Handkäse mit Salat, roten Zwiebeln und Sauerrahm	6,50 €
Handkäse mit Musik, Brot und Butter	6,90 €
Tatar vom geräuchertem Lachs mit Apfel, Sellerie und Gurken an Zitronen – Frischkäse und Blattsalat	10,50 €
Gebackener Spargel in Schinken und Käse gebacken, Frankfurter Grüne Sauce und kleinem Salatbukette	11,50 €
Gebackener Schafskäse <sup>1346</sup> mit Weißkrautsalat, Hirtenpepperoni und Toastbrot	8,50 €
<b>Salate</b>	
Schafskäsesalat <sup>1</sup> mit Blattsalaten in Balsamico – Vinaigrette und Rohkost	10,50 €
Wassermelonen – Schafskäsesalat mit Blattsalat in Himbeer- Vinaigrette und Nüssen	12,80 €
Frühjahrs Bowl Ratatouille, Burrata, bunte Chips, gegrillter Römersalat, Baby – Blattspinat in Ananas – Salsa	16,50 €
Mein Lieblings Salat Blattsalate in Himbeer – Senf – Vinaigrette mit dreierlei Ziegen – Käse, Serrano – Schinken <sup>13</sup> , Tomaten, Gurken und roten Zwiebelringen	15,50 €
Salat mit Hausdressing Rinderstreifen vom Grill in Chili – Olivenöl 250g 16,30 € 350g 20,20 €	
Hausgemachter Eintopf Linsensuppe mit Würstchen und Brot	6,90 €

## Fleisch am Stiel – Schnitzel mit Griff – Paniertes Kotelett vom Duroc Strohschwein mit kleiner Beilage Kohlrabi und Kartoffeln je 100g 3,50€

### Fleischlos & Fisch

Omelette gefüllt mit Blattspinat und Spargel dazu Salzkartoffeln	13,50 €
Gedünsteter Kohlrabi mit feinem Pilzragout gefüllt und Kartoffelspiralen	14,90 €
Bunte Reispfanne mit gebratenen Spargel und Gemüsewürfeln	14,90 €
Zwei frittierte Eier mit Frankfurter Grüne und Salzkartoffeln	11,90 €
Marktgemüse vom Grill mit Kartoffelstroh	11,90 €
Frische Tagliatelle in Bärlauch mit Tomaten in Rahm	13,50 €
Backfisch Gebackene Seelachsfilets, Remouladensauce und Pommes frites	15,90 €
Dorade – im Ganzen gebraten – Ratatouille und Salzkartoffeln	20,90 €
Wolfsbarsch – im Ganzen gebraten – Ratatouille und Salzkartoffeln	25,90 €
Kleinere Portion gedämpfter Lachs auf Blattspinat und Spargel mit Sauce Hollandaise gratiniert und Kartoffel – Selleriestampf	20,40 €

### Bürstädter Stangenspargel

Beilagen Portion 19,50 € als Hauptgang Portion 25,50 €  
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter dazu  
Salzkartoffeln



### Fleisch und meine Beilagen

Paniertes Schweineschnitzel 8,00 € Kl. Port. 5,00 €  
Gegr. Schweinemedallions 8,50 €  
Gegr. Rumpsteak 200g 17,50 € 300g 25,00 €  
Bitte Wählen Sie Ihre Beilagen aus.

Kräuterbutter, Rahmsauce, Pfeffersauce  
oder Jägersauce für jeweils 2,00 €

Steakhouse – Pommes, Kartoffel – Selleriestampf,  
kleiner Salat, Ratatouille,  
Buttergemüse vom Markt für jeweils 3,00€

### Hauptsächliches

Schweinemedallions unter der Apfelkruste mit Meerrettich, Speckschaum, dreierlei Urkarotten und Kartoffel – Selleriestampf	17,50 €
Tafelspitz aus dem Gemüsesud, Meerrettichsauce, Wirsinggemüse und Salzkartoffeln oder mit Kartoffeln und Frankfurter Grüne Sauce	17,90 € 16,90 €
Geschmorte Rinderroulade, Rotkraut und Kartoffelknödel	18,50 €
Variationen des Frühlings Paniertes Schweineschnitzel, gebackener Spargel in Schinken und Käse gebacken, Sauce Hollandaise, Frankfurter Grüne Sauce und Salzkartoffeln	18,90 €
Bärlauch Schnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit Bärlauchsauce und Pommes frites	15,00 €
Frankfurter Schnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit Frankfurter Grüne Sauce und Salzkartoffeln	15,40 €
Manchego Schnitzel <sup>134</sup> Paniertes Schweineschnitzel mit Manchegokäse und Chorizo gebacken dazu Pommes frites	14,90 €
Filettopf Streifen vom Schweinefilet mit Champignons, Zwiebeln und Speck in Rahmsauce, Marktgemüse und Butterspätzle	16,50 €
Geschmorter Rinderbraten in Rosmarinsauce, Marktgemüse und Kartoffel – Selleriestampf	19,50 €
<b>Dessert</b>	
Ein Bällchen Eiscrème Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Walnuss	1,80 €
Affogato Ein Bällchen Vanilleeiscrème und Espresso	3,70 €
Marinierte Erdbeeren mit Vanille Eis	7,20 €
Gebackene Erdbeeren mit Vanille Eis	8,50 €
Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen dazu Apfelmus und Preiselbeeren	7,50 €

Konservierungsstoffe<sup>1</sup>, Süßungsmittel<sup>2</sup>, Antioxidationsmittel<sup>3</sup>, Farbstoff<sup>4</sup>, Phosphat<sup>5</sup>,  
Süßungsmittel<sup>6</sup>, Koffeinhaltig<sup>7</sup>, Chininhaltig<sup>8</sup>, Geschwefelt<sup>9</sup>, Phenylalaminquelle<sup>10</sup>

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.

Wir suchen Verstärkung,  
kommt in unser  Team.

## Tagesessen

### Samstag 11.05.

Gulaschsuppe mit Brot 6,50 €

### Sonntag 12.05.

Sonntagsbraten 17,90 €

Geschmorter Rinderbraten in Rosmarinsauce,  
Marktgemüse und Kartoffel - Selleriestampf

### Donnerstag 16.05.

Gebackene Champignons 11,00 €  
mit Remouladen Sauce und Salat

### Freitag 17.05.

Backfisch 14,90 €

Gebackener Seelachs, Remouladensauce  
und Pommes frites

## Getränke und Speisen

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

Zitrone – Ingwer / Orange – Minze /  
Rhabarber / Wassermelone

Wasser	0,2l 2,50 €	0,75l 4,40 €
Cola <sup>47</sup> , Fanta <sup>34</sup> , Sprite <sup>2</sup>	0,3l 3,30 €	0,5l 4,50 €

Taunus Edel Rot Blond	0,33l 3,50 €
Taunus Edel Weizen	0,5l 5,00 €

Bitburger Pils	0,3l 3,00 €	0,5l 4,30 €
Benediktiner Hell	0,3l 3,20 €	0,5l 5,00 €

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

Ramazotti Rosato Wild Berry Sprizz<sup>468</sup> 7,50 €

Spanische Weine 0,2l Sulfite

Sauvignon Blanc Weißwein 3,90 €

Rosatto Tempranillo Rose 4,50 €

Tempranillo Rotwein 4,70 €

Espresso Martini 8,50 €

## Lachs - Menü

Frittiertes Ei mit Frankfurter Grüne Sauce

Gedämpfter Lachs auf Blattspinat  
und Spargel mit Sauce Hollandaise gratiniert  
und Kartoffel - Selleriestampf

Träumchen von Erdbeeren  
Biskuitküchlein mit Creme und Erdbeeren 28,90 €

## Vegi - Menü

Bärlauch - Süsschen

Gedünsteter Kohlrabi  
mit Ragout von Pilzen und Kartoffelspirallen

Träumchen von Erdbeeren  
Biskuitküchlein mit Creme und Erdbeeren 25,90 €

## Frühlings - Menü

Frittiertes Ei mit Frankfurter Grüne Sauce

Schweinemedallions auf Ragout von Pilzen,  
und Kartoffel - Selleriestampf

Träumchen von Erdbeeren  
Biskuitküchlein mit Creme und Erdbeeren 24,50 €