

Vorneweg oder Zwischendurch		
Bärlauch Süppchen		5,20 €
Spargelcremesuppe		6,50 €
Grießsuppe mit Tomaten und Gemüse		4,90 €
Tafelspitzbrühe mit Markklößchen und Gemüse		5,40 €
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 Paprika dazu Meeresspargel an Zitronen – Frischkäse und an Rucola - Salat und Chips		10,50 €
Mango an Serrano - Schinken mit Salat von Baby - Blattspinat		9,50 €
Gebackener Spargel in Schinken und Käse gebacken, Frankfurter Grüne Sauce und kleinem Salatbukette		10,50 €
Gebackener Schafskäse ¹³⁴⁶ mit Weißkrautsalat, Hirtenpepperoni und Toastbrot		8,50 €
Hausgemachter Eintopf		
Linsensuppe mit Würstchen und Brot		6,90 €
Salate		
Schafskäsesalat ¹ mit Blattsalaten in Balsamico – Vinaigrette und Rohkost		10,50 €
Frühjahrs Bowl Ratatouille, Burrata, bunte Chips, gegrillter Römersalat, Baby – Blattspinat in Mango – Salsa,		16,50 €
Mein Lieblings Salat Blattsalate in Himbeer – Senf – Vinaigrette mit dreierlei Ziegen – Käse, Serrano – Schinken ¹³ , Tomaten, Gurken und roten Zwiebelringen		15,50 €
Salat mit Hausdressing Rinderstreifen vom Grill in Chili – Olivenöl	250g	16,30 €
	350g	20,20 €

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 €
Zwei pochierte Eier auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise gratiniert und Kartoffel – Selleriestampf		11,90 €
Angeschwenkte Pilze in Sahne an Blattspinat, Burrata, zwei Kartoffelknödeln, frittiertem Rucola und Chips		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 €	Hähnchenbrust 8,90 €
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

Hähnchenbrust gefüllt mit Blattspinat, Chili, Ingwer und Frischkäse, geschwenkten Pilzen, Ratatouille und Kartoffel – Selleriestampf		14,90 €
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 ¹³⁴ 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 Lammkeule in Rosmarinsauce, Ratatouille und Salzkartoffeln		19,50 €
Dessert		
Affogato Ein Bällchen Vanilleeiscreme und Espresso		3,70 €
Himbeertraum Biskuitküchlein mit Mascarpone – Frischkäsecreme		5,90 €
Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen dazu Apfelmus und Preiselbeeren		7,50 €

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

Waldbeeren – Vanille / Himbeer – Limette - Rosmarin

Wasser 0,2l 2,50 € 0,75l 4,40 €

Cola⁴⁷, Fanta³⁴, Sprite² 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 Sprizz⁴⁶⁸ 7,50 €

Tagesessen

Donnerstag 18.04.

Omelette 10,00 €

gefüllt mit Blattspinat und Champignons

dazu Salzkartoffeln

Freitag 19.04.

Backfisch 14,90 €

Gebackener Seelachs, Remouladensauce

und Pommes frites

Samstag 20.04.

Linse Eintopf mit Würstchen und Brot 6,50 €

Sonntag 21.04.

Sonntagsbraten 17,90 €

Geschmorte Lammkeule in Rosmarinsauce,

Ratatouille, Speckbohnen und Kartoffeln

Wir suchen Verstärkung,

kommt in unser  Team.

Spargel - Menü

Bärlauch - Süsspchen

Reispfanne

mit gebratenem Spargel, Gemüsewürfel
und Burrata gratiniert

Himbeertraum

Biskuitkuchlein mit Mascarpone – Frischkäsecreme
25,90 €

Lachs - Menü

Frittiertes Ei mit Frankfurter Grüne Sauce

Gedämpfter Lachs auf Blattspinat

und Spargel mit Sauce Hollandaise gratiniert und
Salzkartoffeln

Himbeertraum

Biskuitkuchlein mit Mascarpone – Frischkäsecreme
28,90 €

Frühlings - Menü

Frittiertes Ei mit Frankfurter Grüne Sauce

Hähnchenbrust gefüllt mit Blattspinat, Chili,

Ingwer und Frischkäse, geschwenkten Pilzen,
Ratatouille und Kartoffel - Selleriestampf

Himbeertraum

Biskuitkuchlein mit Mascarpone – Frischkäsecreme
28,60 €