

W *irts haus* *am Hahnplatz*

Zu Beginn unsere Aperitif-Empfehlung

Weinbergspfirsischlikör in Winzersekt

5,90€

Vorspeisen

1. Französische Zwiebelsuppe

Mit Käsecroutons gratiniert

5,90 €

2. Kräftige Rinds-Bouillon

Mit Rindfleisch und Nudeleinlage

6,90 €

3. Unsere beliebten Matjesfilets

*2 Dickfleischige Matjesfilets dazu hausgemachte
Apfel-Zwiebel-Sahne Souce mit gebackenem Weißbrot*

15,90 €

4. Gebackener Camembert

*Mit gebackenem Weißbrot,
Williams Birne gefüllt mit Preiselbeeren*

12,90 €

5. Tomaten-Mozzarella-Salat

Mit Oliveröl und gebackenem Weißbrot

12,90 €

6. Gegrillte Garnelen

*5 gegrillte Wirtshaus-Garnelen mit
einen dazu gebackenen Kräuterbutter Weißbrot*

16,90 €

W *irts haus* *am Hahnplatz*

Unsere frisch panierten Schnitzel

Zu allen Schnitzelgerichten servieren wir Pommes frites und einen Beilagensalat

7. Schnitzel Wiener Art

Schweinsrückenschnitzel in Eihülle und Semmelbrösel gebraten mit Zitrone

18,90 €

8. Jägerschnitzel

Schnitzel in Eihülle und Semmelbrösel gebraten

belegt mit Champignons und Bratensoße

20,90 €

9. St. Joseph Schnitzel

Schnitzel in Eihülle belegt mit gebratenen Zwiebeln und Käse im Ofen überbacken

mit Tupperle Sauce Bearnaise

21,90 €

10. Bombay Schnitzel

*Schnitzel in Eihülle belegt mit gekochtem Schinken und Grillbanane,
mit Käse im Ofen überbacken Tupperle Sauce Bearnaise Curry und Reis*

24,90 €

11. Märchen aus Hawaii

Schnitzel in Eihülle belegt mit Williams-Birne Ananasscheiben Sauce Bearnaise

23,90 €

Mit Pute Aufpreis 1,50 €

Mit Bratkartoffeln oder Tagesgemüse statt frites Aufpreis 1,50 €

Mit Kroketten Spätzle oder Kartoffelrösti Aufpreis 1,00 €

Verfeinert mit handgemachter Sauce Bearnaise 3,50 €

Portion Mayo Ketchup 1,00 €

Beilagen Salat 4,00 €

W *irts haus* *am Hahmplatz*

Unsere Klassiker

12. Cordon Bleu „Hamster“

*Dick gefüllt mit Schinken und Käse in weichen Semmelbrösel
gebacken Sauce Bearnaise dazu Pommes frites und Beilagensalat*

22,90 €

13. Das Prümer Spätzle Töpfchen

*3 Schweinefilet-Medaillons auf Eierspätzle angerichtet Gemüseallerlei,
gebratene Champions, Grilltomate und Bratensoße*

25,90 €

14. Curry Pfanne Yambalaya

*Gebratene Puten-Medaillons mit warmen Pfirsichscheiben Weinbeeren, Mango-Cutney und
Bananenscheiben mit Sauce Hollandaise im Ofen überbacken Prise Curry Reis und
Beilagensalat*

22,90 €

15. Knoblauch Pfanne „Abt Regino“

*Zarte Roastbeef Streifen in Butter geschwenkt belegt mit gebratenen Zwiebeln und
Champions mit Knoblauch-Häcksel im Ofen überbacken dazu Pommes frites und
Beilagensalat*

27,90 €

16. Puten Teller nach „Peter Last“

*Zarte Puten-Medaillons in leichter Eihülle gebraten mit geschmorten Zwiebeln,
Pilzen und Käse überbacken Tupperle Sauce Bearnaise dazu Reis*

23,90 €

Mit Pute Aufpreis 1,50 €

Mit Bratkartoffeln oder Tagesgemüse statt frites Aufpreis 1,50 €

Mit Kroketten Spätzle oder Kartoffelrösti Aufpreis 1,00 €

Verfeinert mit handgemachter Sauce Bearnaise 3,50 €

Portion Mayonnaise oder Ketchup 1,00 €

Beilagensalat 4,00 €

W *irts haus* *am Hahmplatz*

Unsere Klassiker

17. Ofenfrische Schweinsbaxe

*Mit gebratenen Zwiebeln, leckerer hausgemachter Bratensoße
dazu Weißkrautsalat und Eifeler Landbrot*

20,90 €

18. Rumpsteak Hubertus

*Mit Pfeffer gebratenen Champions, gebratenen Zwiebeln, dazu
Kroketten und gemischter Salat*

29,90 €

19. Rumpsteak „Kaiser Lothar“

*Grilltomate gerösteter Kochschinken hausgemachte Knoblauchbutter
Kroketten und gemischter Salatteller*

28,90 €

20. Unsere beliebten Matjes-Filets

*3 Dickfleischige Matjes Filet mit hausgemachter
Apfel-Zwiebel-Sahnesoße mit Rote Beete Häcksel und Pellkartoffel*

19,90 €

21. Gebratenes Zander-Filet

An einer leckeren Sauce Nantua Tomaten-Salat mit Mozzarella und Pellkartoffeln

23,90 €

22. Gegrillte Wirtsbaus-Garnelen

*mit frisch gehackten Knoblauchzehen
mit Pommes frites und Beilagensalat*

21,90 €

W *irts haus* *am Hahnplatz*

Unsere Klassiker

23. Spätzle - Teller

*Eierspätzle belegt mit Kochschinken und Gemüseallerlei,
gebratene Champignons und Tomatenscheiben,
mit Käse im Ofen überbacken, Tupperle Sauce Bearnaise*

15,90 €

24. Gemüse Teller

Gemüseallerlei mit Pellkartoffel, gebratenen Champions und gebackener Spargel

15,90 €

25. Bayrischer Wald

*3 Schweinefilets Medaillons auf Käsespätzle angerichtet dazu hausgemachte Bratensauce,
gebraten Champignons mit Sauce Hollandaise im Ofen überbacken und Beilagensalat*

26,90 €

W *irts haus*
am Hahmplatz

Bunter Salat-Teller der Saison

26. mit gebackenen Camembert-Ecken

15,90 €

27. mit gegrillten Putenstreifen

16,90 €

Dazu servieren wir gebackenes Weißbrot mit Kräuterbutter

Vehrte Gäste!

*Bei Fragen zu Konservierungsstoffen, Zusatzstoffen, sowie Allergie auslösenden Lebensmittel
wenden Sie sich bitte an unser Service Personal*

All unsere Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer!

W *irts haus*
am Hahmplatz

Für unsere kleinen Gäste

*28. Gebackene Fischstäbchen mit Pommes frites,
Mayo und Ketchup*

8,70 €

*29. Schweinsschnitzel mit Gemüseallerlei
und Pommes frites*

9,90 €

*30. Gebackene Chicken Nuggets mit Pommes,
Mayo und Ketchup*

8,70 €

*31. Puten Schnitzelchen mit Gemüseallerlei
und Pommes frites*

9,90 €

32. 2 Kartoffel-Rösti mit Apfelmus

6,90 €

Wir wünschen „Guten Appetit,,

Verehrte Gäste!

Bei Fragen zu Konservierungsstoffen, Zusatzstoffen, sowie Allergie auslösenden Lebensmittel

wenden Sie sich bitte an unser Service Personal

All unsere Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer!

W *irts haus* *am Hahnplatz*

Dessert

33. „Altes Land“

*Ein besonderer Genuss!!Apfelviertel in Bierteig gebacken, in Zimt & Zucker gewälzt,
2 Bällchen Bourbon Vanille Eis mit Schoko & Erdbeersauce und Sahne*

9,90 €

34. „Birne Helene“

*2 Bällchen Vanille Eis belegt mit halben Birnen,
überzogen mit Schokoladen Sauce und Sahne*

6,90 €

35. „Schlemmerbecher“

*2 Bällchen Vanille Eis belegt mit Bananenscheiben,
überzogen mit Eierlikör und Sahne*

7,40 €

36. „Dame Cerise“

*2 Bällchen Vanille Eis überzogen mit lecker angemachten
Sauer – Kirschen und Sahne*

6,90 €

37. Gemischtes Eis / 38. mit Sahne

*3 Bällchen Eis **4,50 €** / mit Sahne **5,50 €***

39. Eiskaffee

Kalter Kaffee mit Vanille Eis und Sahne 6,00 €

40. Eis-Schokolade mit Sahne

Trink-Schokolade mit Vanille Eis und Sahne 6,00 €

41. Hausgemachte Crème brûlée

Gebrannte Süßspeise-Dessert aus Eigelb, Sahne und Zucker

7,90 €