

Spanische Tapas dazu servieren wir Baguette

Dreierlei Knoblauchsaucen	4,50 €
Papas (Runzelkartoffeln) mit Mojo	5,50 €
Gegrillte Wassermelone mit Pfeffer und Olivenöl	4,90 €
Tomatensalat	4,50 €
Melone an Serrano – Schinken ¹³	8,50 €
Duett ¹³⁴	6,90 €
von pikanter Chorizo und spanischem Käse	
Oliven, Kapern & Peperoni ¹³⁹	5,50 €
Kirsch – Paprika und Peperoni gefüllt	7,50 €
Pimentos de Patron	6,90 €
Gebratene Paprika in Olivenöl mit Meersalz	
Linsensalat mit pikanter Chorizo Bratwurst	6,90 €
Meeresfrüchte Salat mit Melone	8,50 €
Bonito im Sesam mit gegrillter Ananas	9,90 €
Albondigas	6,50 €
Hackfleischbällchen in Tomatensauce	
Frittierte Sardinen mit Aioli und	8,00 €
Frittierte Calameretti mit Aioli und	10,90 €
Garnelenpfanne	10,50 €
mit Knoblauch und Olivenöl	
Garnelen im Ganzen gebraten	13,50 €
mit Knoblauch, Meersalz und Olivenöl	
Gebratener Wolfsbarsch mit Mojo	10,90 €
Gebratener Dorade mit Mojo	10,90 €
Gebratener Pulpo mit Pimentón & Olivenöl	14,90 €
Kaninchen geschmort in Rotwein und Sherry	13,50 €
mit Knoblauch, Zwiebeln, Rosinen, Nüssen und Thymian	
Mandelkuchen	6,00 €
an Ziegenfrischkäse und kleiner Obstgarnitur	

Hausgemachter Eintopf	
Linsensuppe mit Würstchen und Brot	6,90 €

Vorneweg oder Zwischendurch

Tafelspitzbrühe mit Markklößchen und Gemüse	5,40 €
Pfifferlings Süppchen	5,40 €
mit geröstetem Serrano Schinken	
Frittierter Handkäse	6,50 €
mit Salat, roten Zwiebeln und Sauerrahm	
Handkäse mit Musik, Brot und Butter	6,90 €
Gebackener Schafskäse ¹³⁴⁶	8,50 €
mit Weißkrautsalat, Hirtenpeperoni und Toastbrot	

Salate

Handkäsesalat	12,90 €
mit Blattsalaten in Essig und Öl und Rohkost	
Schafskäsesalat ¹ mit Blattsalaten	10,50 €
in Balsamico – Vinaigrette und Rohkost	
Wassermelonen – Schafskäsesalat	12,80 €
mit Blattsalaten in Himbeer- Vinaigrette und Nüssen	

Salat mit Hausdressing

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

Fleischlos

Spaghettinos mit pikanten Meeresfrüchten	16,50 €
Gedünsteter Kohlrabi	14,90 €
mit feinem Pilzragout gefüllt und Kartoffelspiralen	
Marktgemüse vom Grill mit Kartoffelstroh	11,90 €

Fleisch und meine Beilagen

Paniertes Schweineschnitzel	9,00 €	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, Buttergemüse vom Markt,
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck
kleiner Salat, für jeweils 3,00€

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

Hauptsächliches

Gebratene Wildschweinbratwurst	16,50 €
in Apfelsauce, Rotkohl und Kartoffelknödel	

Tafelspitz aus dem Gemüsesud,	17,90 €
Meerrettichsauce, Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	
oder mit Kartoffeln und Frankfurter Grüne Sauce	16,90 €

Cordon bleu	19,50 €
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes frites	

Kleineres Pfifferlings Schnitzel	16,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit geschwenkten Speck – Pfifferlingen in Rahm und Pommes frites	

Frankfurter Schnitzel	15,40 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Frankfurter Grüne Sauce und Salzkartoffeln	

Manchego Schnitzel ¹³⁴	14,90 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Manchegokäse und Chorizo gebacken dazu Pommes frites	

Filettopf	16,50 €
Streifen vom Schweinefilet mit Champignons, Zwiebeln und Speck in Rahmsauce, Marktgemüse und Butterspätzle	

Dessert

Ein Bällchen Eiscreme	1,80 €
Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Walnuss	

Affogato	3,70 €
Ein Bällchen Vanilleeiscreme und Espresso	

Kaiserschmarrn	7,50 €
mit Mandeln, Rosinen dazu Apfelmus und Preiselbeeren	

Konservierungsstoffe¹, Süßungsmittel², Antioxidationsmittel³, Farbstoff⁴, Phosphat⁵,
Süßungsmittel⁶, Koffeeinhaltig⁷, 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.

Wir suchen Verstärkung,

kommt in unser  Team.

Getränke und Speisen

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

Zitrone – Ingwer / Sonnige Melone / Wassermelone

Tafelwasser 0,3l 2,70 € 1l 3,50 €

Wasser Selters 0,2l 2,70 € 0,75l 5,00 €

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

San Miguel 0,3l 3,00 € 0,5l 5,00 €

Bitburger Pils 0,3l 3,00 € 0,5l 4,50 €

Benediktiner Hell 0,3l 3,20 € 0,5l 5,00 €

Taunus Edel Rot Blond 0,33l 3,50 €

Weizenbier hell / dunkel 0,5l 4,30 €

Spanische Weine 0,2l Sulfite

Sauvignon Blanc Weißwein 3,90 €

Rosatto Tempranillo Rose 4,50 €

Tempranillo Rotwein 4,70 €

Campari Sprizz 7,50 €

Aperol Sprizz 7,50 €

Espresso Martini 8,50 €

Tagesessen

Samstag 03.08.

Linseneintopf mit Würstchen und Brot 6,50 €

Sonntag 04.08.

Cordon bleu mit Salzkartoffeln und Salat 21,50 €

Donnerstag 08.08.

Wolfsbarsch - im Ganzen gebraten -15,90 €
mit sommerlichen Salat in Balsamico - Vinaigrette

Freitag 09.08. dorade

Frische Tagliatelle in Rahm mit Gemüse 17,00 €
und kleinere Portion gedämpfter Lachs

Samstag 10.08.

Linseneintopf mit Würstchen und Brot 6,50 €

Sonntag 11.08.

Sonntagsbraten 17,90 €
Rinderbraten in Rotwein geschmort,
Marktgemüse und Kartoffelknödel