

So schmeckt der Sommer...

Gebackener Feta-Käse

mit Walnüssen und Oliven

auf Blattsalat mit Honig-Balsamico-Dressing und Brot

als Vorspeise € 6,50

als Hauptgang € 12,50

Gebräunter Leberkäse

mit zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln,

dazu Krautsalat und süßer Senf

€ 13,50

„Pasta mediterran“

Farfalle in Kräuter-Olivenöl

mit zweierlei Tomaten und schwarzen Oliven,

dazu bunter Salat

€ 11,50

„Trendel-Burger“

200gr Angus Beef, Bacon, Cheddar Cheese,

Tomate, Gurke und hausgemachte Burger-Sauce

dazu Pommes

€ 15,--

Kleine Schmegegewöhlerchen vorneweg

<i>Tomatensuppe mit Wodka und saurer Sahne</i>	€ 4,90
<i>Hühnerbrühe mit Einlage</i>	€ 4,90
<i>Trendelburger Kartoffelsuppe nach unserer Omas Art</i>	€ 5,20
<i>Carpaccio von der Ahlen Worscht Dünne Scheiben hessischer, luftgetrockneter Mettwurst mit Essiggurke und Brot</i>	€ 5,20
<i>Geräuchertes Reinhardswald-Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Toast</i>	€ 6,50

Unsere Schnitzel schneiden wir aus der Schweineoberschale, klopfen und panieren sie frisch.

Schnitzel

- der Nordhessen liebstes Gemüse!

Bei uns gibt 's die Schnitzel vom Strohschwein aus der Region

Wiener Art

mit Zitronenschnitz, Pommes und Salat € 14,90

Burgknappenkrüstchen

*mit Spiegelei und frischen Champignons,
Pommes und Salat* € 16,50

Jägerschnitzel


*mit frischen Champignons in dunkler Sauce,
Pommes und Salat* € 16,50

Käseschnitzel

*mit pikanter Käsesauce,
Röstitalern und Salat* € 16,90

Grüne Sauce Schnitzel

*mit nordhessischer Grüner Sauce
- einer kalten Schmandsauce mit sieben Kräutern -
Kroketten und Salat* € 16,90

 *Das Strohschwein verbringt sein Leben in einem großzügigeren Innen- und Außenstall auf Stroh statt auf Spaltenboden. So kann es artgerecht wühlen. Auch wird zum Großteil hofeigenes Futter verwendet und auf vorbeugende Gabe von Antibiotika verzichtet. Saugut für Mensch und Tier!*

Beliebte Klassiker

Südamerikanisches Rumpsteak (250gr)
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes und Salat € 23,--

Holzfüller-Koteletts für den großen Hunger
2 Schweinekoteletts mit Speck und Röstzwiebeln,
frischen Champignons, Bratkartoffeln und Salat € 18,90

Saftiges Hähnchenbrustfilet in knuspriger Mandelhülle
mit süß-scharfem Chili-Dip,
würzigen Gitterkartoffeln und Salat € 15,50

Ritter Dietrichs Filettopf
Schweinefilets auf Bratkartoffeln
mit Röstzwiebeln, frischen Champignons,
hausgemachter Kräuterbutter und Salat € 18,90

Brandners hausgemachte Rinderroulade
mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt,
dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln € 17,90

Lauwarme Hähnchenbrustfiletstreifen
auf großem, buntem Salat mit Brot € 12,--

Bratkartoffeldopp
Spiegelei auf einem Topf voll herzhafter Bratkartoffeln
mit Zwiebeln und Speck, dazu Salat € 11,--
(auf Wunsch auch vegetarisch)

Gutes von hier

*Was für „hinnerher“:
Trendelburger Kümmelgeist
2cl € 2,80
„Kümmel den Magen stercken tut...“*

Weidekäse von Jersey-Kühen

der Familie Henne aus Trendelburg

Mit Tomate und Trendelburger Käse überbackene Schweinefilets

dazu Kroketten und Salat

€ 18,90

Fisch aus Trendelburger Fang

der Familie Dworak aus Wülmersen

Im ganzen gebratene Reinhardswaldforelle Müllerin Art (grätenfrei)

verfeinert mit frischen Gartenkräutern,

dazu Salzkartoffeln und Salat

€ 17,50

Zartes Bachsaiblingsfilet

auf cremigem Rahmwirsing mit Salzkartoffeln

€ 18,70

Aus der Worschdekammer

vom prämierten Metzger Kfars

Portion original nordhessischer Ahler Worscht

- luftgetrocknete Mettwurst, ca. 150 g -

mit Brot, Butter und saurer Gurke

€ 9,80

Trendelburger Vesperbrett

Verschiedene hausmacher Wurstsorten

- Ahle Worscht, Sülze, Blutwurst, Leberwurst, Rauchschinken-

und Trendelburger Käse von Jersey-Kühen,

mit Brot und Butter, reichlich garniert

für 1 Person € 12,70

für 2 Personen € 23,--

Querbeet ohne Fleisch

Spitzbuwen un' Kohl

Gebräunte Schupfnudeln mit buntem Rahmwirsing € 11,--

Burgfräuleins Leibspeise

*Buntes Omelette aus Gemüse,
Eiern und Bratkartoffeln mit Salat* € 10,50

Hessische Grüne Sauce

*Kalte Schmandsauce mit sieben Gartenkräutern,
drei gekochten Eiern, Salzkartoffeln und Salat* € 10,50

Großer, bunter Salat

mit Trendelburger Käse-Würfeln und Brot € 12,--

Für den kleinen Hunger

Reinhardswaldtoast

*Schweinefilets mit frischen Champignons in Rahm,
dazu Toast und Salat* € 13,50

Ritterschmaus

*Kleines Rumpsteak mit Röstzwiebeln
mit Toast und Salat* € 13,90

Currywurst

in hausgemachter Sauce mit Pommes € 7,--

Giggelhahn zum Abgnubbern

1/2 Hähnchen mit Brot (nur auf Vorbestellung) € 6,--

Un' hinnerher ...

... was Süßes für die Schnuggeschnuddn

Hausgemachtes hessisches Schmandmousse

mit Roter Grütze

€ 4,90

Espresso mit 2 Trendelburger Feuergeist-Pralinen

handgemacht vom Feuergeist-Lieferanten

Familie Baumann

€ 4,90

*Feuergeist-
Pralinen
für daheim
hier erhältlich*

Verführerisches Duo

Eine Kugel Haselnuss-Eis mit Sahne

und lauwarmen Baileys

€ 4,20

Hausgemachter, warmer Apfelcrumble

mit Vanillesauce und Sahne

€ 5,20

Bauernhofeis von Familie Kersten aus hofeigener Milch

natürlich ohne Zusatzstoffe

verschiedene Sorten

je Kugel € 1,40

... oder was Herzhaftes zum Schnabulieren

Trendelburger Käse-Würfel

mit Trauben und Crackern

180gr

€ 8,80

Unsere Lieferanten aus der Region

Zu vielen Produzenten führen wir in der zweiten oder sogar dritten Generation eine vertrauensvolle Geschäftsbeziehung. Denn ihnen liegt Qualität, Frische und Leidenschaft fürs Produkt genauso am Herzen wie uns.

Fischzucht Reinhardswald der Familie Dworak Trendelburg-Wülmersen
Fangfrische Fische vom Traditionsbetrieb

Käserei der Familie Henne Trendelburg
Rohmilchkäse aus hofeigener Milch, mit viel Kalzium und Vitamin A

Strohschwein & Wurstspezialitäten der Familie Klare Borgentreich-Bühne
mehrfach prämierte Wurstspezialitäten

Eis der Familie Kersten Hofgeismar - Schöneberg
aus hofeigener Milch, ohne Farb-, Konservierungs- und Zusatzstoffe

Bäckerei Amthor Trendelburg

Spargel der Familie Klemme Grebenstein

Erdbeeren der Familie Alberding Trendelburg - Langenthal

Kartoffeln der Familie Neutze Grebenstein

Trendelburger Feuergeist der Familie Baumann Trendelburg
unser Hauslieferant für sämtliche Getränke seit fast 120 Jahren

Diemel Dry Gin vom Team der Diemelstrand Destillers Liebenau - Haudeda
ausgezeichneter Gin aus Wacholderbeeren aus dem Diemeltal

Fruchtsäfte der Kelterei Creydt Weserbergland – Dassel

Allersheimer Brauerei Holzminden -Allersheim
seit fast 120 Jahren gibt 's bei uns ausschließlich Allersheimer Bier

Brennerei Kirchner und Menge Bad Arolsen

*Seit fast 120 Jahren
gibt's bei Brandners vom Fass
ausschließlich Allersheimer!*

Allersheimer Bier – frisch vom Fass:

Urpils

0,3 l € 2,80

0,5 l € 4,60

Landbier (dunkel)

0,3 l € 3,--

0,5 l € 5,--

Flaschenbiere:

Allersheimer Weizenbier

0,5 l € 4,50

Erdinger Weizenbier

-alkoholfrei- 0,5 l € 4,50

Allersheimer Pils

-alkoholfrei- 0,33 l € 2,80

Maisels Diätbier 0,33 l € 2,20

Malzbier 0,33 l € 2,50

Waldecker Mineralwasser

0,25 l € 2,20

0,75 l € 4,70

0,2 l 0,4l

Fanta, Coca-Cola, Sprite € 2,60 € 4,30

Bitter Lemon € 2,60

Creydts Fruchtsäfte aus dem Weserbergland:

Apfel naturtrüb,

Orange, rote Traube

pur oder als Schorle € 2,60 € 4,30

Offene Weine 0,2 l:

Weiß:

„Kreuznacher Rosenberg“ halbtrocken

Scheurebe/ Nahe € 4,40

„Wallhäuser Pfarrgarten“ trocken

Müller-Thurgau / Nahe € 4,40

Rot:

„La Comtesse“ trocken

Cuvée / Landwein / Frankreich € 4,40

Dornfelder halbtrocken

Josef Drahten / Rheinhessen € 4,90

Rosé:

„Freinsheimer Rosenbühl“ feinherb

Cuvée/ Pfalz € 4,40

Weinschorle

€ 3,80

Apfelwein 0,25 l

€ 3,--

gespritzt oder pur

Heiße Getränke:

Tasse Kaffee € 2,40

Pott Kaffee € 3,40

Cappuccino € 3,--

Espresso € 2,50

doppelter Espresso € 3,90

Latte Macchiato € 3,80

Milchkaffee € 3,80

Becher Maßmer Tee € 2,80

Heiße Schokolade m. Sahne € 3,--

Glas warme Milch € 1,50

Grog € 3,20

Hessische Racheboddzer... 2cl

Waldecker Tropfen, Kräuterlikör 46% € 3,20

Brandners Hausgeist
ein feiner Rum-Ingwer-Schnaps, 38% € 2,80

Trendelburger Feuergeist, Kräutermischung 40% € 2,80

Trendelburger Kümmelgeist, 32% € 2,80

*"Kümmel den Magen stärken tut,
wol harnen macht er auch,
zu unlutern Wercken ist er gut,
und stilltet den blaustigen Bauch!"*

Diemel Dry Gin „St. Albert´s“
aus Wacholderbeeren aus dem Diemeltal
2cl pur € 4,60
als Gin Tonic € 6,60

... und andere Babbelwasser 2cl

Nordhäuser Korn 32% € 1,80

Doppelkorn
Doppelwacholder
Bachmann
Kümmeling € 2,20

Kirschwasser
Himbeergeist
Williams-Christ-Birne
Zwetschgenwasser
Obstwasser
Marillenlikör € 2,50

Ramazotti
Jägermeister
Underberg
Calvados
Fernet branca
Aalborg Jubiläums Aquavit
Malteser Aquavit
Ouzo
Baileys € 2,50

Linie Aquavit € 3,--
Hütchen
2cl Asbach mit Schuss Cola € 2,50

Mixgetränke mit je 4cl Spirituose:
Wodka-Lemon € 5,80
Bacardi-Cola € 5,80