

Unser Mittagstisch

Vom 28. Juli - 31. Juli 2026

Täglich von 11.30Uhr-14.00Uhr

Ein ausgewogenes Mittagessen

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

Montag Ruhetag

Dienstag

Schwäbische Fleischmaultaschen in Pfifferlingscremesauce

Mittwoch

Zwiebelrahmschnitzel vom Landschweinrücken mit Wirtshaus Pommes

Donnerstag

Spanferkelbraten mit Kohlrabigemüse und Drillingen

Freitag

Bandnudeln „Frutti di Mare“

Vegetarischer Mittagstisch

Schupfnudelpfanne mit Champignon, Paprika und Zwiebel

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€**

Spare Ribs mit Cole Slawsalat dazu Wirtshaus Pommes und BBQ-Chutney **(20min) 24,50€**

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€**

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

Crème 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