

Vornweg oder Zwischendurch

Gänsegriebenschmalz mit Brot	3,90 €
Tafelspitzbrühe mit Markklößchen und Gemüse	5,40 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	6,40 €
Maronensüppchen mit gebratenem Serrano-Schinken	7,90 €
Handkäse mit Musik, Brot und Butter	6,90 €
Geräuchertes Lachs Tatar in feinen Gemüswürfeln mit Mango Salsa, Shrimps Salat an Cocktailsauce mit Ananas und kleinem Salatbukette	9,90 €

Fleischlos & Fisch

Leckeres Pilzragout mit Gemüsestreifen in Rahm dazu Serviettenknödel	13,90 €
Gedünsteter Kohlrabi mit feinem Pilzragout gefüllt und Kartoffelspiralen	14,90 €
Kleinere Portion gedämpfter Lachs mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Salzkartoffeln	18,90 €

Fleisch und meine Beilagen

Paniertes Schweineschnitzel 9,00 € Kl. Port. 5,00 €

Bitte Wählen Sie Ihre Beilagen aus.

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

Steakhouse – Pommes, Kartoffelkroketten,
Buttergemüse vom Markt, Kartoffelstampf,
kleiner Salat für jeweils 3,00€

Wild

Wildwirsinghackroulade an Kartoffel – Selleriestampf und Marktgemüse	18,90 €
Dreierlei Wildsau an Frikadelle, Kotelette vom Grill, Rücken an Holundersauce, Kartoffel – Selleriestampf und Marktgemüse	27,90 €
Gegrillte Wildschwein – Koteletts auf Holundersauce, Rotkohl und Kartoffelkroketten	29,90 €

Hauptsächliches

Hähnchenbrustroulade gefüllt mit Frischkäse, Spinat und Chili an Paprikasauce und Kartoffel – Selleriestampf	14,90 €
Gegrilltes Rumpsteak geschmorten Rotweinzwiebeln & Pommes	200g 24,50 € 300g 31,00 €
Geschmorter Winterschweinebraten gefüllt mit Speck, Apfel und Pflaumen und Kartoffelknödel	17,90 €
Schweinemedallions unter der Apfelkruste mit Meerrettich und Radieschen, Speckschaum, dreierlei Urkartotten und Kartoffel – Selleriestampf	19,50 €
Schweinemedallions unter der Kräuterkruste, Marktgemüse und Kartoffelgratin	18,90 €
Tafelspitz aus dem Gemüsesud, Meerrettichsauce, Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	17,90 €
Filettopf Streifen vom Schweinefilet mit Champignons, Zwiebeln und Speck in Rahmsauce, Marktgemüse und Butterspätzle	16,50 €
Strudel von Himmel und Erd Strudel gefüllt mit roh gerösteten Kartoffeln und Blutwurst auf Lauchschaum und karamellisierten Apfelwürfeln	15,90 €
Geschmorte Rinderroulade Rotkohl und Kartoffelknödel	20,50 €
Ofenfrische halbe Ente, gefüllter Schmorapfel, Rotkraut und Kartoffelknödel	28,50 €
Gebratene Entenbrust an Rosmarinsauce Marktgemüse und Kartoffelkroketten	28,50 €
Ragout aus der Gänsebrust in Rosmarinsauce mit Karotten, Sellerie und Lauch dazu Knöpfli	19,50 €
Geschmorte Gänsebrust an Rosmarinsauce, gefülltem Schmorapfel, Maronen, Rotkohl & Kartoffelknödel	28,50 €
Dessert	
Affogato Ein Bällchen Vanilleeiscreme und Espresso	3,70 €
Wintermärchen Winterliche Variationen mit Biskuit und Schokolade, Spekulatius Creme und Schokoladenschaum	7,90 €

Burger

Pullet Goose – Burger Gerupftes Gänsefleisch, Apfel, Maronen, gerösteten Bacon im Burger mit BBQ, Sauerrahm, Farmersalat und Süßkartoffel Pommes	20,90 €
Alm – Burger Beefsteak, gerösteten Bacon, Tomaten, Bergkäse im Burger mit BBQ, Sauerrahm, Farmersalat und Süßkartoffel Pommes	16,90 €
Raclette – Burger Beefsteak, Tomaten, Essiggurken, Raclette Käse im Burger mit BBQ, Sauerrahm, Farmersalat und Süßkartoffelecken	18,90 €

Geflügel Menü

Geräuchertes Lachs Tatar

Hähnchenbrustroulade gefüllt mit Frischkäse, Spinat und Chili an Paprika Sauce und Kartoffelstampf mit Erbsen und Minze	
Wintermärchen	28,90 €

Winter Menü

Kürbiscremesuppe

Geschmorter Winterschweinebraten gefüllt mit Speck, Apfel und Pflaumen und Kartoffelknödel	
Wintermärchen	28,90 €

Gänse Menü

Kürbiscremesuppe

Geschmorter Gänsebrust an Rosmarinsauce, gefüllter Schmorapfel, Rotkraut und Kartoffelknödel	
Wintermärchen	39,50 €

Konservierungsstoffe1, Süßungsmittel 2, 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 / Orange – Minze

Tafelwasser	0,3l 2,70 €	1l 3,50 €
Wasser Selters	0,2l 2,70 €	0,75l 5,00 €
Cola ⁴⁷ , Fanta ³⁴ , Sprite ²	0,3l 3,30 €	0,5l 4,50 €

Fassbier

Taunus Edel Weizen		0,5l 5,30 €
Bitburger Pils	0,3l 3,00 €	0,5l 4,50 €

Taunus Edel Rot Blond	0,33l 3,50 €
Weizenbier hell / dunkel	0,5l 4,30 €

Spanische Weine 0,2l Sulfite

Sauvignon Blanc Weißwein	4,20 €
Rosatto Tempranillo Rose	4,50 €
Tempranillo Rotwein	4,70 €

Campari Sprizz 7,50 €

Aperol Sprizz 7,50 €

Tagesessen

Donnerstag 09.01.

Gegrillte Chorizo Bratwurst an warmen
Linsensalat mit Gemüse und Kartoffeln 10,50 €

Freitag 10.01.

Geschnetzeltes aus der Hähnchenbrust in
Curryrahm mit Früchten in Rahm und Knöpfli
10,90 €

Samstag 11.01.

Linseneintopf mit Würstchen und Brot 6,50 €
Haschee mit Nudeln 10,50 €

Sonntag 12.01.

Geschmorte Gänsebrust an Rosmarin Sauce,
gefülltem Schmorapfel, Maronen,
Rotkohl und Kartoffelknödel 25,50 €