

## *So schmeckt der Sommer...*

*Gebackener Feta-Käse mit Walnüssen und Oliven  
auf Blattsalat mit Honig-Balsamico-Dressing und Brot*

*als Vorspeise € 5,90*

*als Hauptgang € 12,50*

*Gebräunter Leberkäse  
mit zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln,  
dazu Krautsalat und süßer Senf*

*€ 11,50*

*Pasta „nach Art der leichten Mädchen“  
Farfalle in Kräuter-Olivenöl mit Hähnchenbruststreifen,  
zweierlei Tomaten und schwarzen Oliven,  
dazu bunter Salat*

*€ 14,50*

## *Kleine Schmegegewöhlerchen vorneweg*

<i>Tomatensuppe mit Wodka und saurer Sahne</i>	€ 4,50
<i>Hühnerbrühe mit Einlage</i>	€ 4,50
<i>Trendelburger Kartoffelsuppe nach unserer Omas Art</i>	€ 4,80
<i>Carpaccio von der Ahlen Worscht Dünne Scheiben hessischer, luftgetrockneter Mettwurst mit Essiggurke und Brot</i>	€ 4,90
<i>Geräuchertes Reinhardswald-Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Toast</i>	€ 5,20

# **Schnitzel**

## **- der Nordhessen liebstes Gemüse!**

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

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

### **Wiener Art**

*mit Zitronenschnitz, Pommes und Salat* € 14,50

### **Burgknappenkrüstchen**

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

### **Jägerschnitzel**


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

### **Käseschnitzel**

*mit pikanter Käsesauce,  
Röstitalern und Salat* € 16,50

### **Grüne Sauce Schnitzel**

*mit nordhessischer Grüner Sauce  
- einer kalten Schmandsauce mit sieben Kräutern -  
Kroketten und Salat* € 16,50

 *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 € 22,50
- Holzfüller-Koteletts für den großen Hunger***  
2 Schweinekoteletts mit Speck und Röstzwiebeln,  
frischen Champignons, Bratkartoffeln und Salat € 18,50
- Saftiges Hähnchenbrustfilet in knuspriger Mandelhülle***  
mit süß-scharfem Chili-Dip,  
würzigen Gitterkartoffeln und Salat € 14,80
- Ritter Dietrichs Filettopf***  
Schweinefilets auf Bratkartoffeln  
mit Röstzwiebeln, frischen Champignons,  
hausgemachter Kräuterbutter und Salat € 17,90
- Brandners hausgemachte Rinderroulade***  
mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt,  
dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln € 16,50
- Lauwarme Hähnchenbrustfiletstreifen***  
auf großem, buntem Salat mit Brot € 11,--
- Bratkartoffeldopp***  
Spiegelei auf einem Topf voll herzhafter Bratkartoffeln  
mit Zwiebeln und Speck, dazu Salat € 10,50  
(auf Wunsch auch vegetarisch)

*Was für „hinnerher“:  
Trendelburger Kümmelgeist  
2cl € 2,60  
„Kümmel den Magen stercken tut...“*

## ***Gutes von hier***

### ***Weidekäse von Jersey-Kühen***

*der Familie Henne aus Trendelburg*

#### ***Mit Tomate und Trendelburger Käse überbackene Schweinefilets***

*dazu Kroketten und Salat*

€ 17,80

### ***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,--

### ***Zartes Bachsaiblingsfilet***

*auf cremigem Rahmwirsing mit Salzkartoffeln*

€ 18,50

### ***Aus der Worschdekammer***

*vom prämierten Metzger Klare*

#### ***Portion original nordhessischer Ahler Worscht***

*- luftgetrocknete Mettwurst, ca. 150 g -*

*mit Brot, Butter und saurer Gurke*

€ 9,50

### ***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 € 12,50*

*für 2 Personen € 21,--*

## ***Querbeet ohne Fleisch***

### ***Spitzbuwen un' Kohl***

*Gebräunte Schupfnudeln mit buntem Rahmwirsing* € 10,50

### ***Burgfräuleins Leibspeise***

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

### ***Hessische Grüne Sauce***

*Kalte Schmandsauce mit sieben Gartenkräutern,  
drei gekochten Eiern, Salzkartoffeln und Salat* € 10,20

### ***Großer, bunter Salat***

*mit Trendelburger Käse-Würfeln und Brot* € 11,--

## ***Für den kleinen Hunger***

### ***Reinhardswaldtoast***

*Schweinefilets mit frischen Champignons in Rahm,  
dazu Toast und Salat* € 12,20

### ***Ritterschmaus***

*Kleines Rumpsteak mit Röstzwiebeln  
mit Toast und Salat* €12,50

### ***Currywurst***

*in hausgemachter Sauce mit Pommes* € 6,50

### ***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*

€ 4,40

*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,--

*Hausgemachter, warmer Apfelcrumble*

*mit Vanillesauce und Sahne*

€ 4,90

*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*

*€ 8,50*

## ***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 - Ostheim  
*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 € 2,70

0,5 l € 4,50

**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,--*

*Brandners Hausgeist  
ein feiner Rum-Ingwer-Schnaps, 38% € 2,60*

*Trendelburger Feuergeist, Kräutermischung 40% € 2,60*

*Trendelburger Kümmelgeist, 32% € 2,60*

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



*Diemel Dry Gin Fieldfare  
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,--*

*Ramazotti*

*Jägermeister*

*Underberg*

*Calvados*

*Fernet branca*

*Aalborg Jubiläums Aquavit*

*Malteser Aquavit*

*Ouzo*

*Baileys € 2,50*

*Kirschwasser*

*Himbeergeist*

*Williams-Christ-Birne*

*Zwetschgenwasser*

*Obstwasser*

*Marillenlikör € 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*