

Vorneweg

Kleiner Beilagen Salat	3,50 €
Tafelspitzbrühe mit Markklößchen und Gemüse	5,40 €
Leberknödelsuppe	6,40 €
Spargelcremesuppe	7,50 €
Bärlauch Suppe	5,50 €
Vitello Tonnato	10,50 €
Kalbfleisch mit Thunfisch – Kapern – Sardellensauce und geröstetem Tramezzino	
Gebackener Spargel in Schinken und Käse gebacken, Frankfurter Grüne Sauce und kleinem Salatbukette	12,90 €
Kleine Gerichte oder einfach zwischendurch	
Hausgemachte Linsensuppe mit Würstchen und Brot	7,90 €
Currywurst mit Pommes	8,90 €
Tortilla Chips mit Tomaten & Käsecreme	6,50 €
Handkäse mit Musik, Brot und Butter	6,90 €
Salate und Co	
Schafskäsesalat ¹ mit Blattsalaten in Balsamico – Vinaigrette und Rohkost	10,50 €
Wassermelonen – Schafskäsesalat mit Blattsalaten in Balsamico – Vinaigrette	14,90 €
Thunfischsalat Blattsalat in Balsamico – Vinaigrette und Rohkost	13,90 €
Salat in Erdnuss – Honig – Dressing mit gebratene Streifen aus der Hähnchenbrust	14,90 €
Club Sandwich mit Hähnchen, Käse, Bacon, Tomaten, Gurken, Remoulade, und Tortilla Chips	14,90 €
Salat mit Hausdressing	
Rinderstreifen vom Grill in Chili – Olivenöl	250g 18,70 €
	350g 21,90 €

Fleischlos & Fisch

Gedünsteter Kohlrabi mit feinem Pilzragout gefüllt und Kartoffelspiralen	14,90 €
Zwei frittierte Eier mit Frankfurter Grüne Sauce und Salzkartoffeln	13,90 €
Drei gekochte Eier mit Grüner Sauce Salzkartoffeln & Salatbukette	14,90 €
Forelle Müllerin Art in Butter gebraten und Kartoffeln	19,50 €
Heringsfilet nach Hausfrauenart, mit Äpfeln, Zwiebeln und Essiggurken in Dill – Schmand, kleinem Salatbukette und Salzkartoffeln	16,50 €
Schreiende Salz Heringe aus der Pfanne, mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	16,50 €
Linguine in Tomatenbutter geschwenkt mit Blumenkohl, Linsen und Schafskäse	14,90 €
Hauptsächliches	
Kleineres Schweineschnitzel mit einem halben Pfund Bürstädter Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	23,00 €
Variationen des Frühlings Paniertes Schweineschnitzel, gebackener Spargel in Schinken und Käse gebacken, Sauce Hollandaise, Frankfurter Grüne Sauce und Salzkartoffeln	20,90 €
Saltimbocca aus der Hähnchenbrust mit Serrano – Schinken und Salbei in Butter und Wein gedünstet dazu Kartoffelstampf mit Erbsen und Minze	18,50 €
Ibérico Schnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit spanischem Käse und pikanter Chorizo Wurst gratiniert dazu Pommes frites	15,90 €
Schweineschnitzel Paprika.- oder Jägersauce und Pommes frites	14,00 €
Bärlauch Schnitzel Schweineschnitzel mit Bärlauchsauce und Pommes frites	15,50 €
Frankfurter Schweineschnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit Grüner Sauce und Pommes frites	15,90 €

Strudel von Himmel und Erd 15,90 €
Strudel gefüllt mit roh gerösteten Kartoffeln und Blutwurst
auf Lauchschaum und karamellisierten Apfelwürfeln

Filettopf Kl. Portion 16,60 € 18,50 €
Streifen vom Schweinefilet mit Champignons, Zwiebeln
und Speck in Rahmsauce, Marktgemüse und Butterspätzle

Kalbsemerolle Sous - vide gegart 22,50 €
im Kräutermantel an Marktgemüse
und tomatisierten Linguine

Rumpsteak mit Kräuterbutter 200g 27,50 €
Pommes frites und gemischtem Salat 300g 35,00 €

Gebratene Wildschweinfrikadellen 16,90 €
an Holundersauce, Rotkohl und Kartoffelknödel

Gebratene Wildschweinbratwurst 16,90 €
in Apfel – Zwiebelsauce, Rotkohl und Kartoffelknödel

Geschmorte Rinderroulade 24,90 €
mit Rotkohl und Kartoffelknödel

Geschmorter Rinderbraten in Rotwein 19,50 €
mit Rotkohl und Kartoffelknödel

Tafelspitz aus dem Gemüsesud, 23,90 €
Meerrettichsauce, Wirsinggemüse und Salzkartoffeln

Knochen mit Loch – Ossobuco – 19,90 €
Kalbshaxen Scheiben mit Röstgemüse geschmort,
Tomaten und Kartoffelstampf mit Erbsen und Minze

Dessert

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

Affogato 3,70 €
Ein Bällchen Vanilleeiscreme und Espresso

Omas Käsekuchen – ofenwarm – 3,50 €

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 Beete Smoothie mit Orange & Ingwer 0,3l 4,90 €

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

Orange – Minze / Zitrone – Ingwer

Mocktail – alkoholfrei –

Lavendel Tonic Sprizz 5,50 €

Virgin Orange Sprizz 5,50 €

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 €

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 €

Espresso Martini 8,50 €

Frühling Sprizz

Rosatto, Limes, Grenadine & Sekt 7,50 €

Lavendel Sprizz 7,50 €

Campari Sprizz 7,50 €

Aperol Sprizz 7,50 €

Mittagessen von 12.00 – 13.30 Uhr

Sonntag 12.04.

Geschmorter Rinderbraten in Rotwein 18,50 €
mit Rotkohl und Kartoffelknödel

Donnerstag 16.04.

Salat in Erdnuss – Honig – Dressing 12,90 €
mit gebratene Streifen aus der Hähnchenbrust

Freitag 17.04.

Heringsfilet nach Hausfrauenart, 15,50 €
mit Äpfeln, Zwiebeln und Essiggurken in Dill –
Schmand, kleinem Salatbukette und Kartoffeln

Samstag 18.04.

Club Sandwich 14,90 €
mit Hähnchen, Käse, Bacon, Tomaten, Gurken,
Remoulade, und Tortilla Chips