

<b>Vornweg oder Zwischendurch</b>		
Bärlauch Süppchen		5,20 €
Spargelcremesuppe		6,50 €
Tafelspitzbrühe mit Markklößchen und Gemüse	5,40 €	
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 €	
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 Spargel, Burrata, bunte Chips, gegrillter Römersalat, Baby – Blattspinat in Ananas – Salsa	16,50 €	
<b>Salat mit Hausdressing</b>		
Rinderstreifen vom Grill in Chili – Olivenöl	250g	16,30 €
	350g	20,20 €
<b>Hausgemachter Eintopf</b>		
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€**

**Spargel** Cordon bleu vom Schwein 24,00 € mit Schinken und Käse gefüllt, Salzkartoffeln und Blattspinat in Ananas – Erdbeer – Salsa

## 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 €
Dorade – im Ganzen gebraten – Marktgemüse und Salzkartoffeln	20,90 €
Wolfsbarsch – im Ganzen gebraten – mit Salat	22,90 €
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

Spaghettinos mit Rinderbolognese	11,50 €
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 Eiscreme Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Walnuss	1,80 €
Affogato Ein Bällchen Vanilleeiscreme 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.

### 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 €

### Tagesessen

**Samstag 01.06.**

Linsensuppe mit Würstchen und Brot 6,50 €

**Sonntag 02.06.**

Spargel Cordon bleu vom Schwein 23,50 €  
mit Schinken und Käse gefüllt, Salzkartoffeln  
und Blattspinat in Ananas - Erdbeer - Salsa

**Donnerstag 03.06.**

Spaghettinos mit Hackfleischbällchen 12,00 €  
und Gemüsestreifen in Rahm