



VALENTINSMENÜ

Suppe

MAISCREMESUPPE

vegetarisch/vegan möglich

Crevetten | Lauch | Paprika

Vorspeise

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL ODER TEMPURA-TOFU-BÄLLECHEN

Glasnudeln | Spitzkohl | Sesam

Hauptgang

ROSA KALBSRÜCKENSTEAK

Selleriepüree | sautierter Blattspinat | Nussbutterkartoffel | Trüffeljus

HEILBUTTFILET

Selleriepüree | sautierter Blattspinat | Nussbutterkartoffel | Beurre Blanc

PILZSTRUDEL

vegetarisch/vegan möglich

Selleriepüree | sautierter Blattspinat | vegane Trüffeljus

Dessert

„HEIßE LIEBE“

Vanilledom | Schokoladencreme | Himbeere

4-Gang 68 EUR

3-Gang ohne Vorspeise 55 EUR

3-Gang ohne Suppe 60 EUR

4-Gang vegetarisch/vegan 60 EUR

3-Gang vegetarisch/vegan ohne Vorspeise 46 EUR

3-Gang vegetarisch/vegan ohne Suppe 52 EUR



FÜR DEN ANFANG...

RINDERCARPACCIO

Rauke | Wachtelei | Tomate | Senf-Creme Fraîche | Kartoffelchips | 8,a,g,h

EUR
18,50

JAKOBSMUSCHELN

Kürbis | Rotkrautsalat | Passionsfrucht | Feldsalat | 8,c,i,n

19,50

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE VEGETARISCH

Radicchio | French Dressing | Mandeln | Rosinen | Honig g

12

FALAFEL VEGAN

Rotkraut | Kürbis | Passionsfrucht | Kürbiskerne

16,50

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

RINDFLEISCHSUPPE

Markklößchen | Nudeln | a,c,f,i

8,50

KÜRBISCREMESUPPE

geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl Ölmühle Bruno Zimmer | a,g,c,k

10,50

MARONENCREMESUPPE VEGETARISCH | VEGAN MÖGLICH

geräucherte Entenbrust | Waldorfsalat | a,c,g,k

10,50

GRÜNES AUS DEM GARTEN

VEGETARISCH | VEGAN MÖGLICH

HERBSTSALAT

Feldsalat | gebackene Sesam-Petersilienwurzeln |
Wildschinken | Kürbiskernölmayonnaise |
Cranberries | geröstete Kürbiskerne | Kürbis | h,n,g,8

16,50

Wahlweise mit gebratenen Garnelen zzgl. 12

Mit gebratener Maispouardenbrust zzgl. 10,50

STALL ,WALD & WIESEN KLASSIKER

SCHNITZEL „WIENER ART“ vom Schwein |

Zitrone | 3,a,c,f,g

EUR
15,50

RAHMSCHNITZEL vom Schwein |

8,a,c,f,g

16,50

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL vom Kalb |

Zitrone | Kapern | Preiselbeeren | 13,a,c,f,g

25

CORDON BLEU vom Schwein

gerauchter Nusschinken Wendelinushof |
Kornwieser & Dorfwälder vom Hirztaler Hof |
13,a,c,f,g

22,50

RUMPSTEAK VOM URUGUAY GRAIN FED RIND

mit Kräuterbutter g |

36

RUMPSTEAK VOM URUGUAY GRAIN FED RIND

mit Champignons g |

36

RUMPSTEAK VOM URUGUAY GRAIN FED RIND

mit Pfefferrahmsauce a,g |

36

DAZU KÖNNEN SIE WÄHLEN

Pommes Frites | Hofkartoffeln (La Ratte Kartoffeln mit Speck,
Frühlingslauch & Paprika 2,3,7)

Sowie

Grüner Beilagensalat 8,c,f,g,n,k,Sonnenblumenkerne | Gemüse



STALL, WALD & WIESE

	EUR
ROSA RÜCKEN VOM LÖSTERTHALER HOCHWALD REH Maronencreme Rosenkohl rote Zwiebel Birne weißer Pfefferschäum	36
GESCHMORTE OCHSENBACKEN Kürbis Ravioli confiertes Wurzelgemüse Kräuterseitling Salat 8,2,6,a (Dinkel),g,i,k,n,f,gepuffter Wildreis	28,50
RUMMO BIO RIGATONI VEGETARISCH VEGAN möglich rote Zwiebeln Linsen Pilze Sherry-Rahm Panko Chorizo Rauchmandel Salat 8,a,c,f,g,n,k,gepuffter Wildreis	16,50
WAHLWEISE MIT Gebratenen Garnelen zzgl.	12
Gebratener Maispouardenbrust zzgl.	10,50
ROTE-BETE-KNÖDEL VEGETARISCH VEGAN möglich Spitzkohl Dijon-Senfsauce Apfelchutney Salat A(Dinkel),8,c,f,g,n,k,gepuffter Wildreis	22,50
FISCH & CO	
ZANDERFILET Spitzkohl Apfel Blutwurstkräpfen Dijon-Senfsauce Salat 8,a,g,c,f,n,k,gepuffter Wildreis	29,50
KABELJAUFILET Ducca-Gewürzkruste Karotten-Risotto Honignüsse Yuzu Salat 8,a,c,f,g,n,k,gepuffter Wildreis	29,50

ZUM ABSCHLUSS...

	EUR
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN Cashew-Sauerrahmeis Mandel-Granola Vanillesauce 8,a,c,g,a,k	12
VANILLE CREME BRÛLÉE Mandel-Granola Himbeersorbet 8,c,g,h	10,50
HASSELNUSS TARTE Vanille-Buttermilcheis Karamellbirne	12
BELGISCHE WAFFEL Karamell- & Schokoladensauce Sahne Vanilleeis 8,a,c,g	7,50
SORBET Himbeere Mango Zitrone Erdbeere	2,50

ETWAS KLEINES ZUM KAFFEE

MACARON verschiedene Sorten	2
Himbeer Vanille Zitrone Schokoladenkaramell Pistazie Orange 8,c,g,Mandel	



APERITIF

	EUR
RIESLINGSEKT Pfalz	0,1l 6
wahlweise mit Aperol Weinbergpfirsichlikör	0,1l 6,50
Sherry - Manzanilla Micaela trocken	5cl 5,50
Taylor`s late bottled Vintage Port - rot	5cl 6
Taylor`s Portwein weiß extra dry	5cl 5,50
Martini Bianco Martini Rosso	5cl 5
Hugo Aperol Spritz Lillet	0,2l 6,80
Pampelle Spritz	0,2l 7,50
Ricard Pernod	5cl 5
Bernard Pastis –Bio- Brennerei Penth – Lebach	5cl 6,80
Aperol	5cl 5
Campari	5cl 5

APERITIF ALKOHOLFREI

HUGO	0,2l 6,80
„Der Weiße“ Manufaktur Jörg Geiger Eis Holunder Minze	
Campari Orange	5
San Bitter Orangensaft Eis	
CUVÉE NR. 8 - alkoholfrei prickelnd - Manufaktur Jörg Geiger	0,1l 6
MARTINI alkoholfrei weiß „ Floreale“	5cl 5,80
MARTINI alkoholfrei rot „Vibrante“	5cl 5,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	EUR
Taunusquelle Sprudel Medium Still	0,75l 7,20
Taunusquelle Sprudel Still	0,25l 2,80
Coca Cola 1,3,7,9 Coca Cola Zero 1,3,7,9,12 Fanta 1,3 Sprite Mezzomix	0,2l 2,80
Malzbier	0,3l 3,20

VÄTH SÄFTE AUS DER REGION

Johannisbeere Orange Apfel naturtrüb	0,3l 0,5l 3,80 5,80
Schorlen	0,3l 0,5l 3,50 5
RICHARDS SUN Pfirsich Eistee	0,3l 3,20
SCHWEPPES	
Bitter Lemon 3,10 Ginger Ale Tonic	0,2l 3,20

BIER

Karlsberg Ur-Pils vom Fass	0,25l 0,4l 3,20 5
Bitburger Bitburger 0,0% vom Fass	0,25l 0,4l 3,20 5
Karlsberg Gründels fresh alkoholfrei 3,11	0,33l 3,20
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l 4,20
Benediktiner Hefeweizen dunkel	0,5l 4,20
Benediktiner Hefe hell vom Fass	0,3l 0,5l 3,80 4,20



LONGDRINKS 5CL SPIRITUOSEN

	EUR
Aperol Soda	5,50
Campari Soda	5,50
Campari Orange	6,50
Gin Tonic	8,50

Bei Fragen über Zusatzstoffgruppen & Allergene Inhaltsstoffe
wenden Sie sich bitte an unser Personal. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

ZUSATZSTOFFGRUPPEN

1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel |
4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt |
7 Phosphat | 8 Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig |
10 chininhaltig | 11 Süßungsmittel | 12 Phenylalaninquelle |
13 gewachst | 14 Taurin

ALLERGENE INHALTSSTOFFE

a glutenhaltiges Getreide | b Krebstiere | c Eier | d Fische | e Erdnüsse |
f Sojabohne | g Milch | h Schalenfrüchte | i Sellerie | j Sesam |
k Sulfit|SDO | l Lupine | m Weichtiere | n Senf

Oldenburg Hof