



Wirtshaus am See

SPEISEN & GETRÄNKE



HERZLICH WILLKOMMEN IM WIRTSHAUS AM SEE

Bayern, Naturliebhaber und unsere hessischen Freunde werden es in ihr Herz schließen. Es erwarten Sie jede Menge Schmankerl aus der süddeutschen Küche, allerlei frisch Gezapftes und ausgesuchte Destillate in einer wundervoll idyllischen Atmosphäre. Tauchen Sie ein und genießen mit uns sowohl ein paar angenehme als auch unterhaltsame Stunden. Wir wünschen Ihnen eine unvergessliche Zeit und bedanken uns für Ihren Besuch.



ÖFFNUNGSZEITEN

WIRTSHAUS AM SEE

Montag, Ruhetag

Dienstag bis Sonntag: 11:30 - ca. 24 Uhr

WIRTSHAUS KÜCHE

Dienstag bis Samstag: 11:30 - 21:30 Uhr | Sonn- und Feiertage: 11:30 - 21 Uhr

WIRTSHAUS AM SEE | EMMERICHSHOFEN 3 | 63796 KAHL AM MAIN

TEL : 06188-4493322

WWW.WIRTSHAUS-KAHL.DE

FESTE FEIERN IM WIRTSHAUS AM SEE



WIRTSHAUS AM SEE EVENTS

Genuss trifft Natur

Das Wirtshaus, der Biergarten und der Selbstbedienungsbereich an den Waldhäuschen mit atemberaubendem Blick auf den See stehen Ihnen auch gerne für Veranstaltungen zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage:
anfrage@wirtshaus-events.de

EIN GUTSCHEIN VOLLER GENUSS

Unsere Gutscheine gibt es schon ab 20,–Euro! Fragen Sie uns oder buchen Sie Ihren Gutschein direkt online auf unserer Webseite www.wirtshaus-kahl.de

Besuchen Sie uns auf Facebook:
www.facebook.com/WirtshausKahl



Besuchen Sie uns auf Instagram:
www.instagram.com/wirtshaus.am.see



Nach der Allergenliste können Sie gerne bei unserem Serviceteam nachfragen.

Unsere Preise verstehen sich in € und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

PAULANER FRISCH GEZAPFT

ORIGINAL MÜNCHNER HELL <i>feinwürzig & herrlich vollmundig</i>	0,40 l	4,40
EINE MAß	1,00 l	10,00
RADLER <i>2/3 Original Münchner Hell & 1/3 Zitronenlimo</i>	0,40 l	4,40
ORIGINAL MÜNCHNER UR-DUNKEL <i>kräftiges Herbes mit ausgewogener Würze</i>	0,40 l	4,40
HEFE-WEISSBIER <i>naturtrüb, unfiltriert, spritzig & fruchtig</i>	0,50 l	4,80
HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREI <i>naturtrüb</i>	0,50 l	4,80
RUSS <i>2/3 Hefe-Weißbier naturtrüb & 1/3 Zitronenlimo</i>	0,50 l	4,80
WEISSBIER & GRAPE <i>2/3 Hefe-Weißbiernaturtrüb & 1/3 Grapefruitsaft</i>	0,50 l	4,80
WEISSBIER & BANANENSAFT <i>2/3 Hefe-Weißbier naturtrüb & 1/3 Bananensaft</i>	0,50 l	4,80
WEISSBIER & COLA <i>2/3 Hefe-Weißbiernaturtrüb & 1/3 Cola</i>	0,50 l	4,80

DIENSTAG IST DER TAG DER MAß

ALLE PAULANER BIERE IM MAß je nur 8,80

ALLE SPRITZ GETRÄNKE je nur 6,50

PAULANER AUS DER FLASCHE

HEFE-WEISSBIER "LEICHTE WEISSE" <i>leichter Geschmack und "reduzierter Alkoholgehalt" 3,4%</i>	0,50 l	4,80
HEFE-WEISSBIER DUNKEL <i>kräftiges Aroma, süffig</i>	0,50 l	4,80
HEFE-WEISSBIER KRISTALLKLAR <i>klar, klarer, kristallklar</i>	0,50 l	4,80

PAULANER AUS DER FLASCHE ALKOHOLFREI

WEISSBIER ZITRONE <i>alkoholfreies Russ, 0,0%</i>	0,50 l	4,80
ORIGINAL MÜNCHNER HELL	0,50 l	4,80
HACKER-PSCHORR NATUR RADLER	0,50 l	4,80

HOCHSTÄDTER APFELWEIN

APFELWEIN <i>gezapft, pur, süß oder sauer gespritzt</i>	0,50 l	4,50
8ER-BEMBEL	2,00 l	16,50
12ER-BEMBEL	3,00 l	24,00
ZUM SELBSTMISCHEN <i>Bembel Wasser oder Limo</i>	1,00 l	4,50
HEISSER APFELWEIN	0,30 l	4,50

GLÜHWEINE

ROTER GLÜHWEIN	0,30 l	4,50
WEISSER GLÜHWEIN	0,30 l	4,50

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

ZITRONE-HOLUNDER <i>Zitrone, Minze</i>	0,5 l	6,00
LAVENDEL-HEIDELBEERE <i>Honig, Beeren, Minze</i>	0,5 l	6,00
BLUTORANGE-GRAPEFRUIT <i>Zimt, Orange, Minze</i>	0,5 l	6,00

SOFTDRINKS

TAFELWASSER	0,40 l	3,50
SELTERS „Naturell“ oder „Klassisch“	0,75 l	7,00
RAPP'S APFELSCHORLE	0,33 l	3,50
ALMDUDLER	0,35 l	4,00
PAULANER COLA	0,33 l	3,50
PAULANER ORANGEN LIMO	0,33 l	3,50
PAULANER ZIRONEN LIMO	0,33 l	3,50
PAULANER SPEZI	0,33 l	3,50
COCA COLA ZERO	0,40 l	4,00
KARAMALZ	0,33 l	3,50

SÄFTE UND SCHORLEN VON RAPP'S

Orange, Maracuja, Kirsche, Rhabarber Johannisbeere, Apfelsaft,	0,40 l	5,00
Auch als Saftschorle	0,40 l	4,50
KIBA Kirschsafft mit Bananensaft	0,40 l	5,00

APERITIFS

APEROL SPRITZ <i>Aperol, Prosecco, Wasser, Orange</i>	7,50
CAMPARI SPRITZ <i>Campari, Prosecco, Wasser, Orange</i>	7,50
LILLET GRAPEFRUIT <i>Lillet Rosé, Schweppes Grapefruit, Zitrone</i>	7,50

WINTERLICHE APERITIFS

WINTER APEROL <i>Aperol, Prosecco, Orangensaft, Wasser, Zimt, Orange</i>	7,50
LILLET WINTER RUBY <i>Lillet Rosé, Ginger Beer, Traubensaft, Zimt, Orange</i>	7,50
HOLUNDER-LAVENDEL SPRITZ <i>Holunder, Lavendel, Prosecco, Zitrone</i>	7,50

ALKOHOLFREIE APERITIFS

RAMAZZOTTI SPRITZ <i>Alkoholfreier Ramazzotti, alkoholfreier Prosecco, Wasser, Orange</i>	6,50
LILLET WILD BERRY ALKOHOLFREI <i>Alkoholfreier Lillet, Sweppes Wild Berry, Minze</i>	6,50

SEKT

PICCOLO SEKT BERNARD MASSARD 0,20 l	6,50
WINZERSEKT 0,75 l <i>Riesling Brut vom Weingut Thomas Lorch, Westerheymer Hof in Rheinhessen, spritzig, erfrischend und belebend</i>	28,00

WEISSWEINE

RIESLING trocken <i>Vom Nackenheimer Rothenberg, mit einem Aroma von Pfirsichen und Aprikosen</i>	0,20 l 0,75 l	7,50 25,00
GRAUER BURGUNDER feinherb <i>Aus Bodenheim vom Westerheymmer Hof, vollmundig, mit einer schönen Fruchtnote</i>	0,20 l 0,75 l	7,50 25,00
SAUVIGNON BLANC lieblich <i>Aus Bodenheim vom Westerheymmer Hof, gehaltvolle Spritzigkeit, angenehme Süße</i>	0,20 l 0,75 l	7,50 25,00
SPÄTBURGUNDER trocken <i>Blanc de Noir, lachsfarben, von roten Trauben weiß gekeltert, würzig, angenehme Säure, filigran fruchtig</i>	0,20 l 0,75 l	7,50 25,00
GROH GROHSARTIG trocken <i>Weißburgunder & Chardonnay harmonisch, unkompliziert mit vollem Aroma. Der Weißburgunderanteil sorgt für eine angenehm erfrischende Säure.</i>	0,20 l 0,75 l	7,50 25,00
WIRTSHAUS-RIESLING-SCHORLE <i>Spritzig & erfrischend auf Eis, 0,2 l Wein, Mineralwasser</i>	0,30 l	7,50
LUGANA CA' DEI FRATI <i>Würzig, lebendig, Aprikosennoten mit feiner Säure</i>	0,75 l	42,00

ROSÉWEINE

WEINGUT HIRT-GEBHART feinherb <i>Rheingau, Spätburgunder Rosé Noten von reifen Erdbeeren, erfrischend, fruchtig</i>	0,20 l 0,75 l	7,50 25,00
MIRAVAl trocken <i>Fruchtig, frische Beerenaromen, sehr elegant</i>	0,75 l	52,00

ROTWEINE

Scavi & Ray PRIMITIVO SALENTO trocken

In der Nase Brombeere, Pflaume und ein Hauch dunkle Schokolade. Am Gaumen weiche Tannine, spürbare Wärme, ein langer fruchtbetonter Abgang ohne harte Kanten

0,20 l

8,00

0,75 l

26,00

Abbotts & Delaunay MERLOT trocken

Herrlich samtiger Merlot aus Frankreich mit Aromen von Waldbeeren und Kirschen, dezentes Tannin

0,20 l

8,00

0,75 l

26,00

Weingut Schneider BLACK PRINT trocken

Die Nase umschmeicheln Aromen von saftigen, dunklen Früchten wie Pflaume und Kirsche, begleitet von einer würzigen Note, die an feinen Pfeffer und einen Hauch von Zedernholz erinnert

0,20 l

9,00

0,75 l

30,00

FÜR EINEN SCHÖNEN ABEND ZU HAUSE

ALLE UNSERE WEINE AUCH ZUM MITNEHMEN FÜR € 14,00

BLACK PRINT € 20,00

CA'DEI FRATI € 25,00

MIRAVAL € 30,00

CHAMPAGNER

Ob als stilvoller Aperitif oder Begleiter zu besonderen Anlässen – Champagner steht für Eleganz, Lebendigkeit und feinperlige Frische. Unsere Auswahl bietet für jeden Geschmack das passende Erlebnis.

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL

0,75 l

125,00

Der Rosé-Champagner mit besonderer Eleganz. Rote Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen bilden ein intensives Bouquet, das zusammen mit der feinen Perlage und einer leichten Pfeffernote dem Gaumen schmeichelt. Seine dezente Rosennote ist ein Fest für die Nase. Der Moët & Chandon Rosé Impérial Brut schmeckt intensiv, frisch, geschmeidig und elegant.

LOUIS ROEDERER COLLECTION 244

0,75 l

105,00

Feinperlend mit leicht würzigem Duft von Äpfeln, Grapefruit und Pfirsichen. Charakteristisch belebendes Säurespiel mit schmeichelnder Struktur. Klassisch herb, feinfruchtig und ausdrucksstark. Ein absoluter Spitzenchampagner



LIKÖRE UND SCHNÄPSE

MISPELCHEN	3 cl	4,00
<i>Calvados, Fruchtsaft, Mispel</i>		
AVERNA, RAMAZZOTTI, JÄGERMEISTER	2 cl	4,00
GRAPPA	2 cl	4,50
BAILEYS AUF EIS	4 cl	5,00

FEIN-BRENNEREI PRINZ



HAUSSCHNAPS MARILLE 34% vol.	2 cl	3,50
ALTE SORTEN ZUR AUSWAHL 41 % vol.	2 cl	4,50
16-36 Monate im Steingut und weitere 6-24 Monate im Holzfass gereift		
Marille Williams-Christ-Birne Wald-Himbeere Kirsche Haselnuss Bodensee-Apfel Haus-Zwetschge Erdbeere		

GIN



MALFY GIN ORIGINALE

Die klassischen Aromen von Wacholder, Koriander und Anis kommen deutlich zur Geltung. Ein Hauch von Zitrus.

FILLER: INDIAN TONIC

MALFY GIN ROSA

9,00

Erfrischende, sonnige Aromen der Mittelmeerküste Italiens. Harmonische Balance aus frischen Zitrusnoten und einer subtilen Würze

FILLER: WILD BERRY

MALFY GIN CON ARANCIA TONIC

9,00

Erfrischende Zitrus süße mit einer Portion Vanille und einem Hauch herber Grapefruit. Knackige Wacholdernoten umhüllen die intensive Orangensüße

FILLER: INDIAN TONIC

TANQUERAY ALKOHOLFREI 0,0%

9,00

FILLER: INDIAN TONIC

WEITERE LONGDRINKS AUF ANFRAGE

9,00

Jacky Cola | Vodka Lemon | Cuba Libre

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	2,50
ESPRESSO MACCHIATO	3,00
DOPPELTER ESPRESSO	3,30
CAFÉ CRÈME	3,00
CAPPUCCINO	3,50
MILCHKAFFEE	4,00
LATTE MACCHIATO	4,00
HEISSER KAKAO MIT SAHNE	4,00
TEE -verschiedene Sorten	3,00

MINZE-INGWER TEE

Minze | Ingwer | Honig

5,00

VORSPEISEN UND ETWAS FÜR DEN KLEINEN HUNGER

BAYRISCHE KÄSEZUBEREITUNG 	8,90
<i>Radi, Brezel</i>	
BREZEL 	2,50
BREZEL MIT BUTTER	3,20
Gebackener Camenbert	8,90
<i>Preiselbeeren, Salatgarnitur, Baguette</i>	
EIN PAAR WEISSWÜRSTE	9,90
<i>Von Vinzenzmurr, Brezel, süßer Senf</i>	
VESPERBRETT für 2 Personen	26,90
<i>Brezel, Krustenbrot, Käse, Leberkäse, Pfefferbeißer, Geräuchertes, bayrische Käsezubereitung, Butter</i>	
WIRTSHAUS-HANDKÄSE	8,90
<i>Krustenbrot, Butter</i>	

SUPPEN

CREMIGE KARTOFFELSUPPE	7,90
<i>Mit Croutons</i>	
<i>Mit gerösteten Pfefferbeißern</i>	9,90
LEBERKNÖDELSUPPE	9,90
<i>vom Jungbullen in Kalbsbrühe, Krustenbrot</i>	

WIRTSCHAUS-SALATE

SALAT "NATUR"

Marktsalat, Karotten, Gurken, Tomaten, Radieschen, geröstete Kerne, Croûtons, Baguette

13,90

SALAT "ZIEGE"

Marktsalat, gratinierter Ziegenkäse, Birnen Chutney, Baguette

17,90

SALAT "BACKHENDL"

Marktsalat, knusprig panierte Hähnchenbrust, Baguette

17,90

BEILAGEN-SALATE

KLEINER MARKTSALAT

Honig-Senf-Dressing

4,70

KLEINER GURKENSALAT

Mit Dilldressing

4,70

KLEINER KRAUTSALAT

Mit Kümmel

4,70

HAUPTGERICHTE

KNUSPRIGE SCHWEINSHAXE ca. 1100 g <i>Krustenbrot, Meerrettich, Senf</i>	18,90
KNUSPRIGE SCHWEINSHAXE ca. 1100 g <i>Kartoffelstampf, Sauerkraut, Dunkelbiersoße</i>	22,90
SCHWEINSBRATEN <i>Serviettenknödel, Rotkraut, Dunkelbiersoße</i>	17,90
OCHSENBÄCKCHEN IN PORTWEINJUS <i>Kartoffelstampf, bunte Möhren</i>	26,90
BRATWURST-DREIERLEI <i>Von der Metzgerei Hellenthal in Hörstein Kartoffelstampf, Rahmwirsing, Röstzwiebeln, Dunkelbiersoße</i>	18,90
WIRTSHAUS BURGER <i>Laugenbrötchen, Leberkäse, süßer Senf, Spiegelei, Röstzwiebeln, Pommes</i>	18,90
HÄHNCHENROULADE <i>Waldpilz-Kräuterfüllung, Schupfnudeln, Rahmwirsing</i>	26,90
ZWIEBELROSTBRATEN ca. 220 g <i>Vom Roastbeef, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Bratensoße</i>	31,90
RUMPSTEAK ca. 220 g <i>Bratkartoffeln, wilder Brokkoli, hausgemachte Kräuterbutter</i>	29,90

SCHNITZEL

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL <i>Vom Kalb, Preiselbeeren, Bratkartoffeln</i>	29,90
SCHNITZEL WIENER ART <i>Paniertes Schweineschnitzel, Pommes</i>	16,90
ALMSCHNITZEL <i>Speck, Röstzwiebeln, Rahmsoße, Bergkäse, Spätzle</i>	20,90
PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL <i>Kartoffelstampf, Rahmsoße, Gurkensalat</i>	23,90
CHAMPIGNON-RAHMSCHNITZEL <i>Paniertes Schweineschnitzel, Rahmchampignons, Pommes</i>	19,90

Gerne können sie unsere SCHNITZEL auch als Seniorenportion für 5€ weniger bestellen!

FISCH

LACHSFILET <i>Blumenkohlrisotto, wilder Brokkoli</i>	28,90
GEBRATENES ZANDERFILET <i>Erbsenpüree, bunte Möhren, Rieslingsoße</i>	29,90

VEGETARISCH | VEGAN

BLUMENKOHL-RISOTTO

Wilder Brokkoli

VEGAN

16,90

HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL

Pilzgulasch, Röstzwiebeln

VEGAN

17,90

KARTOFFELGERÖSTEL MIT CHAMPIGNOS

Zwei Spiegeleier, Salatgarnitur

16,90

KÄSESPÄTZLE

Bergkäse, Emmentaler, Röstzwiebeln

15,90



GROSSER GENUSS FÜR KLEINE GÄSTE

(bis 13 Jahre)

SPÄTZLE MIT RAHMSOSSE 	7,90
KLEINES KALBSSCHNITZEL paniert	11,90
KLEINES SCHWEINESCHNITZEL paniert	9,90
4 HÄHNCHENTEILE paniert	9,90

Als Beilage könnt Ihr Spätzle, Kartoffelstampf oder Pommes auswählen.

NACHTISCH

KAISERSCHMARRN für zwei Personen <i>Zwetschgenröster, Apfelmus, Vanillesoße</i>	18,00
JEDE WEITERE PERSON	8,00
HAUSGEMACHTER SCHOKO-NUSSBROWNIE <i>Beerenkompott, Salzkaramellsoße</i>	8,90
BRATAPFEL-CRUMBLE IM GLAS <i>mit Mascaponecreme</i>	7,90

BEILAGEN UND EXTRAS

POMMES, KARTOFFELSTAMPF	4,50
SPÄTZLE, SERVIETTENKNÖDEL, SCHUPFNUDELN	4,50
BRATKARTOFFELN	5,50
ROTKRAUT, SAUERKRAUT, RAHMWIRSING	4,50
DUNKELBIERSOSSE, CHAMPIGNON-RAHMSOSSE, RAHMSOSSE	4,50
2 HALBE SCHEIBEN KRUSTENBROT	1,00
BUTTER	1,00
HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER	2,50
PREISELBEEREN	2,50

DAS WIRTSHAUS-TEAM
WÜNSCHT IHNEN EINEN
GUTEN APPETIT!



GÄNSEZEIT IM WIRTSCHAUS

AB DEM 11.11.2026



WIRTSCHAUS AM SEE EVENTS

Genuss trifft Natur

BUCHÉ DEINE ERINNERUNG

WWW.WIRTSCHAUS-EVENTS.DE

SILVESTER IM WIRTSCHAUS

Feiern Sie den Jahreswechsel in
einziger Atmosphäre!
Genießen Sie ein festliches
Menü, prickelnde Drinks und
eine tolle Stimmung.
Reservieren Sie und starten Sie
stilvoll ins neue Jahr!



WIRTSWIESN

UNSER OKTOBERFEST ♥ WIRTSCHAUS AM SEE

Unser Oktoberfest beim Wirthaus am See

Freu dich auf ein einzigartiges
Oktoberfest, das Tradition und Stil
vereint. Erlebe unvergessliche
Momente voller Herzlichkeit,
Genuss und Lebensfreude.



www.wirtswiesn.de