

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

Handwritten signature of Axel Winter in black ink.

Axel Winter

Handwritten signature of Matthias Winter in black ink.

Matthias Winter

## Suppen:

€

Geröstete Nudelsuppe AC 4,40

Vulkansuppe Feurige Cremesuppe mit Rindfleisch  
& Kochschinkenstreifen (2), G 4,80

Kürbissuppe mit Croutons A 4,80

## Brotzeit & Toast:

“Bonifatius“ Vesperplatte

verschiedene Wurst- (2) und Käsesorten

mit Bauernbrot AG,H,J



7,80

Strammer Max

belegtes Brot mit geräuchertem (2) oder

gekochtem Schinken (2) und 2 Spiegeleiern AC,J

8,50

7,80

Hawaiï-Toast 2er

mit Schinken (2), Ananas und Käse AG

6,80

## Extra Beilagen:

Süßkartoffel-Pommes mit Saure Cream 5,20

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,-

## Salate – Vegetarisch:

€

Gebratene Pilze mit Speck

an großem Salatteller mit Sahne-Dressing & Pita Brot AG 11,30

Pilger-Salat "Bonifatius"

mit Schinken (2), Käse, Thunfisch,  
Sole-Ei, Tomaten und Toast AG



11,90

Gebratene Putenbruststreifen

an großem Salatteller mit Sahne-Dressing & Toast AG 11,90

Mozzarellasticks frittiert (Vegetarisch)

mit feurigem Dipp an bunten Salaten AG 11,90

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

Camembert (Vegetarisch)

gebacken an Toast mit Preiselbeeren AG 6,90

Tagliatelle mit Champignons (Vegetarisch)

in Sahnesoße mit Parmesan 10,60

Gebratene Kartoffel-Gnocchis (Vegetarisch)

mit Pesto & Rucola 9,80

Portion Champignons, gedünstet (Vegetarisch)

mit Sahne, Knoblauch und Pita Brot AG 7,40

## Hauptgerichte:

€

Vogelsberger Hacksteak mit Zwiebeln

Pfeffersoße, Bratkartoffeln & gemischtem Salat ACGJ 10,50

Schnitzel "Wiener Art"

mit Zitrone, Pommes-frites & gemischtem Salat ACG 12,90

Jägerschnitzel Schnitzel mit Jägersoße

dazu Pommes-frites & gemischter Salat ACG 13,90

Rahmschnitzel Schnitzel mit Pilzrahmsoße

dazu Spätzle & gemischter Salat ACG 13,90

Cordon bleu

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

dazu Kroketten & gemischter Salat ACG 14,90

Schweinerückensteak "Hawaii"

mit Ananas und Käse überbacken

Pommes-frites & gemischtem Salat AG 13,50

## 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> 13,90

### Lenden-Toast "Zur Birke"

mit gebratenen Champignons  
und Sauce Hollandaise überbacken

dazu gemischter Salat <sub>AG</sub> 15,20

### Schweinelende

mit Pilzrahmsoße, Spätzle und gemischtem Salat <sub>ACG</sub> 15,20

½ Hähnchen frittiert (ca. 35. Min. Zubereitung)

mit Pommes-frites und gemischtem Salat <sub>AG</sub> 10,80

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

Kräuterbutter, Pommes-frites und gem. Salat <sub>AG</sub> 14,50

Hähnchenbruststeak mit fruchtiger Currysoße

dazu Reis und gemischter Salat <sub>AG</sub> 14,50

## Spezialitäten des Hauses: €

Kotelett "natur" mit Kräuterbutter  
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat<sub>AG</sub> 14,50

Kotelett paniert  
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat<sub>ACG</sub> 14,50

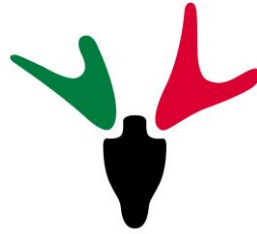
Lachsfilet, gegrillt in Kräuterbutter  
mit Nudeln und gemischtem Salat<sub>ACD,G</sub> 17,20

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, Kräuterbutter  
Rösti und gemischtem Salat<sub>AG</sub> 200g 21,70  
300g 27,70

Rumpsteak "Holzfäller-Art"  
mit Zwiebeln, Speck<sup>(2)</sup>, Spiegelei  
Bratkartoffeln & gemischtem Salat<sub>ACG</sub> 200g 22,90  
300g 28,90

Steakteller "Vulkan Vogelsberg"  
mit Schweine-, Hähnchen- & Rumpsteak  
dazu gebr. Pilze, Pfeffersoße & Kräuterbutter,  
Wedges-Kartoffeln & gemischtem Salat<sub>ACG,(2)</sub> 21,40

## Wildkarte:



€

Steinpilzcremesuppe AG VOGELSBERGER Wildwochen 4,80

2 Wild-Kartoffel-Bratwürste  
mit Bratkartoffeln und Rotkohl A 8,60

Wildgulasch AG  
in Wachholderrahmsoupe mit Spätzle und Rotkohl 17,10

Wildschweinbraten "Böhmischer Art"  
in Pflaumensoupe mit Spätzle und Rotkohl A,(2,12) 16,90

Hirschbraten A,(12)  
in Preiselbeersoupe mit Spätzle und Rotkohl 18,90



Unser Wild beziehen wir ausschließlich aus den Vogelsberger Wäldern.

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

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

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

Alle Preise sind inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer!



<u>Desserts:</u>	€
Apfelstrudel mit Bourbon Vanilleeis & Sahne 1,ACEG	5,90
Sorbet-Variation Dreierlei Fruchtsorbets der Saison	5,70
Eis-Schokolade oder Eis-Kaffee Kakao oder Kaffee mit Bourbon Vanilleeis & Sahne 1,G	3,70
„Heiße Liebe“ Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne 1,AG	5,90
Schwarzwald Becher Bourbon Vanilleeis & Schokoladeneis mit Kirschen, Sahne & Kirschwasser 1,AG	5,90
Coupe Dänemark Bourbon Vanilleeis mit Sahne & Schokoladensoße 1,AG	5,50
Walnuss Becher Walnuss & Bourbon Vanilleeis mit Sahne & Walnüssen 1,AG	6,10
Coppa Lavazza Latte Macchiatoeis & Walnusseis mit Sahne & Karamelsoße 1,AG	6,10
Marc de Champagne Marc de Champagneeis, Walnusseis & Bourbon Vanilleeis mit Sahne & Schokosoße 1,AG	6,10
1 Kugel Eis (Marc de Champagne, Walnuss, Bourbon Vanille, Schokolade, Erdbeere, Latte Macchiato, Zitrone-Orange) 1,AG	1,30

# 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 | Phenylalaminquelle                                |
| 3  | Koffein              | 12  | Säuerungsmittel                                   |
| 4  | Chenin               | 13  | Cyclamat & Aspartam (Süßstoff)                    |
| 5  | Antioxidationsmittel | 14  | gewachst  |
| 6  | Geschmacksverstärker | 15  | Taurin  |
| 7  | Schwefeldioxyd       | 16  | Natriumcyclamat, Acesolan,<br>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.	2,-
Förstina Classic	0,75 l. Fl.	3,90

## Alkoholfreie Getränke:

Coca Cola, Cola Light, <sup>(1,3,11a)</sup>	0,2 l.	2,-
	0,4 l.	3,20
Fanta <sup>(1,3)</sup>	0,2 l.	2,-
	0,4 l.	3,20
Bitter Lemon, Tonic water, <sup>(5)</sup>		
Ginger Ale <sup>(1)</sup>	0,2 l. Fl.	2,40
Original Bayrisch Malzbier <sup>A(1)</sup>	0,33 l. Fl.	2,40

## Fruchtsäfte und -wein:

Apfelwein pur, oder gespritzt <sup>N</sup>	0,25 l.	2,-
Apfelschorle	0,2 l.	2,-
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l.	2,20
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2 l. Fl.	2,60
Roter Traubensaft	0,2 l. Fl.	2,60
Kirschnektar <sup>(5)</sup>	0,2 l. Fl.	2,60
Multivitaminsaft <sup>(13)</sup>	0,2 l. Fl.	2,60
Bananennektar <sup>(5)</sup>	0,2 l. Fl.	2,60

Fragen Sie nach unserer Digestifekarte!

