

Speisen zum Oktoberfest gültig vom 03. – 09. Oktober 2022

„Kölsche“ kalte Schmankerln mit Radi 13,50 €
auf dem Holzbrett serviert, mit Herzogenhof Brot

Hausgemachte Leberknödelsuppe 6,50 €

1 Paar Münchner Weißwürste 8,50 €
mit süßem Senf und Herzogenhof Brot

Salate

Wirtshaussalat aus knackigen Blattsalaten, Gurken, Strauchtomaten, Avocado, Paprika, Kräutern, Croûtons und gerösteten Kernen. Mit unserem Hausdressing, Senf-Essig-Sonnenblumenöl-Eigelb, dazu Herzogenhofbrot **12,00 €**

wahlweise mit:

Herbstliche Salatvariation 16,50 €
mit paniert gebackener Hendl-Brust

Zwischendurch

Portion Obazda, herzhaft angemacht 9,50 €
mit Laugenbrezel

Warmes Fleischpflanzerl 9,50 €
mit Bratenjus und Kartoffel-Gurkensalat

Kalt aufgeschnittener Schweinelachsbraten 12,50 €
mit kleinem Wildkräutersalat und Remoulade

Emmentaler Käse-Wurstsalat 14,50 €
mit Gurke, Zwiebeln und Bratkartoffeln

Geschmelzte Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse 16,50 €
Röstzwiebeln und gemischtem Salat

Hausgemachte Blutwurst Maultaschen 16,50 €
auf Rahmsauerkraut



Hauptgerichte

Hausgebackener Leberkäs mit Bratkartoffeln und einem Salat	15,50 €
3 hausgemachte Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	16,50 €
½ Bauernente aus dem Rohr mit Blaukraut, Kartoffelkloß und Preiselbeerjus	29,50 €
Zartes Kesselgulasch vom Weiderind mit Semmelknödeln und Blaukraut	17,50 €
Semmelknödel mit frischem Waldpilzragout in Kräuterrahm	16,50 €
Gekochter Tafelspitz vom Ochsen in Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln	19,50 €
Odenthaler Schlachtplatte mit Kassler, Leberkloß, Rostbratwürste, geräucherter Schweinebauch, serviert auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	22,50 €
Zart Geschmortes Schweinsbackerl auf Kartoffel-Spitzkohlstampf und Bratenjus	22,50 €
Ragout vom Rotwild in feiner Wildsauce mit eingelegter Punschbirne und hausgemachten Butterspätzle	25,50 €
Wiener Schnitzel vom Bauernhof Kalb mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat	26,50 €
Landschwein Schnitzel gefüllt mit Bergkäse, Zwiebeln und Schinken serviert mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	19,50 €

Donnerstags: ½ Grillhähnchen aus ausgesuchter bergischer Hofhaltung; würzig mariniert in Süßpaprika-Rub, knusprig am Spieß gegrillt, serviert mit Wirtshaus Pommes und Gurken-Kräuterschmand	12,50 €
Dienstags: knusprige Wirtshaushaxe Ca. 1200 gr. serviert mit knackigem Krautsalat immer ab 17:00, vorher gerne auf Vorbestellung	19,50 €

Für Umbestellungen der Beilagen müssen wir einen kleinen
Aufpreis in Höhe von € 1,50 aufbuchen



Fisch

Matjesfilets „Hausfrauenart“ 17,50 €
mit Bratkartoffeln und Rote-Bete-Salat

Für die Pänz

Nudeln 7,50€
mit Tomatensauce

Fischstäbchen 7,50€
mit Rahmblattspinat und Kartoffelstampf

Schnitzelstreifen 9,50€
mit Pommes frites

Dessert

Crèmeeis im Becher (140 ml) 4,90 €

Aus unserer Eismanufaktur „Enzo“ in den Sorten:
Vanille | Schokolade | Erdbeere | Zitronensorbet | Stracciatella
Da diese Eissorten für Sie schon exklusiv in Bechern angerichtet sind, können wir keine Änderungen oder Mischungen bezüglich der Eissorten vornehmen.

Im Weckglas serviert:

Bayrisch Creme im Weckglas 6,50 €
mit Fruchtsauce

Karamellierter Kaiserschmarrn 11,50 €
mit hausgemachtem Zwetschgenröster und Vanilleeis

Gebackene Apfelkücherl 9,00 €
mit Zimt und Zucker, Vanillesoße und Vanilleeis

Mousse von dunkler Schokolade 6,50 €
mit feiner Cognacnote

Täglich von 15:00 bis 17:00 bieten wir frisch gebackene **Bergische Waffeln** mit Puderzucker, Kirschen, Milchreis, Sahne oder Vanilleeis

