

# **Unser Mittagstisch**

**Vom 13. Oktober – 16. Oktober 2026**

**Täglich von 11.30 Uhr - 14.00 Uhr**

**Ein ausgewogenes Mittagessen**

**Inklusive einem Gerolsteiner Mineralwasser 0,25l  
oder einem Espresso für 16,00€**

## **Montag Ruhetag**

**Dienstag**

**Spießbraten mit Zwiebelsauce und Wirtshaus Pommes**

**Mittwoch**

**Fleischmaultaschen auf feinem Waldpilzragout in Rahm**

**Donnerstag**

**Frische Metzgerbratwurst mit Kohlrabi und Petersilienkartoffeln**

**Freitag**

**Sahneheringsfilet „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln**

## **Vegetarischer Mittagstisch**

**Kartoffelgnocchi in Tomaten-Basilikumsugo, Parmesan**

## Vorspeisen

Portion mittelalter Gouda  
mit roten Zwiebeln und Gürkchen und Herzogenhofbrot **10,50€**

Portion „Rheinische Zwiebelmett“  
mit roten Zwiebeln und Gürkchen und Herzogenhofbrot **10,50€**

Terrine hausgemachte Ungarische Gulaschsuppe klein **8,50€** groß **12,50€**

Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Rucola **15,50€**

## Hauptgänge

Landschweinschnitzel mit Steinpilz-Champignonrahm  
Hausgemachte Knöpfe und kleiner Salat **24,50€**

Gefülltes Landschweinschnitzel  
Gefüllt mit Bergkäse, Schmorzwiebeln und Schinken  
dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat **24,50€**

Wildburger im Brioche Bun vom Hausbäcker Pieper  
mit Cole Slaw, Birne, Brie, Preiselbeeren und Wirtshaus Pommes **23,50€**

Brauhausburger im Brioche Bun vom Hausbäcker Pieper  
Pulled Pork vom Landschwein würzig mariniert  
mit Smokey-BBQ-Sauce, Cole Slaw, Meerrettich, Tomaten und Kräuterschmand  
dazu Wirtshaus Pommes **24,50€**

Wirtshausalat aus knackigen Blattsalaten, Gurke, Strauchtomaten, Avocado  
Paprika, Kräutern, Croûtons und gerösteten Kernen.  
Dazu unser Hausdressing mit Senf-Essig-Sonnenblumenöl-Eigelb **14,50€**

wahlweise mit:

- asiatisch gewürzter gebratener Hähnchenbrust **20,50€**
- gebratenen Bio-Kräuterseitlingen und Lauchzwiebel **20,50€**

Argent. Rumpsteak mit Pfeffersoße  
dazu Wirtshaus Pommes und kleiner Salat **34,50€**

Hausgemachte Sülze vom Schinkeneisbein mit Zwiebeln  
Remoulade und Bratkartoffeln **19,50€**

Wiener Schnitzel vom Bauernhof Kalb mit Gurken-Kartoffelsalat und Preiselbeeren **33€**

**Bitte haben Sie Verständnis, das wir für eine beilagen Änderung 1,50€ nehmen, vielen Dank**

## **Fisch**

Kibbeling vom Seelachsfilet mit hausgemachter Remoulade  
dazu Kartoffel-Gurkensalat **19,50€**

## **Vegetarisch**

Veggi Burger im Brioche Bun vom Hausbäcker Pieper  
180g Evo Patty aus Soja-Weizenprotein, Smokey-BBQ-Sauce, Cole Slaw  
Tomaten, Meerrettich und Kräuterschmand dazu Wirtshaus Pommes **19,00€**

Hausgemachte Spinatknödel mit feinem Pilzragout in Rahm  
und geriebenem Käse **19,50€**

## **Für die Kinder**

**„Ich weiß nicht“**

Nudeln in Tomatensauce **8,50€**

**„Ist mir egal“**

Fischstäbchen mit Rahmblattspinat und Kartoffelstampf **8,50€**

**„Irgendwas“**

Kinderschnitzel mit Wirtshaus Pommes **12,00€**

**(Kinder Gerichte nur bis 12 Jahre)**

## **Dessert**

Creme Eis im Becher (je 140ml) **6,00€**

Aus der Eismanufaktur „ENZO“ in den Sorten:

**Vanille | Zitrone | Schokolade | Erdbeere | Maracuja | Rum-Rosine | Walnuss**

Kaiserschmarrn mit Zimt-Apfelragout und Vanilleeis **14,50€**

Dunkle Mousse von der Callebaut Schokolade **10,00€**

Zitronen-Thymian Crème brûlée mit Orangeneis **10,00€**

Kokos-Panna Cotta mit Mangomark **9,00€**

## **Waffel Karte täglich ab 15 Uhr bis 17 Uhr Frisch gebackene Bergische Waffel wahlweise mit**

Puderzucker **6,00€**

Zimt-Zucker **6,00€**

nur Sahne **6,70€**

nur Kirschen **7,80€**

nur Vanilleeis **7,30€**

Kirschen & Sahne **8,50€**

Kirschen & Sahne & Vanilleeis **9,10€**

Kirschen & Sahne & Vanilleeis & Milchreis **11,00€**

## **Unsere Öffnungszeiten**

**Montag Ruhetag**

**Dienstag bis Samstag 11.30Uhr bis 24.00Uhr**

**Sonntag und Feiertag 11.30Uhr bis 22.30Uhr**

## **Küchen Öffnungszeiten**

**Dienstag bis Samstag 11.30Uhr-22.00Uhr**

**Sonntag und Feiertag 11.30Uhr-21.00Uhr**