

Frühlingskarte



Über de Gass / Außer Haus Verkauf

Im Glas mit Schraubdeckel

6,50 / 200g

Ziegelhütter **Salatsoße**

ausreichend für 4 - 6 Portionen Blattsalate

ohne Konservierungsstoffen, Vakuum verpackt, gekühlt bei <5°C - 5 Tage haltbar - Enthält: Ei, Senf, Pflanzenöl, Kräuter

2,50 / 190g

Blutwurst / Leberwurst

3,00 / 190g

Presskopf / Mettwurst gekocht

Hausmacher Wurst und Schmalz

1,50 / 100g

Presskopf, Blut-, Leber- oder Mettwurst geräuchert

3,50 / 200g

Gänse- oder Entenschmalz

Fische

2,00 / 100g

Bachsaiibling oder Lachsforelle

lebend / frisch

1,80 / 100g

Regenbogenforelle

lebend / frisch

2,50 / 100g

geräuchert (enthält Rauch)

4,00 / 100g

geräuchert / filetiert

Honig aus dem Weital im 500g Glas

6,50

Blüten, Löwenzahn oder Raps

7,50

Wald oder Waldblüte (ohne Tanne)

8,00

sehr selten auch Edelkastanien

Natürlicher Honig der keine Zusätze enthält kristallisiert nach kurzer Zeit aus, dies ist ein Qualitätsmerkmal. Dem können Sie entgegenwirken, wenn Sie den Honig in warmes Wasser stellen, nicht zu heiß. Danach wird er wieder flüssig

JETZT NEU in Original „Weckgläser“

ab 3,50 / 200g

Fruchtaufstriche aus eigener Herstellung

(Enthält: Gelmittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsmittel Kaliumsorbat)

in verschiedenen Sorten je nach Saison.

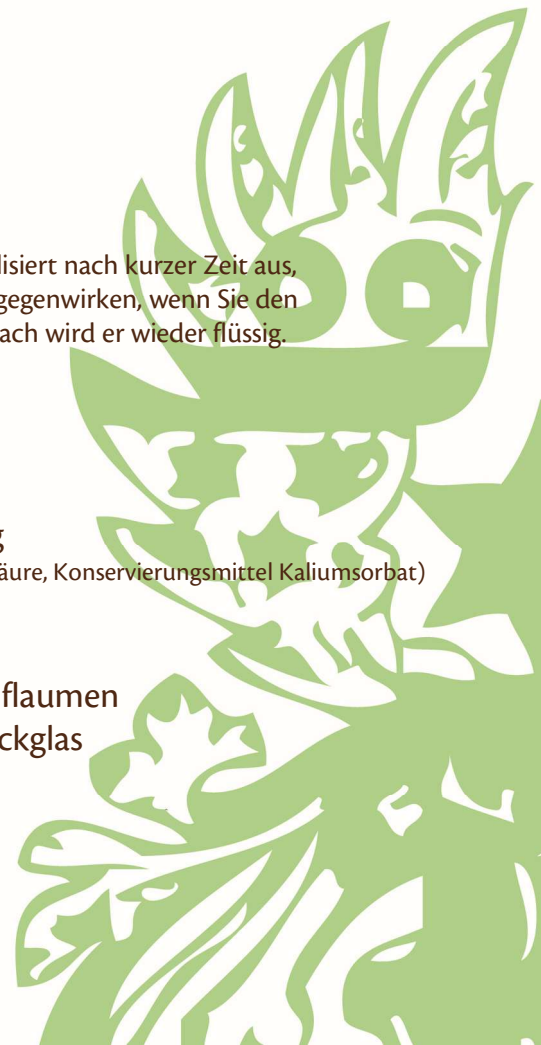
Holunder-, Traubengelee, Erdbeer und Pflaumen

3,50 / 80g

Feigen - Gewürztraminer im kleinen Weckglas

und und und

Alle Preise in Euro, incl. Umsatzsteuer und Bedienung



Liebe Gäste der Ziegelhüttewir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Haus und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt. Eine kleine Anmerkung, wir bereite alle Speisen für Sie frisch und „á la minute“ zu, dies bedingt einen Zeitaufwand, den wir uns für Sie gerne nehmen.

Wir danken für Ihr Verständnis

Allergiker

sind auch in der Ziegelhütte herzlich willkommen,
bitte geben Sie uns Ihre Allergien bekannt

Öffnungszeiten

Donnerstag - Sonntag, ab 9 Uhr durchgehend geöffnet, Reservierung erwünscht gerne auch per Mail unter restaurant@ziegelhuette.de

Empfehlung

Glaabsbräu, Seligenstadt -

Hopfenlust, Reifeprüfung, Helles

0,33l / dreidreißig

Bad Homburger, Apotheker Dry Gin

4cl / neun

auf Wunsch mit Eis und Tonic Water

Ab sofort

Aus Bürstadt

Frischer Deutscher **Spargel** jeweils mit neuen Kartoffeln, hausgemachter Holländischen Soße

1



1/2

vierundzwanzig

achtzehn

Als beilagen zum Spargel

Schnitzel, Rumpsteak, Rinderfilet, Schinken, Bündnerfleisch ab sechs Euro

Vielen Dank für Ihren Besuch

DAS TEAM der Ziegelhütte

Inklusiv Preise in Euro



Vorspeisen

Rinder - Carpaccio vom Filet

zwölf

Suppen



Kremsuppe vom deutschen frischen **Spargel**



sechs

Kremsuppe von der **geräucherten** Forelle mit Pernod

sechs

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Madeira

sieben

Ochsenchwanzsuppe „klar“ mit Madeira

acht

Salate

Spargelsalat mit Tomate und rezentem (kräftigem) Bergkäse



neun

Allerlei Salate mit Schweizer **Bergkäse** aus Bio Herstellung



acht

Salatteller mit **Rinderfiletspitzen**

sechzehn

Bitte gleich mitbestellen

eine Scheibe **Brot zum Salat**

(wir schmeißen ungerne Lebensmittel in die Mülltonne)

halben

Kleine Gerichte (kalt)

Handkäse mit Musik, Kümmel, garniert, Brot und Butter



sieben

Hausmacher Presskopf mit Musik, Kümmel, Brot und Butter

sieben

Kartoffelrösti mit ...

... **Tomaten** und Schweizer Bergkäse **überbacken**



fünfzehn

... **Rinderfilet**, Bratensoße und gemischtem Salat

neunzehn

Fleischlos

Spätzle Pfanne mit Zwiebeln, Tomate, Kräuter und Käse



dreizehn

Spargel - Risotto mit Zwiebeln, Weißwein, Sahne und Käse



dreizehn



Schwein	Rahmschnitzel „natur“ - nicht paniert dadurch etwas fester mit hausgemachte Spätzle und feine Salate	zwölf
	Schnitzel aus der Oberschale, paniert mit Vollkornbrösel – etwas dunkler Kartoffelstäbchen und bunten Salaten	elf
Kalb	Schnitzel gefüllt mit Schweizer Bergkäse und Bündnerfleisch, paniert mit Vollkornbrösel, Kartoffelstäbchen und allerlei Salate	zweiundzwanzig
Rind	Rumpsteak 220g mit frittierten Kartoffelstäbchen und feine Salate	zwanzig
	Hochrippe / Ribeye 350g mit Brot und bunte Salate	einundzwanzig
	Filet 200g mit Rosmarinkartoffeln und Salate	vierundzwanzig
Fische	Regenbogenforelle gebraten mit frischen Kräuter Salzkartoffeln und Salatteller	zwanzig
	Bachsaibling „blau“ mit geklärter Butter Dampfkartoffeln und Allerleisalate	dreiundzwanzig
Nachspeisen	kleine Portion Hausgemachtes Eis mit Sahne	fünf
	„Snickers“ Eis mit Wäller-Eierlikör und Sahne	sieben
	Dreierlei Schweizer Käse jung, mittel und rezent mit 5cl Gewürztraminer	acht

