

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'.

Axel Winter

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Matthias Winter'.

Matthias Winter

| <u>Suppen:</u>  | €    |
|---|------|
| Geröstete Nudelsuppe <small>AC</small>  | 3,60 |
| Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons <small>AG (Vegetarisch)</small>                                | 4,-  |
| Karotten-Ingwersuppe mit Croutons <small>AG (Vegetarisch)</small>                             | 4,-  |
| Vulkansuppe Feurige Cremesuppe mit Rindfleisch<br>& Kochschinkenstreifen <small>(2),G</small> | 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 9,80



Gebratene Putenbruststreifen  
an großem Salatteller mit Sahne-Dressing & Toast AG 9,80

Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse (Vegetarisch)  
an großem Salatteller mit Sahne-Dressing AC,F,G 9,80

Mozzarellasticks frittiert (Vegetarisch)  
mit feurigem Dipp an bunten Salaten AG 9,80

Hawaiï-Toast 2er  
mit Schinken (2), Ananas und Käse AG 6,10

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

## Hauptgerichte:

€

Vogelsberger Hacksteak mit Zwiebeln

Pfeffersoße, Bratkartoffeln & gemischtem Salat ACGJ 9,50

Schnitzel "Wiener Art"

mit Zitrone, Pommes-frites & gemischtem Salat ACG 11,90

Jägerschnitzel Schnitzel mit Jägersoße

dazu Pommes-frites & gemischter Salat ACG 12,90

Rahmschnitzel Schnitzel mit Pilzrahmsoße

dazu Spätzle & gemischter Salat ACG 12,90

Cordon bleu

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

dazu Kroketten & gemischter Salat ACG 13,50

Schweinerückensteak "Hawaii"

mit Ananas und Käse überbacken

Pommes-frites & gemischtem Salat AG 12,90

# Hauptgerichte:

€

## Schweinerückensteak "Art des Hauses"

pikantwürzige Zigeunersoße mit gebratener Wurst <sup>(2)</sup>,  
Mais, Erbsen, Paprika

dazu Pommes-frites und gemischter Salat <sub>AG</sub> 13,40

## Lenden-Toast "Zur Birke"

mit gebratenen Champignons  
und Sauce Hollandaise überbacken

dazu gemischter Salat <sub>AG</sub> 14,90

## Schweinelende

mit Pilzrahmsoße, Spätzle und gemischtem Salat <sub>ACG</sub> 14,90

## ½ Hähnchen frittiert

mit Pommes-frites und gemischtem Salat <sub>AG</sub> 10,40

## Hähnchenbruststeak dazu gebr. Pilze mit Speck <sup>(2)</sup>

Kräuterbutter, Pommes-frites und gem. Salat <sub>AG</sub> 13,40

## Hähnchenbruststeak mit fruchtiger Currysoße

dazu Reis und gemischter Salat <sub>AG</sub> 13,40

# Spezialitäten des Hauses: €

Kotelett "natur" mit Kräuterbutter  
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat AG 13,40

Kotelett paniert  
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat ACG 13,40

Lachsfilet, gegrillt in Kräuterbutter  
mit Nudeln und gemischtem Salat ACD,G 15,90

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, Kräuterbutter  
Rösti und gemischtem Salat AG 200g 20,90  
300g 26,90

Rumpsteak "Holzfäller-Art"  
mit Zwiebeln, Speck (2), Spiegelei  
Bratkartoffeln & gemischtem Salat ACG 200g 21,90  
300g 27,90

Steakteller "Vulkan Vogelsberg"  
mit Schweine-, Hähnchen- & Rumpsteak  
dazu gebr. Pilze, Pfeffersoße & Kräuterbutter,  
Wedges-Kartoffeln & gemischtem Salat ACG,(2) 20,40

## Nudelgerichte:

€

Gnocchis mit gerösteten Pinienkernen

Ruccola & Pesto Genovese

9,-

Tagliatelle mit Champignons

in Sahnesoße mit Parmesan

9,80

Farfalle in Olivenöl gebraten

mit Antipasti und Ruccola

9,80

Tortiglioni mit Schinkenstreifen

in Sahnesoße mit Parmesan

9,80

Tagliatelle mit Streifen vom Lachs

in Dillsoße

14,-

Tortiglioni mit Garnelen

in Tomatensoße mit Knoblauch

Basilikum & Parmesan

15,90

# Brotzeit & Vegetarisch: €

“Bonifatius“ Vesperplatte  
verschiedene Wurst- (2) und Käsesorten  
mit Bauernbrot AG,HJ  7,20

Strammer Max  
belegtes Brot mit geräuchertem (2) oder  
gekochtem Schinken (2) und 2 Spiegeleiern ACJ 8,20  
7,50

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

Portion Champignons, gedünstet (Vegetarisch)  
mit Sahne, Knoblauch und Toast AG 7,40

## Extra Beilagen:

Bratkartoffeln (Beilagen-Tausch) 0,60

gedünstete Zwiebeln 1,-

Gemüse Auswahl GH 3,50

Gemischter Beilagensalat AG 4,-

Großer Gemischter Beilagensalat AG 7,50

Gebratene Champignons mit Speck (2) und Zwiebeln 3,-

Kräuterbutter G 0,50

Pilzrahmsoupe, Jägersoupe, Pfeffersoupe G 1,-

Alle Preise sind inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer!



| <u>Desserts:</u>   | €    |
|--|------|
| Apfelstrudel mit Bourbon Vanilleeis & Sahne 1,ACE,G  | 5,70 |
| Sorbet-Variation<br>Dreierlei Fruchtsorbets der Saison   | 5,40 |
| Eis-Schokolade oder Eis-Kaffee<br>Kakao oder Kaffee mit Bourbon Vanilleeis & Sahne 1,G                                   | 3,50 |
| „Heiße Liebe“ Bourbon Vanilleeis<br>mit heißen Himbeeren & Sahne 1,AG  | 5,50 |
| Schwarzwald Becher Bourbon Vanilleeis<br>& Schokoladeneis mit Kirschen, Sahne & Kirschwasser 1,AG                        | 5,50 |
| Coupe Dänemark Bourbon Vanilleeis<br>mit Sahne & Schokoladensoße 1,AG  | 5,10 |
| Walnuss Becher Walnuss & Bourbon Vanilleeis<br>mit Sahne & Walnüssen 1,AG  | 5,50 |
| Coppa Lavazza Latte Macchiatoeis & Walnusseis<br>mit Sahne & Karamelsoße 1,AG  | 5,70 |
| Marc de Champagne Marc de Champagneeis,<br>Walnusseis & Bourbon Vanilleeis mit Sahne & Schokosoße 1,AG                   | 5,70 |
| 1 Kugel Eis (Marc de Champagne, Walnuss, Bourbon Vanille,<br>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:

|  |  |      |
|--|--|------|
| Campari Soda oder Orange <sup>(1)</sup>  |  | 2,80 |
| Martini Bianco oder Rosso                |  | 2,50 |
| Sherry Dry Seco, Medium Dry, Rich Golden |  | 2,80 |

## Mineralwasser:

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

## Alkoholfreie Getränke:

|   |             |      |
|---|-------------|------|
| Coca Cola, Cola Light, <sup>(1,3,11a)</sup> | 0,2 l.      | 1,80 |
| Fanta <sup>(1,5)</sup>                      | 0,2 l.      | 1,80 |
| Bitter Lemon, Tonic water, <sup>(5)</sup>   |             |      |
| Ginger Ale <sup>(1)</sup>                   | 0,2 l. Fl.  | 2,20 |
| Original Bayrisch Malzbier <sup>A(1)</sup>  | 0,33 l. Fl. | 2,20 |

## Fruchtsäfte und -wein:

|  |            |      |
|--|------------|------|
| Apfelwein pur, oder gespritzt <sup>N</sup> | 0,25 l.    | 1,80 |
| Apfelschorle                               | 0,2 l.     | 1,80 |
| Apfelsaft, Orangensaft                     | 0,2 l.     | 2,-  |
| Schwarzer Johannisbeernektar               | 0,2 l. Fl. | 2,40 |
| Roter Traubensaft                          | 0,2 l. Fl. | 2,40 |
| Kirschnektar <sup>(5)</sup>                | 0,2 l. Fl. | 2,40 |
| Multivitaminsaft <sup>(13)</sup>           | 0,2 l. Fl. | 2,40 |
| Bananennektar <sup>(5)</sup>               | 0,2 l. Fl. | 2,40 |

Fragen Sie nach unserer Digestifekarte!

# Getränkekarte

€

## heiße Getränke:

|   |  |      |
|---|--|------|
| Tasse Kaffee, Espresso <sup>(3)</sup>                             |  | 2,-  |
| Cappuccino, Schokolade G, Pott Kaffee <sup>(3)</sup>              |  | 2,30 |
| Großer Milchkaffee G, <sup>(3)</sup>                              |  | 2,80 |
| Tee (Schwarzer, Pfefferminz, Früchte, Kamille, Hagebutte, Grüner) |  | 2,-  |
| Grog heißes Wasser mit Rum  |  | 3,-  |
| Glühwein, Apfelwein N   |  | 2,80 |

## 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.  | 3,20 |
| Licher Pils Alkoholfrei isotonisch A | 0,33 l. | 2,20 |

Fragen Sie nach unserer Weinkarte!