



*„Cordon bleu“ vom Strohschwein  
mit Kochschinken und Käse gefülltes Schweineschnitzel,  
dazu Gemüse und Kroketten*

€ 21,--

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

€ 21,50

*Hähnchenbrust „Caprese“  
mit Tomate und Mozzarella überbackenes Hähnchenbrustfilet  
mit Pesto-Bandnudeln und Salat*

€ 18,50

## *Kleine Schmeggewöhlerchen vorneweg*

*Tomatensuppe mit Wodka und saurer Sahne* € 5,70

*Hühnerbrühe mit Einlage* € 5,70

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

*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 Schweineoberschale, 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*

*Südamerikanisches Rumpsteak* (250gr)  
mit hausgemachter Kräuterbutter,  
*Pommes und Salat* € 25,50

**Holzfäller-Koteletts für den großen Hunger**  
2 Schweinekoteletts mit Speck und Röstzwiebeln,  
frischen Champignons, Bratkartoffeln und Salat € 21,50

*Saftiges Hähnchenbrustfilet in knuspriger Mandelhülle  
mit süß-scharfem Chili-Dip,  
würzigen Gitterkartoffeln und Salat* € 18,20

**Ritter Dietrichs Filettopf**  
Schweinefilets auf Bratkartoffeln  
mit Röstzwiebeln, frischen Champignons,  
hausgemachter Kräuterbutter und Salat € 21,50

*Brandners hausgemachte Rinderroulade  
mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt,  
dazu Apfelsrotkohl und Salzkartoffeln* € 21,50

*Lauwarme Hähnchenbrustfiletstreifen  
auf großem, buntem Salat mit Brot* € 15,50

**Bratkarduffeldopp**  
Spiegelei auf einem Topf voll herzhafter Bratkartoffeln  
mit Zwiebeln und Speck, dazu Salat € 13,90  
(auf Wunsch auch vegetarisch)

## Gutes von hier

Was für „hinnerher“:  
Trendelburger Kämmelgeist  
2cl € 3,-  
„Kämmel den Magen stercken tut...“

### Weidekäse von Jersey-Kühen der Familie Henne aus Trendelburg

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, blunder 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** 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 Ksare** 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 - 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:**

*„Kreuznacher Rosenberg“ halbtrocken  
Scheurebe / Nahe*      € 5,--

*„Wallhäuser Pfarrgarten“ trocken*

*Müller-Thurgau / Nahe*      € 5,--

**Rot:**

*„La Comtesse“ trocken  
Cuvée / Landwein / Frankreich*      € 5,--

*Dornfelder halbtrocken*

*Josef Drahten / Rheinhessen*      € 5,50

**Rosé:**

*„Freinsheimer Rosenbühl“ feinherb  
Cuvée / Pfalz*      € 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>	€ 3,50
<i>Brandners Hausgeist</i>	
<i>ein feiner Rum-Ingwer-Schnaps, 38%</i>	€ 3,--
<i>Trendelburger Feuergeist, Kräutermischung 40%</i>	€ 3,--
<i>Trendelburger Kümmelgeist, 32%</i>	€ 3,--

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

### *... und andere Babbelwasser 2cl*

<i>Nordhäuser Korn 32%</i>	€ 2,--	<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>	€ 2,60	<i>Fernet branca</i>
		<i>Aalborg Jubiläums Aquavit</i>
<i>Linie Aquavit</i>	€ 3,30	<i>Malteser Aquavit</i>
		<i>Ouzo</i>
<i>Hütchen</i>		<i>Baileys</i>
<i>2cl Asbach mit Schuss Cola</i>	€ 2,90	€ 2,90

### *Mixgetränke mit je 4cl Spirituose:*

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