

Unser Mittagstisch

Vom 29. September – 02. 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

Pasta mit Rindfleisch-Pilzbolognese und Parmesan

Mittwoch

**Paniertes Landschweinkotelette mit Blumenkohl in Rahm
und Petersilienkartoffeln**

Donnerstag

Große Rheinische Bockwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Freitag

**Frische Reibekuchen mit Räucherlachs dazu Kräuterschmand
und Salatbouquet**

Vegetarischer Mittagstisch

Kartoffelgnocchi mit Waldpilzrahm, 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

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