



*Kürbissuppe
mit Kürbiskernen und Sahnetupf*

€ 5,90

*Barbarie-Entenbrust in Orangensauce
mit gebräunten Semmelknödeln und Rosenkohl*

€ 21,50



*Gänsebrust in Thymiansauce
mit Kartoffelklößen und wahlweise Rot- oder Grünkohl,
dazu Preiselbeerapfel*

€ 32,50

*Hausgemachtes Lebkuchenmousse
mit Zimt-Pflaumen*

€ 7,80



Kleine Schmeggewöhlerchen vorneweg

Tomatensuppe mit Wodka und saurer Sahne € 5,70

Hühnerbrühe mit Einlage € 5,70

*Trendelburger Kartoffelsuppe
nach unserer Omas Art* € 5,90

Carpaccio von der Ahlen Worscht € 6,50
*Dünne Scheiben hessischer, luftgetrockneter
Mettwurst mit Essiggurke und Brot*

Geräuchertes Reinhardswald-Forellenfilet € 9,20
mit Sahnemeerrettich und Toast

Schnitzel

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

- der Nordhessen liebstes Gemüse!

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

Wiener Art

mit Zitronenschnitz, Pommes und Salat € 16,90

Burgknappenkrüstchen

mit Spiegelei und frischen Champignons,
Pommes und Salat € 18,90

Jägerschnitzel

mit frischen Champignons in dunkler Sauce,
Pommes und Salat € 18,90

Käseschnitzel

mit pikanter Käsesauce,
Röstitalern und Salat € 18,90

Grüne Sauce Schnitzel

mit nordhessischer Grüner Sauce
- einer kalten Schmandsauce mit sieben Kräutern -
Kroketten und Salat € 18,90



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

<i>Südamerikanisches Rumpsteak</i> (250gr) mit hausgemachter Kräuterbutter, <i>Pommes und Salat</i>	€ 25,50
<i>Holzfäller-Koteletts für den großen Hunger</i> 2 Schweinekoteletts mit Speck und Röstzwiebeln, frischen Champignons, Bratkartoffeln und Salat	€ 21,50
<i>Saftiges Hähnchenbrustfilet in knuspriger Mandelhülle</i> mit süß-scharfem Chili-Dip, würzigen Gitterkartoffeln und Salat	€ 18,20
<i>Ritter Dietrichs Filettopf</i> Schweinefilets auf Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln, frischen Champignons, hausgemachter Kräuterbutter und Salat	€ 21,50
<i>Brandners hausgemachte Rinderroulade</i> mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	€ 21,50
<i>Lauwarme Hähnchenbrustfiletstreifen</i> auf großem, buntem Salat mit Brot	€ 15,50
<i>Bratkarduffeldopp</i> Spiegelei auf einem Topf voll herzhafter Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck, dazu Salat (auf Wunsch auch vegetarisch)	€ 13,90

Gutes von hier

*Was für „hinnerher“:
Trendelburger Kümmelgeist
2cl € 3,--
„Kümmel den Magen stercken tut...“*

Weidekäse von Jersey-Kühen der Familie Henne aus Trendelsburg

*Mit Tomate und Trendelburger Käse überbackene Schweinefilets
dazu Kroketten und Salat* € 21,50

Fisch aus Trendelburger Fang der Familie Dworak aus Wülmersen

*Im ganzen gebratene Reinhardswaldforelle Müllerin Art (grätenfrei)
verfeinert mit frischen Gartenkräutern,
dazu Salzkartoffeln und Salat* € 19,90

*Zartes Bachsaiblingfilet
auf cremigem Rahmwirsing mit Salzkartoffeln* € 22,50

Aus der Worschdekammer vom prämierten Metzger Klare

*Portion original nordhessischer Ahler Worscht
- luftgetrocknete Mettwurst, ca. 160 g -
mit Brot, Butter und saurer Gurke* € 14,--

Trendelburger Vesperbrett

*Verschiedene hausbacher Wurstsorten
-Ahle Worscht, Sülze, Blutwurst, Leberwurst, Rauchschinken-
und Trendelburger Käse von Jersey-Kühen,
mit Brot und Butter, reichlich garniert*

für 1 Person € 15,90 für 2 Personen € 28,90

Querbeet ohne Fleisch

Spitzbuwen un' Kohl

Gebräunte Schupfnudeln mit buntem Rahmwirsing € 14,50

Burgfräuleins Leibspeise

*Buntes Omelette aus Gemüse,
Eiern und Bratkartoffeln mit Salat* € 14,50



Drei Kräuter-Semmelklöße

*auf frischen Champignons in pflanzlicher Sahne
mit Blattsalat in Essig & Öl ~ vegan, laktosefrei ~* € 15,90

Hessische Grüne Sauce

*Kalte Schmandsauce mit sieben Gartenkräutern,
drei gekochten Eiern, Salzkartoffeln und Salat* € 13,50

Großer, bunter Salat

mit Trendelburger Käse-Würfeln und Brot € 15,50

Für den kleinen Hunger

Reinhardswaldtoast

*Schweinefilets mit frischen Champignons in Rahm,
dazu Toast und Salat* € 14,90

Ritterschmaus

*Kleines Rumpsteak mit Röstzwiebeln
mit Toast und Salat* € 15,90

Currywurst

in hausgemachter Sauce mit Pommes € 8,50

Un' hinnerher ...

... was Süßes für die Schnuggeschnudden

*Hausgemachtes hessisches Schmandmousse
mit Roter Grütze*

€ 5,90

*Espresso mit 2 Trendelburger Feuergeist-Pralinen
hausgemacht mit unserem hiesigen Kräuterlikör*

€ 5,30

*Verführerisches Duo
eine Kugel Haselnuss-Eis mit Sahne
und lauwarmen Baileys*

€ 4,40

*Feuergeist-
Pralinen
für daheim
hier erhältlich*

*Hausgemachter, warmer Apfelcrumble
mit Vanillesauce und Sahne*

€ 6,70

*Bauernhofeis von Familie Kersten aus hofeigener Milch
natürlich ohne Zusatzstoffe
verschiedene Sorten*

je Kugel € 1,50

... oder was Herzhaftes zum Schnabulieren

*Käse-Würfel
verschiedene Sorten
Trendelburger Käse vom Henne-Hof
mit Trauben und Crackern*

180gr € 11,--

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 Reinhardwald der Familie Dworak Trendelsburg-Wülmersen
Fangfrische Fische vom Traditionsbetrieb

Käserei der Familie Henne Trendelsburg
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 Trendelsburg

Spargel der Familie Klemme Grebenstein

Erdbeeren der Familie Alberding Trendelsburg - Langenthal

Kartoffeln der Familie Neutze Grebenstein

Trendelsburger Feuergeist der Familie Baumann Trendelsburg
unser Hauslieferant für sämtliche Getränke seit fast 120 Jahren

Diemel Dry Gin vom Team der Diemelstrand Destillers Liebenau - Haueda
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 120 Jahren
gibt's bei Brandners vom Fass
ausschließlich Allersheimer!*

Allersheimer Bier – frisch vom Fass:

Urpils

0,3 l	€ 3,--
0,5 l	€ 5,--

Landbier (dunkel)

0,3 l	€ 3,20
0,5 l	€ 5,30

Flaschenbiere:

Allersheimer Weizenbier

0,5 l	€ 4,80
-------	--------

Erdinger Weizenbier

-alkoholfrei- 0,5 l	€ 4,80
---------------------	--------

Allersheimer Pils

-alkoholfrei- 0,33 l	€ 3,--
----------------------	--------

<i>Malzbier 0,33 l</i>	€ 2,90
------------------------	--------

Waldecker Mineralwasser

0,25 l	€ 2,60
0,75 l	€ 5,50

0,2 l 0,4l

<i>Fanta, Coca-Cola, Sprite</i>	€ 2,90	€ 4,60
---------------------------------	--------	--------

<i>Bitter Lemon</i>	€ 2,90
---------------------	--------

Creydts Fruchtsäfte aus dem Weserbergland:

Apfel naturtrüb, Rhabarber

Orange, rote Traube

pur oder als Schorle € 2,90 € 4,60

Offene Weine 0,2 l:

Weiß:

<i>„Kreuznacher Rosenberg“ halbtrocken</i>	
<i>Scheurebe / Nahe</i>	€ 5,--

„Wallhäuser Pfarrgarten“ trocken

<i>Müller-Thurgau / Nahe</i>	€ 5,--
------------------------------	--------

Rot:

„La Comtesse“ trocken

<i>Cuvée / Landwein / Frankreich</i>	€ 5,--
--------------------------------------	--------

Dornfelder halbtrocken

<i>Josef Drahten / Rheinhessen</i>	€ 5,50
------------------------------------	--------

Rosé:

„Freinsheimer Rosenbühl“ feinherb

<i>Cuvée / Pfalz</i>	€ 5,--
----------------------	--------

Weinschorle

€ 4,50

Apfelwein 0,25 l

€ 3,50

gespritzt oder pur

Heiße Getränke:

Tasse Kaffee € 2,80

Pott Kaffee € 3,90

Cappuccino € 3,40

Espresso € 2,90

doppelter Espresso € 4,50

Latte Macchiato € 4,20

Milchkaffee € 4,20

Becher Meßmer Tee € 3,--

Heiße Schokolade m. Sahne € 3,50

Glas warme Milch € 1,70

Grog € 3,80

<i>Nordhessische Racheboddzer...</i>	<i>2cl</i>
<i>Waldecker Tropfen, Kräuterlikör 46%</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Brandners Hausgeist</i>	
<i>ein feiner Rum-Ingwer-Schnaps, 38%</i>	<i>€ 3,--</i>
<i>Trendelburger Feuergeist, Kräutermischung 40%</i>	<i>€ 3,--</i>
<i>Trendelburger Kümmelgeist, 32%</i>	<i>€ 3,--</i>

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

feine Köstlichkeiten der St. Albert's Distillery Liebenau

<i>Diemel Dry Gin 2cl pur</i>	<i>€ 4,80</i>	<i>Minzgeist</i>
<i>als Gin Tonic</i>	<i>€ 7,50</i>	<i>Vogelbeergeist</i>
<i>Schlehen Gin 2cl pur</i>	<i>€ 4,40</i>	<i>Honiglikör</i>
<i>als Sloe Gin Tonic</i>	<i>€ 7,10</i>	<i>Himbeergeist</i>
<i>„Diemel Sprizz“</i>		<i>2cl € 3,80</i>
<i>mit Sloe Gin Tonic, Orange & Zitrone</i>	<i>€ 7,80</i>	

... und andere Babbelwasser 2cl

<i>Nordhäuser Korn 32%</i>	<i>€ 2,--</i>	<i>Marillenlikör</i>
		<i>Ramazzotti</i>
<i>Doppelkorn</i>		<i>Jägermeister</i>
<i>Doppelwacholder</i>		<i>Underberg</i>
<i>Bachmann</i>		<i>Calvados</i>
<i>Kümmerling</i>	<i>€ 2,60</i>	<i>Fernet branca</i>
		<i>Aalborg Jubiläums Aquavit</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>€ 3,30</i>	<i>Malteser Aquavit</i>
		<i>Ouzo</i>
<i>Hütchen</i>		<i>Baileys</i>
		<i>€ 2,90</i>
<i>2cl Asbach mit Schuss Cola</i>	<i>€ 2,90</i>	

Mixgetränke mit je 4cl Spirituose:

<i>Wodka-Lemon</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Bacardi-Cola</i>	<i>€ 6,50</i>