

Landgasthaus
"Zur Birke" 

Familientradition seit 1839



lich Willkommen
und Guten Appetit
wünscht Ihre
Familie Winter

Sehr geehrte Gäste,



wir freuen uns Sie im Landgasthaus „Zur Birke“
zu begrüßen.

Seit 7 Generationen
verwöhnen wir Sie
mit einer deutschen traditionellen Küche
und behaglicher Gastlichkeit.

Wir verfügen über 24 Doppelzimmer
und 3 Einzelzimmer.

Seit 2006 sind wir vom DEHOGA

(Deutschen Hotel- & Gaststättenverband) mit „3 Sternen“
und seit 2016 mit „3 Sternen *Superior*“ ausgezeichnet.

Unser großer und variantenreich teilbarer Bankettsaal
bietet Platz für festliche Anlässe aller Art
und besticht durch sein unvergleichliches Ambiente.

Dinieren Sie zu Ihrer Familienfeier
unterm einmaligen Sternenhimmel.

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten.

Ihre Gastgeber

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Axel Winter', with a stylized, cursive script.

Axel Winter

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M. Winter', with a stylized, cursive script.

Matthias Winter

Suppen:

€

- Geröstete Nudelsuppe AC 3,60
Kürbiscremesuppe mit Croutons AG 4,-
Vulkansuppe Feurige Cremesuppe mit Rindfleisch
& Kochschinkenstreifen (2),G 4,-

Salate & Toast:

- Gebratene Pilze mit Speck
an großem Salatteller mit Sahne-Dressing & Toast AG 9,20
- Pilger-Salat "Bonifatius" 
mit Schinken (2), Käse, Thunfisch,
Sole-Ei, Tomaten und Toast AC,G 9,50
- Gebratene Putenbruststreifen
an großem Salatteller mit Sahne-Dressing & Toast AG 9,50
- Polenta-Klöße (Vegetarisch) Maisgries-Klöße
gefüllt mit Ratatouille, an bunten Salaten AC,FG 9,50
- Mozzarellasticks frittiert (Vegetarisch)
mit feurigem Dipp an bunten Salaten AG 9,50
- Hawaiï-Toast 2er
mit Schinken (2), Ananas und Käse AG 5,80

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Salate auch mit Essig-Öl-Dressing!

Hauptgerichte:

€

Vogelsberger Hacksteak mit Zwiebeln

Pfeffersoße, Bratkartoffeln & gemischtem Salat ACGJ 9,20

Schnitzel "Wiener Art"

mit Zitrone, Pommes-frites & gemischtem Salat ACG 11,40

Jägerschnitzel Schnitzel mit Jägersoße

dazu Pommes-frites & gemischter Salat ACG 12,40

Rahmschnitzel Schnitzel mit Pilzrahmsoße

dazu Spätzle & gemischter Salat ACG 12,40

Cordon bleu

Schnitzel vom Schweinerücken,
gefüllt mit Schinken (2) und Käse,

dazu Kroketten & gemischter Salat ACG 12,90

Schweinerückensteak "Hawaii"

mit Ananas und Käse überbacken

Pommes-frites & gemischtem Salat AG 12,40

Hauptgerichte:

€

Schweinerückensteak "Art des Hauses"

pikantwürzige Zigeunersoße mit gebratener Wurst ⁽²⁾,
Mais, Erbsen, Paprika

dazu Pommes-frites und gemischter Salat _{AG} 12,90

Lenden-Toast "Zur Birke"

mit gebratenen Champignons
und Sauce Hollandaise überbacken

dazu gemischter Salat _{AG} 13,90

Schweinelende

mit Pilzrahmsoße, Spätzle und gemischtem Salat _{ACG} 13,90

½ Hähnchen frittiert

mit Pommes-frites und gemischtem Salat _{AG} 9,90

Hähnchenbruststeak dazu gebr. Pilze mit Speck ⁽²⁾

Kräuterbutter, Pommes-frites und gem. Salat _{AG} 12,90

Hähnchenbruststeak mit fruchtiger Currysoße

dazu Reis und gemischter Salat _{AG} 12,90

Spezialitäten des Hauses: €

Kotelett "natur" mit Schwarte, Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat _{AG} 12,90

Kotelett paniert
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat _{ACG} 12,90

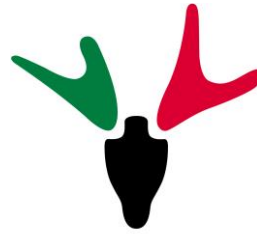
Lachsfilet, gegrillt in Kräuterbutter
mit Nudeln und gemischtem Salat _{AC,D,G} 15,40

Rumpsteak mit Pfefferrahmsöße, Kräuterbutter
Rösti und gemischtem Salat _{AG} 200g 20,40
300g 26,40

Rumpsteak "Holzfäller-Art"
mit Zwiebeln, Speck ⁽²⁾, Spiegelei
Bratkartoffeln & gemischtem Salat _{ACG} 200g 21,40
300g 27,40

Steakteller "Vulkan Vogelsberg"
mit Schweine-, Hähnchen- & Rumpsteak
dazu gebr. Pilze, Pfeffersöße & Kräuterbutter,
Wedges-Kartoffeln & gemischtem Salat _{AC,G,(2)} 19,90

Wildkarte:



VOGELSBERGER
Wildwochen

€

Steinpilzcremesuppe mit Croutons	AG	4,-
2 Wild-Kartoffel-Bratwürste	A	
mit Bratkartoffeln und Rotkohl		7,90
Wildgulasch	J,A	
in Wachholderrahmsoupe mit Spätzle und Rotkohl		14,-
Wildschweinbraten "Böhmischer Art"	J,A	
in Pflaumensoupe mit Spätzle und Rotkohl		15,90
Hirschbraten	J,A	
in Preiselbeersoupe mit Spätzle und Rotkohl		17,40



Unser Wild beziehen wir ausschließlich aus den Vogelsberger Wäldern.

Gottfried Mader Jagdpächter von Burkhardts
versorgt uns mit Wildschwein- und Rehfleisch.

Das Revier ist seit 2009 als eines der ersten Privaten Jagdrevieren
mit dem Gütesiegel "Geprüfte Qualität aus Hessen" ausgezeichnet.

Hirschfleisch liefert das Forstamt Schotten welches auch Mitgründer
der Vogelsberger Wildwochen ist. Wildfleisch ist fett- und cholesterinarm, leicht
verdaulich, reich an Eiweiß, Mineralstoffen sowie Vitaminen.

Brotzeit & Vegetarisch: €

“Bonifatius“ Vesperplatte
verschiedene Wurst- (2) und Käsesorten
mit Bauernbrot AG,HJ  6,90

Strammer Max
belegtes Brot mit geräuchertem (2) oder
gekochtem Schinken (2) und 2 Spiegeleiern ACJ 7,90
7,20

Camembert (Vegetarisch)
gebacken an Toast mit Preiselbeeren AG 6,90

Portion Champignons, gedünstet (Vegetarisch)
mit Sahne, Knoblauch und Toast AG 7,-

Extra Beilagen:

Bratkartoffeln (Beilagen-Tausch) 0,60

gedünstete Zwiebeln 0,70

Gemüse Auswahl G,H 3,-

Gemischter Beilagensalat AG 3,50

Großer Gemischter Beilagensalat AG 6,-

Gebratene Champignons mit Speck (2) und Zwiebeln 2,60

Kräuterbutter G 0,50

Pilzrahmsoupe, Jägersoupe, Pfeffersoupe G 1,-

Alle Preise sind inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer!

Desserts:

€

Apfelstrudel mit Bourbon Vanilleeis & Sahne 1,ACEG 5,20

Sorbet-Variation

Dreierlei Fruchtsorbets der Saison 4,90

Eis-Schokolade oder Eis-Kaffee

Kakao oder Kaffee mit Bourbon Vanilleeis & Sahne 1,G 3,20

„Heiße Liebe“ Bourbon Vanilleeis

mit heißen Himbeeren & Sahne 1,AG 5,10

Schwarzwald Becher Bourbon Vanilleeis

& Schokoladeneis mit Kirschen, Sahne & Kirschwasser 1,AG 5,10

Coupe Dänemark Bourbon Vanilleeis

mit Sahne & Schokoladensoße 1,AG 4,60

Walnuss Becher Walnuss & Bourbon Vanilleeis

mit Sahne & Walnüssen 1,AG 5,10

Coppa Lavazza Latte Macchiatoeis & Walnusseis

mit Sahne & Karamelsoße 1,AG 5,20

Marc de Champagne Marc de Champagnееis,

Walnusseis & Bourbon Vanilleeis mit Sahne & Schokosoße 1,AG 5,20

1 Kugel Eis (Marc de Champagne, Walnuss, Bourbon Vanille,

Schokolade, Erdbeere, Latte Macchiato, Zitrone-Orange) 1,AG 1,10

Allergenen - Legende

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut & Hybridstämme daraus) & daraus hergestellte Erzeugnisse
- B Krebstiere & Krebstiererzeugnisse
- C Eier & Eierzeugnisse
- D Fisch & Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
- F Soja & Sojaerzeugnisse
- G Milch & Milcherzeugnisse einschließlich Laktose (Laktoseintoleranz)
- H Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) & daraus hergestellte Erzeugnisse
- I Sellerie & Sellerieerzeugnisse
- J Senf & Senferzeugnisse
- K Sesamsamen & Sesamsamenerzeugnisse
- L Lupine & Lupinen-Erzeugnisse
- M Weichtiere & daraus hergestellte Erzeugnisse
- N Schwefeldioxid & Sulfite in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l

Zusatzstoffe - Legende

- | | | | |
|----|----------------------|-----|--|
| 1 | Farbstoff | 11 | Süßungsmittel |
| 2 | Konservierungsstoff | 11a | Phenylalaninquelle |
| 3 | Koffein | 12 | Säuerungsmittel |
| 4 | Chenin | 13 | Cyclamat & Aspartam (Süßstoff) |
| 5 | Antioxidationsmittel | 14 | gewachst |
| 6 | Geschmacksverstärker | 15 | Taurin |
| 7 | Schwefeldioxyd | 16 | Natriumcyclamat, Acesolan, Aspartam (Süßstoff) |
| 8 | Schwärzungsmittel | 17 | Pflanzenfett |
| 9 | Phosphat | | |
| 10 | Milcheiweiß | | |

Zöliakie

Für unsere Gäste mit Gluten Unverträglichkeit, können wir fast alle Speisen Gluten frei zubereiten. Wegen der Gefahr der Kreuzkontamination, bitten wir Sie unsere Servicemitarbeiter darauf hinzuweisen, wir beraten Sie gerne.

Getränkekarte

€

Aperitif:

Campani Soda oder Orange ⁽¹⁾		2,50
Martini Bianco oder Rosso		2,30
Sherry Dry Seco, Medium Dry, Rich Golden		2,40

Mineralwasser:

Förstina Mineralwasser		
Sprudel / Medium / Naturell	0,25 l. Fl.	1,80
Förstina Classic	0,75 l. Fl.	3,70

Alkoholfreie Getränke:

Coca Cola, Cola Light, ^(1,3,11a)	0,2 l.	1,80
Fanta ^(1,5)	0,2 l.	1,80
Bitter Lemon, Tonic water, ⁽⁵⁾		
Ginger Ale ⁽¹⁾	0,2 l. Fl.	1,90
Original Bayrisch Malzbier ^{A,(1)}	0,33 l. Fl.	2,20

Fruchtsäfte und -wein:

Apfelwein pur, oder gespritzt ^N	0,25 l.	1,80
Apfelschorle	0,2 l.	1,80
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l.	1,90
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2 l. Fl.	2,20
Roter Traubensaft	0,2 l. Fl.	2,20
Kirschnektar ⁽⁵⁾	0,2 l. Fl.	2,20
Multivitaminensaft ⁽¹³⁾	0,2 l. Fl.	2,20
Bananennektar ⁽⁵⁾	0,2 l. Fl.	2,20

Fragen Sie nach unserer Digestifekarte!

Getränkekarte

€

heiße Getränke:

Tasse Kaffee, Espresso ⁽³⁾		1,70
Cappuccino, Schokolade _G , Pott Kaffee ⁽³⁾		2,-
Großer Milchkaffee _{G,(3)}		2,50
Tee (Schwarzer, Pfefferminz, Früchte, Kamille, Hagebutte, Grüner)		1,70
Grog heißes Wasser mit Rum		2,80
Glühwein, Apfelwein _N		2,10

Fassbiere:

Licher Premium Pils _A	0,3 l.	2,20
Lauterbacher Pils _A	0,3 l.	2,20
Schwarzer Hahn _A		
Schwarzbier aus der Rhön	0,3 l.	2,20
Will-Bräu _A		
Original Bayrisch Hefeweizen	0,3 l.	2,20
Alle Fassbiere auch in den Größen	0,2 l.	1,80
	0,5 l.	3,20

Flaschenbiere:

Erdinger		
Kristallweizen _A	0,5 l.	3,20
Hefeweizen dunkel _A	0,5 l.	3,20
Alkoholfreies Weizen _A	0,33 l.	2,20
Alkoholfreies Weizen _A	0,5 l.	3,30
Licher Pils Alkoholfrei isotonisch _A	0,33 l.	2,20

Fragen Sie nach unserer Weinkarte!