

Spanische Tapas dazu servieren wir Baguette

Dreierlei Knoblauchsaucen	4,50 €
Papas (Runzelkartoffeln) mit Mojo	5,50 €
Duett ¹³⁴ von pikanter Chorizo und spanischem Käse	6,90 €
Oliven, Kapern & Peperoni ¹³⁹	5,50 €
Linsensalat mit pikanter Chorizo Bratwurst	6,90 €
Garnelenpfanne mit Knoblauch und Olivenöl	10,50 €
Gebratener Wolfsbarsch mit Mojo	10,90 €
Gebratener Dorade mit Mojo	10,90 €

Vorneweg oder Zwischendurch

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

Toast & Salate

Toast Romana mit Pfeffersalami, Tomaten und Käse gebacken dazu Salatgarnitur	9,50 €
Handkäsesalat mit Blattsalaten in Essig und Öl und Rohkost	12,90 €
Schafskäsesalat ¹ mit Blattsalaten in Balsamico – Vinaigrette und Rohkost	10,50 €
Salat mit Hausdressing Rinderstreifen vom Grill in Chili – Olivenöl	250g 16,30 € 350g 20,20 €

Hausgemachter Eintopf

Linsensuppe mit Würstchen und Brot 6,90 €

Fleischlos

Gedünsteter Kohlrabi 14,90 €
mit feinem Pilzragout gefüllt und Kartoffelspiralen

Marktgemüse vom Grill mit Kartoffelstroh 11,90 €

Bonito in Sesam 14,90 €
mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat

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, Lauwarmer
Kartoffelsalat, kleiner Salat, für jeweils 3,00€

Hauptsächliches

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

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

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

Manchego Schnitzel¹³⁴ 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

Geschmorter Rinderbraten in Rosmarinsauce, 19,50 €
Marktgemüse und Kartoffelknödel

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

HERBSTLICHES

Fleischkäse 10,50 €
mit Spiegelei und lauwarmen Kartoffelsalat

Krautwickel 14,50 €
Geschmorte Krautroulade an Specksauce,
Kartoffeln und Endiviensalat

Knusprige Schweinshaxe 17,00 €
an Sauerkraut und Kartoffelknödel

Geschmortes Schäufelchen an Gehitscheltem 18,50 €
(Sauerkraut und Kartoffelstampf)



Abstands – Burger 13,90 €
Beefsteak, viel Knoblauch, Gurken, Tomaten,
im Burger mit BBQ und Farmersalat

Feigen – Burger 16,50 €
Beefsteak im Burger mit BBQ, Ziegenkäse, Feigen,
Serrano – Schinken, Jalapenos und Farmersalat

Eisenbahn – Burger 15,90 €
Beefsteak im Burger mit BBQ, Cheddar Käse,
rote Zwiebeln und Farmersalat

Alm – Burger 16,90 €
Beefsteak, gerösteten Bacon, Tomaten, Bergkäse
im Burger mit BBQ und Farmersalat

Dessert

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

Affogato 3,70 €
Ein Bällchen Vanilleeiscreme und Espresso

Gebackene Feigen an Walnuss Eiscreme 8,50 €

Karamellisierte Zwetschgen in Rotwein 7,90 €
mit Vanilleeiscreme

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

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.

Wir suchen Verstärkung,

kommt in unser  Team.

Getränke und Speisen

Rote Bete-Apfel-Ingwer-Smoothie 4,50 €

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

Zitrone – Ingwer / Himbeer - Rosmarin

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 €

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

Donnerstag 19.09.

Frische Tagliatelle mit Gemüsestreifen in Rahm,
Spinat und pochiertem Ei 10,50 €

Freitag 20.09.

Variationen von Salaten
mit Dorade im Ganzen gebraten 14,90 €

Samstag 21.09.

Linseneintopf mit Würstchen und Brot 6,50 €

Sonntag 22.09.

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