

<b>Vorneweg</b>		
Tafelspitzbrühe mit Markklößchen und Gemüse	5,40 €	
Bärlauch Süppchen	5,50 €	
Spargelcremesuppe	6,50 €	
Ein frittiertes Ei	5,40 €	
auf Frankfurter Grüne Sauce und Kartoffelspiralen		
Frittierter Handkäse	6,50 €	
mit Salat, roten Zwiebeln und Sauerrahm		
Gebackener Spargel	11,50 €	
in Schinken und Käse gebacken, Frankfurter Grüne Sauce und kleinem Salatbukette		
<b>Salate</b>		
Meine Bowl	13,90 €	
Räucherlachs mit Wildkräutersalat, Ei, gefüllten Kirschkaprika, Tomaten und Burrata auf geröstetem Weißbrot		
Schafskäsesalat <sup>1</sup> mit Blattsalaten	10,50 €	
in Balsamico – Vinaigrette und Rohkost		
Handkäse Salat <sup>1</sup> mit Blattsalaten	12,90 €	
in Balsamico – Vinaigrette und Rohkost		
Frühjahrs Bowl	16,50 €	
Spargel, Tomaten, Burrata, gegrillter Römersalat und Wildkräutersalat in Balsamico – Vinaigrette		
Salat mit gegrillten Lamm Koteletts	19,50 €	
Knoblauch und Tomaten, Blattsalat mit Hausdressing		
<b>Salat mit Hausdressing</b>		
Rinderstreifen vom Grill in Chili – Olivenöl	250g 17,30 €	
	350g 20,20 €	
<b>Kleines Gericht oder einfach zwischendurch</b>		
Handkäse mit Musik, Brot und Butter	6,90 €	
Linsensuppe mit Würstchen und Brot	6,90 €	
Gebackener Schafskäse <sup>1346</sup>	8,50 €	
mit Weißkrautsalat, Hirtenpepperoni und Toastbrot		
Bratcurrywurst mit Pommes	8,90 €	
<b>Fleischlos &amp; Fisch</b>		
Bunte Reispfanne	16,90 €	
mit gebratenen Spargel und Gemüsestreifen		
Zwei frittierte Eier	13,90 €	
mit Frankfurter Grüne Sauce und Kartoffelspiralen		

Zwei pochierte Eier auf Blattspinat	11,90 €	
mit Sauce Hollandaise gratiniert und Salzkartoffeln		
Drei gekochte Eier	13,90 €	
mit Frankfurter Grüne Sauce Salzkartoffeln & Salatbukette		
Drei gekochte Eier in Senfsauce & Salzkartoffeln	11,90 €	
Omelett mit Pilzen gefüllt, Sc. Hollandaise gratiniert & Salzkartoffeln	13,50 €	
Drei Spiegeleier mit Bacon, Marktgemüse und Kartoffelstampf	12,00 €	
Gedünsteter Kohlrabi	14,90 €	
mit feinem Pilzragout gefüllt und Kartoffelspiralen		
Backfisch	15,90 €	
mit Grüner Sauce und Pommes frites		
Lachstranchen in Gemüsestreifen gegart mit Blattspinat, Frankfurter Grüne Sauce und Kartoffelkroketten	23,90 €	
Forelle nach Müllerin Art,	17,50 €	
Forelle im Ganzen in Butter gebraten mit Zitrone, Petersilie und Salzkartoffeln		
Scholle nach Finkenwerder Art,	17,90 €	
in Butter gebratene Maischolle mit Zwiebeln, Speck und Krabben dazu Salzkartoffeln		

### Fleisch und meine Beilagen

Paniertes Schweineschnitzel	9,00 €	Kl. Port. 5,00 €
Vom Grill Schweinemedallions	8,50 €	Lachs 300g 14,00 €
Gegrilltes Rumpsteak	200g 18,50 €	300g 25,00 €

### Bürstädter Stangenspargel

Weißer Stangenspargel	½ Pfd. 16,00 €	1 Pfd. 25,50 €
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter dazu Salzkartoffeln		



Bitte wählen Sie Ihre Beilagen aus.

Kräuterbutter, Pfeffersauce oder Jägersauce  
für jeweils 2,00 €

Steakhouse – Pommes, Kartoffelkroketten, Kartoffel –  
Stampf, Buttergemüse vom Markt, kleiner Salat für jeweils  
3,00€ Frankfurter Grüne Sauce 3,90 €  
Süßkartoffel-Pommes mit Sauerrahm – Dip 4,90 €

### Hauptsächliches

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

Nur – Burger	14,90 €	
Beefsteak, gerösteten Bacon, Tomaten, Spiegelei im Burger mit BBQ, Sauerrahm und Farmersalat		
Teller der Gelüste	13,90 €	
Gebackener Tortenbrie, Bratwurst im Tramezzini, Frittiertes Ei mit Frankfurter Grüne Sauce Salzkartoffeln & Salatbukette		
Variationen des Frühlings	18,90 €	
Paniertes Schweineschnitzel, gebackener Spargel in Schinken und Käse gebacken, Sauce Hollandaise, Frankfurter Grüne Sauce und Salzkartoffeln		
Frankfurter Schnitzel	15,90 €	
mit Frankfurter Grüne Sauce und Salzkartoffeln		
Bärlauch Schnitzel	15,00 €	
Paniertes Schweineschnitzel mit Bärlauchsauce und Pommes frites		
Raclette Schnitzel mit Kartoffelkroketten	15,90 €	
Gegrilltes Rumpsteak	200g 24,50 €	
geschmorten Rotweinzwiebeln & Pommes	300g 31,00 €	
Tafelspitz aus dem Gemüsesud,	17,90 €	
Meerrettichsauce, Wirsinggemüse und Salzkartoffeln		
Filettopf	16,50 €	
Streifen vom Schweinefilet mit Champignons, Zwiebeln und Speck in Rahmsauce, Marktgemüse und Butterspätzle		
Knochen mit Loch – Ossobuco –	17,90 €	
Kalbshaxen Scheiben	Kleinere Portion 15,90 €	
mit Röstgemüse geschmort, Tomaten und Kartoffelstampf mit Erbsen und Minze		
Gegrillte Lamm Koteletts	26,50 €	
mit Knoblauch, Speckbohnen und Bratkartoffeln		
Geschnetztes aus dem Wildschweinerücken	23,90 €	
mit Pilzen und Gemüsestreifen in Rahm mit Spätzle		
Gebratener Wildschweinerücken	28,50 €	
Rotkohl und Kartoffel – Erbsen – Stampf mit Minze		
Wildschweinfilet vom Grill	34,90 €	
Rotkohl und Kartoffelkroketten		

# 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

Tafelwasser 0,3l 2,70 € 1l 3,50 €

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

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 €

Weizenbier hell / dunkel 0,5l 4,30 €

Erdinger Weizen alkoholfrei 0,5l 4,30 €

### Fassbier

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

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 €

Rosato Sprizz 7,50 €

### Lachs - Menü

Frittiertes Ei mit Frankfurter Grüne Sauce

Gedämpfter Lachs auf Blattspinat  
und Spargel mit Sauce Hollandaise gratiniert  
und Kartoffel - Stampf

Marinierte Erdbeeren an Vanilleeiscreme  
28,90 €

### Vegi - Menü

Bärlauch - Süsspchen

Gedünsteter Kohlrabi  
mit Ragout von Pilzen und Kartoffelspiralen

Marinierte Erdbeeren an Vanilleeiscreme  
25,90 €

### Frühlings - Menü

Frittiertes Ei mit Frankfurter Grüne Sauce

Schweinemedallions auf Ragout von Pilzen,  
und Kartoffel - Stampf

Marinierte Erdbeeren an Vanilleeiscreme  
24,50 €

### Dessert

Marinierte Erdbeeren mit Vanille Eis 7,20 €

Gebackene Erdbeeren mit Vanille Eis 8,50 €

Affogato 3,70 €

Ein Bällchen Vanilleeiscreme und Espresso

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

Konservierungsstoffe<sup>1</sup>, Süßungsmittel<sup>2</sup>, Antioxidationsmittel<sup>3</sup>, Farbstoff<sup>4</sup>, Phosphat<sup>5</sup>, Süßungsmittel<sup>6</sup>, Koffeein<sup>7</sup>, Chinin<sup>8</sup>, Geschwefelt<sup>9</sup>, Phenylalaminquelle<sup>10</sup>

Bezüglich Allergene fragen Sie bitte unseren Service.