

Landgasthaus
"Zur Birke" 

Familientradition seit 1839



lich Willkommen
und Guten Appetit
wünscht Ihre
Familie Winter

Wildkarte:



Steinpilzcremesuppe AG 6,-

2 Wild-Kartoffel-Bratwürste
mit Bratkartoffeln und Rotkohl A 10,60

Wildgulasch AG
in Wachholderrahmsoupe mit Spätzle und Rotkohl 19,60

Wildschweinbraten "Böhmischer Art"
in Pflaumensoupe mit Spätzle und Rotkohl A,(2,12) 19,50

Hirschbraten A,(12)
in Preiselbeersoupe mit Spätzle und Rotkohl 21,60

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.

Weinempfehlung

Kallstadter Kobnert Regent
Qualitätswein, halbtrocken
Winzergenossenschaft Kallstadt eG, Pfalz
Ein voller, tiefroter Rotwein

Gl. 0,1 Liter 3,-/

Gl. 0,2 Liter 5,10/ Fl. 1 Liter 24,50

Lieblingsgerichte unserer Gäste:

Hähnchenbruststeak dazu gebr. Pilze mit Speck (2)

Kräuterbutter, Pommes-frites und gem. Salat AG 17,40

Kotelett „natur“ mit Kräuterbutter 17,40 oder „paniert“ 18,40

dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat AG

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoupe, Kräuterbutter

Rösti und gemischtem Salat AG 200g 24,90 / 300g 31,90

Lachsfilet, gegrillt in Kräuterbutter

mit Nudeln und gemischtem Salat ACDG 24,90

Spezialitäten des Hauses:

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

Bratkartoffeln & gemischtem Salat ACG 200g 26,40 / 300g 32,90

Steakteller „Vulkan Vogelsberg“

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

Kräuterbutter, Wedges-Kartoffeln & gemischtem Salat ACG(2) 24,90

Schweinerückensteak als „Art des Hauses“

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

Pommes-frites & gemischtem Salat AG 16,40

Lenden-Toast „Zur Birke“

mit gebratenen Champignons und Sauce Hollandaise überbacken

dazu gemischter Salat AG 18,40

Suppen:

Geröstete Nudelsuppe AC 5,50

Vulkansuppe Feurige Cremesuppe mit Rindfleisch 5,90
& Kochschinkenstreifen (2),G

Kürbissuppe (Vegan) 5,90

Salate – Vegetarisch – Vegan:

Großer bunter Salatteller mit Sauerrahm - Dressing
und Croutons dazu:

Gebratene Pilze mit Speck AG 14,40

Gebratene Putenbruststreifen AG 15,40

Mozzarellasticks frittiert (Vegetarisch) AG 15,40

Pilger-Salat "Bonifatius"



mit Schinken (2), Käse, Thunfisch, Sole-Ei, Tomaten und Pita Brot ACG 15,40

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

Camembert (Vegetarisch) gebacken an Toast mit Preiselbeeren AG 7,90

Tagliatelle mit Champignons (Vegetarisch)

in Sahnesoße mit Parmesan ACG 15,40

Gebratene Kartoffel-Gnocchis (Vegetarisch)

mit Pesto, Rucola & Pinienkerne CG 14,40

Gemüse-Reis-Pfanne (Vegan)

in Sweet-Chilli-Soße FG 12,90

Hauptgerichte:

Vogelsberger Hacksteak mit Zwiebeln

Pfeffersoße, Bratkartoffeln & gemischtem Salat A.C.G.J 13,50

Schweineschnitzel mit Pommes-frites & gemischtem Salat A.C.G

als "Wiener Art" mit Zitrone 15,90

als Rahmschnitzel mit Pilzrahmsoße 16,90

als Jägerschnitzel mit Jägersoße 16,90

Schweinerückensteak "Hawaii" überbacken mit

Ananas und Käse dazu Pommes-frites & gemischtem Salat AG 16,40

Schweinelende

mit Pilzrahmsoße, Spätzle und gemischtem Salat A.C.G 18,90

Cordon bleu Schnitzel vom Schweinerücken,

gefüllt mit Schinken (2) und Käse, dazu Kroketten & gemischter Salat A.C.G 17,90

Hähnchenbruststeak

mit fruchtiger Currysoße dazu Reis und gem. Salat AG 17,40

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

mit Pommes-frites und gemischtem Salat AG 13,90

Brotzeit & Toast:



“Bonifatius“ Vesperplatte

verschiedene Wurst- (2) und Käsesorten mit Bauernbrot AGHJ 9,40

Strammer Max

belegtes Brot mit geräuchertem (2) 10,40

oder mit gekochtem Schinken (2) 9,50

und 2 Spiegeleiern ACJ

Hawaiï-Toast 2er

mit Schinken (2), Ananas und Käse AG 8,40

Extra Beilagen:

Süßkartoffel-Pommes mit Saure Cream 6,-

Bratkartoffeln (Beilagen-Tausch) 0,60

gedünstete Zwiebeln 1,50

Gemüse Auswahl GH 4,-

Gemischter Beilagen Salat AG 4,80

Großer Gemischter Beilagen Salat AG 9,-

Gebratene Champignons mit Speck (2) und Zwiebeln 3,60

Kräuterbutter G 0,70

Pilzrahmsoupe, Jägersoupe, Pfeffersoupe G 1,20

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⁾ 4,20
Martini Bianco oder Rosso 3,90
Sherry Dry Seco, Medium Dry, Rich Golden 3,90

Mineralwasser:

Förstina Mineralwasser
Sprudel / Medium / Naturell 0,25 l. Fl. 2,80
Förstina Classic 0,75 l. Fl. 4,90

Alkoholfreie Getränke:

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero ^(1,3,11a) 0,2 l. 2,50 / 0,4 l. 3,90
Fanta ^(1,5) 0,2 l. 2,50 / 0,4 l. 3,90
Bitter Lemon, Tonic water ⁽⁵⁾, Ginger Ale ⁽¹⁾ 0,2 l. Fl. 3,-
Original Bayrisch Malzbier ^{A(1)} 0,33 l. Fl. 3,10

Fruchtsäfte und -wein:

Apfelwein pur, oder gespritzt ^N 0,25 l. 2,50
Apfelschorle 0,2 l. 2,50
Apfelsaft, Orangensaft 0,2 l. 2,80
Schwarzer Johannisbeernektar 0,2 l. Fl. 3,20
Roter Traubensaft 0,2 l. Fl. 3,20
Kirschnektar ⁽⁵⁾ 0,2 l. Fl. 3,20
Multivitaminensaft ⁽¹³⁾ 0,2 l. Fl. 3,20
Bananennektar ⁽⁵⁾ 0,2 l. Fl. 3,20

Fragen Sie nach unserer Digestifekarte!

Getränkekarte

heiße Getränke:

Tasse Kaffee, Espresso ^(s) 2,60

Cappuccino, Schokolade G, Pott Kaffee ^(s) 2,90

Großer Milchkaffee G,^(s) 3,80

Tee (Schwarzer, Pfefferminz, Früchte, Kamille, Hagebutte, Grüner, Kräuter) 2,60

Grog heißes Wasser mit Rum 4,50

Glühwein, Apfelwein N 3,90

Fassbiere:

Vogelsberger Schöppchen Helles A 0,3 l. 3,20

Lauterbacher Pils A 0,3 l. 3,10

Schwarzer Hahn A. Schwarzbier aus der Rhön 0,3 l. 3,10

Will-Bräu A. Original Bayrisch Hefeweizen 0,3 l. 3,10

Alle Fassbiere auch in den Größen 0,2 l. 2,40 oder 0,5 l. 4,10

Flaschenbiere:

Erdinger

Kristallweizen A 0,5 l. 4,10

Hefeweizen dunkel A 0,5 l. 4,10

Alkoholfreies Weizen A 0,5 l. 4,10

Licher Pils Alkoholfrei isotonisch A 0,33 l. 3,10

Licher Radler Alkoholfrei naturtrüb A 0,33 l. 3,10

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 | Phenylalaminquelle |
| 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.