

Landgasthaus
"Zur Birke" 

Familientradition seit 1839



lich Willkommen
und Guten Appetit
wünscht Ihre
Familie Winter

Sommerkarte:



Portion Süß-Kartoffel-Pommes 200g

mit Sour-Cream 5,20

Großer bunter Salatteller

mit Sauerrahm- oder Essig/Öl-Dressing
und Croutons



dazu ein Hacksteak mit Zwiebeln und Spiegelei 12,50

dazu ein gegrilltes Hähnchenbruststeak 15,90

gewürzt mit Black Barbeque Salz

dazu ein gegrilltes Rumpsteak 200g

gewürzt mit Black Barbeque Salz 22,70

dazu ein gegrilltes Dorade Filet 17,90

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen auf Wunsch:

Kräuterbutter, Tzatziki- oder Salzasoße

“Zehntkeller“

Grauburgunder, Qualitätswein B.A., trocken
Weingut Georg Naegele, Pfalz

Feiner Burgunder von ausgewogener Struktur,
Edles Bukett, runder Körper

Gl. 0,1 Liter 2,20

Gl. 0,2 Liter 4,30

Lieblingsgerichte unserer Gäste:

Hähnchenbruststeak dazu gebr. Pilze mit Speck (2)

Kräuterbutter, Pommes-frites und gem. Salat AG 14,90

Kotelett „natur“ mit Kräuterbutter 14,90 oder „paniert“ 15,90

dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat AG

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoupe, Kräuterbutter

Rösti und gemischtem Salat AG 200g 21,70 / 300g 27,70

Lachsfilet, gegrillt in Kräuterbutter

mit Nudeln und gemischtem Salat ACDG 21,90

Spezialitäten des Hauses:

Rumpsteak „Holzfäller-Art“ mit Zwiebeln, Speck (2), Spiegelei

Bratkartoffeln & gemischtem Salat ACG 200g 22,90 / 300g 28,90

Steakteller „Vulkan Vogelsberg“

mit Schweine-, Hähnchen- & Rumpsteak dazu gebr. Pilze, Pfeffersoupe,

Kräuterbutter, Wedges-Kartoffeln & gemischtem Salat ACG(2) 21,90

Schweinerückensteak als „Art des Hauses“

pikant würzige Paprikasoupe mit gebratener Wurst (2), Mais, Erbsen, Paprika

Pommes-frites & gemischtem Salat AG 14,40

Lenden-Toast „Zur Birke“

mit gebratenen Champignons und Sauce Hollandaise überbacken

dazu gemischter Salat AG 15,90

Suppen:

Geröstete Nudelsuppe AC 4,80

Vulkansuppe Feurige Cremesuppe mit Rindfleisch 5,10
& Kochschinkenstreifen (2),G

Gulaschsuppe 5,10

Salate – Vegetarisch – Vegan:

Großer bunter Salatteller mit Sauerrahm - Dressing
und Croutons dazu:

Gebratene Pilze mit Speck AG 11,90

Gebratene Putenbruststreifen AG 12,90

Mozzarellasticks frittiert (Vegetarisch) AG 12,90

Pilger-Salat "Bonifatius"



mit Schinken (2), Käse, Thunfisch, Sole-Ei, Tomaten und Pita Brot ACG 12,90

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 ACG 12,90

Gebratene Kartoffel-Gnocchis (Vegetarisch)

mit Pesto, Rucola & Pinienkerne CG 11,90

Gemüse-Reis-Pfanne (Vegan)

in Sweet-Chilli-Soße FG 10,90

Hauptgerichte:

Vogelsberger Hacksteak mit Zwiebeln

Pfeffersoße, Bratkartoffeln & gemischtem Salat ACGJ 11,50

Schweineschnitzel mit Pommes-frites & gemischtem Salat ACG

als "Wiener Art" mit Zitrone 13,40

als Rahmschnitzel mit Pilzrahmsoße 14,40

als Jägerschnitzel mit Jägersoße 14,40

Schweinerückensteak "Hawaii" überbacken mit

Ananas und Käse dazu Pommes-frites & gemischtem Salat AG 13,90

Schweinelende

mit Pilzrahmsoße, Spätzle und gemischtem Salat ACG 15,90

Cordon bleu Schnitzel vom Schweinerücken,

gefüllt mit Schinken (2) und Käse, dazu Kroketten & gemischter Salat ACG 14,90

Hähnchenbruststeak

mit fruchtiger Currysoße dazu Reis und gem. Salat AG 14,90

1/2 Hähnchen frittiert (ca. 35. Min. Zubereitung)

mit Pommes-frites und gemischtem Salat AG 12,50

Brotzeit & Toast:



“Bonifatius“ Vesperplatte

verschiedene Wurst- (2) und Käsesorten mit Bauernbrot AGHJ 7,90

Strammer Max

belegtes Brot mit geräuchertem (2) 8,90

oder mit gekochtem Schinken (2) 7,90

und 2 Spiegeleiern ACJ

Hawaiï-Toast 2er

mit Schinken (2), Ananas und Käse AG 6,90

Extra Beilagen:

Süßkartoffel-Pommes mit Saure Cream 5,20

Bratkartoffeln (Beilagen-Tausch) 0,60

gedünstete Zwiebeln 1,-

Gemüse Auswahl GH 3,50

Gemischter Beilagen Salat AG 4,-

Großer Gemischter Beilagen Salat AG 7,50

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

Kräuterbutter G 0,50

Pilzrahmsoupe, Jägersoupe, Pfeffersoupe G 1,-

Sehr geehrte Gäste,



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

Wir verfügen über 24 Doppelzimmer
und 3 Einzelzimmer.

Ausgezeichnet vom DEHOGA
(Deutschen Hotel- & Gaststättenverband)
mit „3 Sternen *Superior*“.

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

Getränkekarte

Aperitif:

Campari Soda oder Orange ⁽¹⁾ 3,50
Martini Bianco oder Rosso 3,20
Sherry Dry Seco, Medium Dry, Rich Golden 3,20

Mineralwasser:

Förstina Mineralwasser
Sprudel / Medium / Naturell 0,25 l. Fl. 2,40
Förstina Classic 0,75 l. Fl. 4,20

Alkoholfreie Getränke:

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero ^(1,3,11a) 0,2 l. 2,20 / 0,4 l. 3,40
Fanta ^(1,5) 0,2 l. 2,20 / 0,4 l. 3,40
Bitter Lemon, Tonic water ⁽⁵⁾, Ginger Ale ⁽¹⁾ 0,2 l. Fl. 2,60
Original Bayrisch Malzbier ^{A(1)} 0,33 l. Fl. 2,80

Fruchtsäfte und -wein:

Apfelwein pur, oder gespritzt ^N 0,25 l. 2,20
Apfelschorle 0,2 l. 2,20
Apfelsaft, Orangensaft 0,2 l. 2,40
Schwarzer Johannisbeernektar 0,2 l. Fl. 2,80
Roter Traubensaft 0,2 l. Fl. 2,80
Kirschnektar ⁽⁵⁾ 0,2 l. Fl. 2,80
Multivitaminsaft ⁽¹³⁾ 0,2 l. Fl. 2,80
Bananennektar ⁽⁵⁾ 0,2 l. Fl. 2,80

Fragen Sie nach unserer Digestifekarte!

Getränkekarte

heiße Getränke:

Tasse Kaffee, Espresso ^(s) 2,30

Cappuccino, Schokolade G, Pott Kaffee ^(s) 2,50

Großer Milchkaffee G,(s) 3,30

Tee (Schwarzer, Pfefferminz, Früchte, Kamille, Hagebutte, Grüner, Kräuter) 2,20

Grog heißes Wasser mit Rum 3,90

Glühwein, Apfelwein N 3,40

Fassbiere:

Vogelsberger Schöppchen Helles A 0,3 l. 2,90

Lauterbacher Pils A 0,3 l. 2,80

Schwarzer Hahn A. Schwarzbier aus der Rhön 0,3 l. 2,80

Will-Bräu A. Original Bayrisch Hefeweizen 0,3 l. 2,80

Alle Fassbiere auch in den Größen 0,2 l. 2,20 oder 0,5 l. 3,80

Flaschenbiere:

Erdinger

Kristallweizen A 0,5 l. 3,90

Hefeweizen dunkel A 0,5 l. 3,90

Alkoholfreies Weizen A 0,5 l. 3,90

Licher Pils Alkoholfrei isotonisch A 0,33 l. 2,80

Licher Radler Alkoholfrei naturtrüb A 0,33 l. 2,80

Fragen Sie nach unserer Weinkarte!

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.