

## *Aus unserem Suppentopf:*

(0,2l Tasse - dazu reichen wir Brot)

**Pikanter Gulascheintopf**  
mit Paprika und Rhöner Kartoffeln

5,50

**Süßkartoffelcremesuppe**  
mit Petersilie

4,90



## *Knackfrisch und gesund:*

**Salatschüssel mit Pflücksalaten**  
mit Hausdressing\*, Croutons<sup>40</sup> und ofenfrischem Baguette<sup>40</sup>

dazu

gebackener Camembert und Preiselbeeren<sup>40, 51, 40, 42</sup>

11,80

oder

gebackene Champignons und Kräuterquark<sup>40, 42, 49</sup>

11,50

**Kleine Salatschüssel mit Hausdressing\***

3,80

*Unser Hausdressing in allen Blattsalaten enthält die Inhaltsstoffe<sup>4, 40, 42, 52</sup>*

## *Für den kleinen Hunger:*

**„Strammer Rhöner“**  
Bauernbrot<sup>40</sup> mit rohem Schinken<sup>32</sup>,  
Röstzwiebeln, dazu 2 Spiegeleier<sup>42</sup>  
und Salate der Saison\*  
9,80

**Pilztoast<sup>40</sup>**  
mit Champignons, Zwiebeln, Hollandaise<sup>42,49</sup>  
und Käse<sup>49</sup> überbacken  
9,80



*Unser Hausdressing in allen Blattsalaten enthält die Inhaltsstoffe<sup>4,40,42,52</sup>*

## *Auch mal ohne Fleisch genießen:*

### **Vegetarischer Gemüseburger**<sup>40, 42, 49,51</sup>

*Der selbstgemachte vegetarische Gemüseburger mit leckerer Sauce. Hier eine sehr schmackhafte vegetarische Alternative zum fleischhaltigen Burger.*

mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln,  
Möhren, Zucchini und würzigem Dip

10,90

### **Rote Beete Puffer**<sup>40,6</sup>

mit Kräuterquark<sup>49</sup> und Salat\*

7,80

### **Hausgemachte Käsespätzle**<sup>40, 42</sup>

mit Beilagensalat\*

10,50

### **Rote Beete Gnocchi**<sup>40,42</sup>

mit buntem Gemüseragout in Kokossoße

9,20

### **Pilz-Käse-Semmelknödel**<sup>42, 49,40</sup>

mit Gorgonzolasoße und Beilagensalat\*

9,50



*Unser Hausdressing in allen Blattsalaten enthält die Inhaltsstoffe*<sup>4,40,42,52</sup>

## *Für unsere Kleinen:*

### >> **Blitzhexe** <<

Putennuggets<sup>40,42</sup>

mit Kartoffelstäbchen und Ketchup<sup>6</sup>

6,90

### >> **Peterchen und Anneliese** <<

Spaghetti<sup>40</sup> mit Fleisch- oder Tomatensauce

4,50

*(größere Portion 8,0)*

### **Rhöner Räuberteller**

Klau' dir vom Nachbarn dein Essen -  
Von uns bekommst du einen Teller und Besteck!

0,00

### >> **Mondmann** <<

Kartoffelstäbchen mit Ketchup<sup>6</sup> oder Mayonnaise<sup>6</sup>

3,80

## *Panierte Schnitzelei:*

### **Pfannenschnitzel vom Schwein**<sup>40,42</sup>

*Unser Schnitzelfleisch beziehen wir von dem regionalen Metzger Herr Müglich aus Hofbieber. Wir schneiden die Schnitzel aus der Oberschale und braten sie in einer Pfanne mit reinem Butterschmalz an.*

*Somit bleibt Ihr Schnitzel immer saftig und lecker.*

mit Kartoffelstäbchen und gemischtem Salat in Hausdressing\*

14,50

### **Peterchen's Schnitzel**<sup>40,42</sup>

mit Zwiebeln, Schmand<sup>49</sup>, Speck<sup>32</sup> und Käse<sup>49</sup> überbacken  
dazu einen Beilagensalat\*

16,80

## *Unsere besondere Empfehlung:*

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**<sup>40,42</sup>

*Das Wiener Schnitzel ist ein dünnes, paniertes und ausgebackenes Schnitzel aus Kalbfleisch. Es gehört zu den bekanntesten Spezialitäten der Wiener Küche und ist aufgrund des hohen Warenwertes nur noch selten auf Speisekarten zu finden.*

*Dies ist das Lieblingsessen unseres Geschäftsführers, Herrn Boris Kiauka.*

mit Kartoffel-Gurken-Salat\* und Preiselbeeren

22,50

*Unser Hausdressing in allen Blattsalaten enthält die Inhaltsstoffe<sup>4,40,42,52</sup>*

## Unsere regionalen Spezialitäten:

### Tafelspitz vom Rind

Der Tafelspitz ist ein Gericht der Wiener Küche, dessen Bezeichnung bayerisch-österreichische Wurzeln hat. Er besteht aus einem in Wasser oder Brühe gekochten, ganzen Stück Knöpl oder Schlegl vom Rind, das dann in Scheiben geschnitten wird.

Uns beliefert die Metzgerei Kleinhenz und Metzgerei Möglich.

mit Kartoffelpüree, Sahne-Meerrettichsoße<sup>49</sup>  
und roter Beete<sup>6</sup>

14,90



### Sous - Vide gegarte Schweinelende im Speckmantel

Sous Vide Garen bezeichnet die Methode um Fleisch, Fisch oder auch Gemüse bei relativ niedrigen Temperaturen von unter 100°C zu garen.

Das Schweinefleisch beliefert uns die Metzgerei Möglich.

dazu Champignons Rahmsoße<sup>49</sup> und Spätzle

14,80

## Der Klassiker aus Rhöner Seen:

### Rhöner Bachforelle<sup>43</sup> „Müllerin Art“ im Ganzen gebraten

Freuen Sie sich mit uns über die gelungene Rückkehr der Rhöner Bachforelle.

Wir servieren Ihnen das Rhöner Qualitätsprodukt der Fischzucht Keidel aus unserem Nachbarort Wüstensachsen.

auf Kartoffelpüree<sup>49</sup> mit Beilagensalat

16,90

## Ganz wild auf Wild:

### Wilder Rhönburger<sup>52,40,42,49</sup>

Der Burger für ernährungsbewusste Feinschmecker. Die Küchencrew kreiert Ihnen aus Hirsch, Sau und Co. etwas Besonderes nach eigenem Rezept. Lassen Sie es sich schmecken.

Dieses Wildfleisch beziehen wir von der Metzgerei Spiegel.

Rhöner Wild-Patty aus der Thüringischen Rhön,  
würzig-fruchtiger Dip, Rucola, Gewürzgurke und Salatstrauß

11,90



### Wildgulasch<sup>40,42,49</sup>

Wild ist bei Feinschmeckern sehr beliebt, denn das Fleisch schmeckt besonders aromatisch und lässt sich sehr vielseitig und raffiniert zubereiten.

Dieses Wildfleisch beziehen wir von Gerhard Kirsch aus Poppenhausen „Hirsch vom Kirsch“

mit Semmelknödeln und Beilagensalat\*

15,80

Unser Hausdressing in allen Blattsalaten enthält die Inhaltsstoffe<sup>4,40,42,52</sup>

## *Was Süßes zum Abschluss:*

**Apfelstrudel**<sup>49,40,42,6</sup>  
mit Vanillesauce und Sahne  
4,50

**Germknödel**<sup>40,6</sup>  
gefüllt mit Zwetschgen dazu Vanillesauce<sup>49,6</sup> und Mohn  
*oder*  
gefüllt mit Schokolade dazu Vanillesauce<sup>49,6</sup> und Mohn  
6,60



Neil Armstrong am 9.8.1970 im Restaurant des Peterchens Mondfahrt