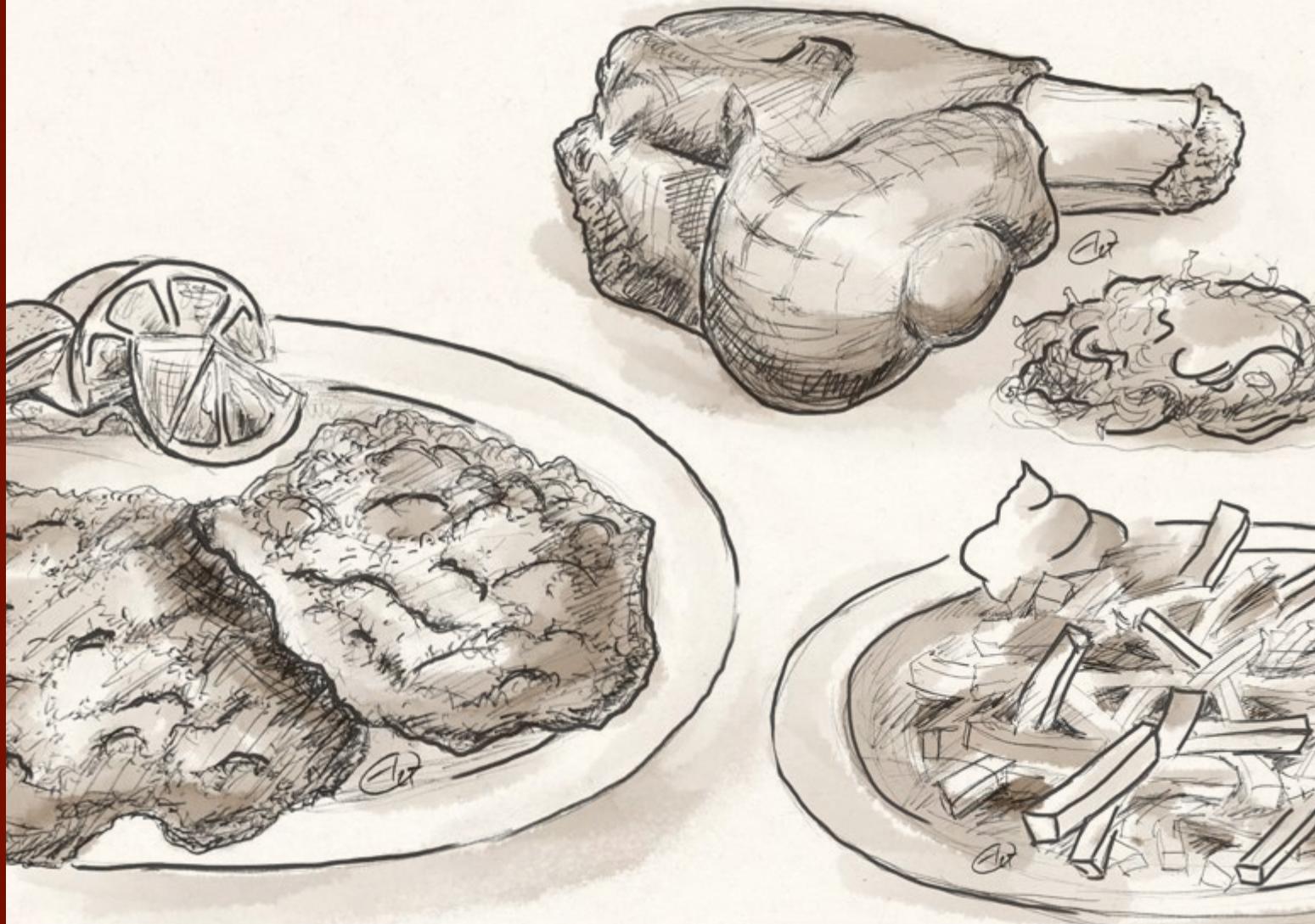




Wirtshaus am See

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.



Zeichnung:
Sebastian Filber

Ihre neuen Gastgeber Sabrina und
Emiliyan freuen sich auf Ihren Besuch!



ÖFFNUNGSZEITEN

WIRTSHAUS AM SEE

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
Web: www.wirtshaus-kahl.de

Reservieren Sie auf
unserer Website direkt
online Ihren Tisch.



FESTE FEIERN IM WIRTSHAUS AM SEE

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 unter:
veranstaltungen@wirtshausamsee-kahl.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 Homepage.

Besuchen Sie uns auf Facebook:
www.facebook.com/Wirtshaus-Kahl



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



Nach unserer Allergenliste können Sie gerne bei unserem Serviceteam nachfragen.
Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie, dass wir für Speisen-Umbestellungen € 1,00 berechnen.

PAULANER FRISCH GEZAPFT

ORIGINAL MÜNCHNER HELL feinwürzig & herrlich vollmundig	0,40 l	€ 4,30
	1,00 l	€ 9,80
ORIGINAL MÜNCHNER UR-DUNKEL kräftiges Herbes mit ausgewogener Würze	0,40 l	€ 4,30
	1,00 l	€ 9,80
HEFE-WEISSBIER naturtrüb, unfiltriert, spritzig & fruchtig	0,50 l	€ 4,70
HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREI naturtrüb	0,50 l	€ 4,70
RADLER 2/3 Original Münchner Hell & 1/3 Zitronenlimo	0,40 l	€ 4,30
RUSS 2/3 Hefe-Weißbier naturtrüb & 1/3 Zitronenlimo	0,50 l	€ 4,70
WEISSBIER & GRAPE 2/3 Hefe-Weißbier naturtrüb & 1/3 Grapefruitsaft	0,50 l	€ 4,70
WEISSBIER & BANANENSAFT 2/3 Hefe-Weißbier naturtrüb & 1/3 Bananensaft	0,50 l	€ 4,70
WEISSBIER & COLA 2/3 Hefe-Weißbier naturtrüb & 1/3 Cola	0,50 l	€ 4,70



DIENSTAG IST DER TAG DER MASS

ALLE PAULANER BIERE IM MASS je nur	1,00 l	€ 8,50
FÜR DIE MADELS APEROL SPRIZZ, HUGO, LILLET je nur		€ 6,50

PAULANER AUS DER FLASCHE

HEFE-WEISSBIER "LEICHTE WEISSE" 0,50 l € 4,70
leichter Geschmack und
"reduzierter Alkoholgehalt" 3,4%

HEFE-WEISSBIER DUNKEL 0,50 l € 4,70
kräftiges Aroma, süffig

HEFE-WEISSBIER KRISTALLKLAR 0,50 l € 4,70
klar, klarer, kristallklar

PAULANER AUS DER FLASCHE ALKOHOLFREI

WEISSBIER ZITRONE 0,50 l € 4,70
alkoholfreies Russ, 0,0%

ORIGINAL MÜNCHNER HELL 0,50 l € 4,70

HACKER PSCHORR NATUR RADLER 0,50 l € 4,70

HOCHSTÄDTER APFELWEIN

APFELWEIN 0,50 l € 4,50
gezapft, pur, süß oder sauer gespritzt

8ER-BEMBEL 2,00 l € 16,50

12ER-BEMBEL 3,00 l € 24,00

ZUM SELBST MISCHEN 1,00 l € 4,50
Bembel Wasser oder Limo

HEISSER APFELWEIN 0,50 l € 4,50

WEISSWEINE



RIESLING trocken, vom Nackenheimer Rothenberg, mit einem Aroma von Pfirsichen und Aprikosen	0,20 l € 7,00 0,75 l € 23,00
GRAUER BURGUNDER feinherb, aus Bodenheim vom Westerheymer Hof, vollmundig, mit einer schönen Fruchtnote	0,20 l € 7,00 0,75 l € 23,00
SAUVIGNON BLANC lieblich, aus Bodenheim vom Westerheymer Hof, gehaltvolle Spritzigkeit, angenehme Süße	0,20 l € 7,00 0,75 l € 23,00
SPÄTBURGUNDER Blanc de Noir, trocken, lachsfarben, von roten Trauben weiß gekeltert, würzig, angenehme Säure, filigran fruchtig	0,20 l € 7,00 0,75 l € 23,00
GEMISCHTER SATZ "HARMONY" trocken, aus Niederösterreich vom Weingut R&A Pfaffl, in der Nase duftig-frisch, Aromen von Holunderblüten, am Gaumen lang und würzig, Noten von Honigmelone und Clementinen	0,20 l € 7,00 0,75 l € 23,00
WIRTSCHAUS-RIESLING-SCHORLE spritzig & erfrischend auf Eis, 0,2 l Wein + 0,1 l Mineralwasser	0,30 l € 7,00
LUGANA CA DEI FRATI würzig, lebendig, feine Aprikosennoten mit feiner Säure	0,75 l € 39,00

ROSÉWEINE

PINOT NOIR ROSÉ feinherb, aus dem Rheingau vom Weingut Baltasar Ress, Leichte Kräuternuancen, Rhabarberkompott und ein Hauch roter Apfel	0,20 l € 8,00 0,75 l € 25,00
PINK ST. LAURENT ROSÉ trocken, leicht, fruchtig, Roséwein mit typischem Rotwein- charakter, das Bouquet ist fruchtig mit Aromen von Erdbeeren, Brombeeren und einer leicht krautigen Note	0,20 l € 8,00 0,75 l € 25,00
MIRAVAL trocken, fruchtig, frische Beerenaromen, sehr elegant	0,75 l € 49,00

ROTWEINE

CREATION MARIUS LORCH trocken herrlich unkompliziert, fruchtiges Rotweincuvée	0,20 l	€ 7,50
	0,75 l	€ 25,00
PRIMITIVO PUGLIA San Marzano, Italien, weich und intensiv	0,20 l	€ 7,50
	0,75 l	€ 25,00
PURE VELVET MARSELAN trocken, aus Frankreich, vom Weingut Sieur d'Arques, Aromen von roten Früchten wie Kirsche oder Brombeere	0,20 l	€ 8,00
	0,75 l	€ 25,00

FÜR EINEN SCHÖNEN ABEND ZU HAUSE

Alle unsere Weine auch zum Mitnehmen	€ 12,00
CA DIE FRATI	€ 20,00
MIRAVAL	€ 25,00

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 BRUT IMPÉRIAL klassisch und ausgewogen, mit feiner Perlage, frische Noten von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und Brioche, trocken	0,75 l	€ 95,00
--	---------------	---------

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL verführerisch fruchtig mit Aromen von Waldbeeren und Rosenblättern, lebendig, elegant und mit feiner Würze, trocken	0,75 l	€ 125,00
--	---------------	----------

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL der erste Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde, tropische Fruchtnoten, verführerische Süße und ein erfrischendes Finale, halbtrocken	0,75 l	€ 125,00
---	---------------	----------



APERITIF & SEKT

APEROL SPRIZZ	€ 7,50
Aperol Prosecco Wasser Orange	
WINTER APEROL	€ 7,50
Aperol Prosecco O-Saft Zimtsirup Orange	
HUGO AUCH ALKOHOLFREI	€ 7,50 € 6,00
Holunderblüten sirup Prosecco Limette Minze	
LILLET WILD BERRY	€ 7,50
Lillet Blanc Schweppes Wild Berry Beeren	
WINTER LILLET	€ 7,50
Lillet Blanc Ginger Bier Johannesbeersaft Zimtsirup Orange	
LAVENDEL SPRIZZ	€ 7,50
Lavendelsirup Prosecco Zitrone Rosmarin	
WINTER RAMAZZOTTI SPRIZZ alkoholfrei	€ 7,00
Alkoholfreier Ramazzotti O-Saft Zimtsirup Orange	
PICCOLO SEKT BERNARD MASSARD	0,20 l € 6,50
WINZERSEKT	0,75 l € 28,00
„Riesling brut“ vom Weingut Thomas Lorch, Westerheymer Hof in Rheinhessen, spritzy, erfrischend und belebend	

LIKÖRE UND SCHNÄPSE

MISPELCHEN	3 cl	€ 4,00
Calvados Fruchtsaft Mispel		
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
Marille Williams-Christ-Birne Wald-Himbeere		
Haselnuss Bodensee-Apfel Haus-Zwetschge Kirsche Erdbeere		
16-36 Monate im Steingut und weitere 6-24 Monate im Holzfass gereift		



GIN

NEXT LEVEL GIN	€ 8,50
Simon's Feinbrennerei aus Alzenau. Karibisch angehaucht durch Tahiti-Vanille, Lemon-Myrte, Jamaica-Pfeffer	
SOMMERGARTEN GIN	€ 8,50
Simon's Feinbrennerei aus Alzenau. Wacholder, Lavendelblüte, rote Beerenfrüchte und feine sommerliche Botanicals	
FILLER ZUR WAHL:	
Thomas Henry Tonic Water Thomas Henry Wildberry Thomas Henry Mystic Mango	
WEITERE LONGDRINKS AUF ANFRAGE je	€ 8,50
Jacky Cola Vodka Lemon Cuba Libre Campari-O	





HAUSGEMACHTE LIMONADEN

ZITRONE-HOLUNDER	0,50 l	€	6,00
Minze Zitrone			
APFEL-BIRNE	0,50 l	€	6,00
Minze Apfelstücke Zimtsirup			
GRAPEFRUIT-GRANATAPFEL	0,50 l	€	6,00
Minze Orange Zimtsirup			

SOFTDRINKS

TAFELWASSER	0,40 l	€	3,50
SELTERS „Naturell“ oder „Klassisch“	0,75 l	€	6,80
RAPP'S APFELSCHORLE	0,33 l	€	3,50
ALMDUDLER	0,35 l	€	4,00
COLA, COLA ZERO	0,40 l	€	4,00
PAULANER SPEZI, ORANGEN-LIMO ODER ZITRONEN-LIMO	0,33 l	€	3,50
KARAMALZ	0,33 l	€	3,50

SÄFTE UND SCHORLEN VON RAPP'S

RAPP'S SÄFTE auch als Saftschorlen	0,40 l	€	4,50
Orange, Banane, Maracuja, Kirsche, Rhabarber oder Johannisbeere			
KIBA	0,40 l	€	4,50
Kirschsaft Bananensaft			

KURKUMA LATTE

Kokossirup | Kardamom | Kurkuma | Milch
€ 5,50

WARME GETRÄNKE

CAFÉ CRÈME € 3,00

ESPRESSO € 2,50

ESPRESSO MACCHIATO € 2,80

DOPPELTER ESPRESSO € 3,00

MILCHKAFFEE | AUCH MIT SCHUSS € 3,50 | € 5,50
Baileys | Amaretto | Zimtlikör | Vanillelikör

CAPPUCCINO € 3,50

HEISSER KAKAO mit Sahne € 3,50

FRISCHER MINZTEE mit Honig € 4,00

TEE verschiedene Sorten € 3,00



VORSPEISEN UND ETWAS FÜR DEN KLEINEN HUNGER

BAYRISCHE KÄSEZUBEREITUNG	€ 8,90
Radi, Brezel	
BREZEL	€ 2,50
mit Butter	€ 3,20
GEBACKENER CAMEMBERT	€ 8,90
Preiselbeeren, Baguette, Salatgarnitur	
EIN PAAR WEISSWÜRSTE	€ 9,90
von Vinzenzmurr, Brezel, süßer Senf	
VESPERBRETT für 2 Personen	€ 26,90
Brezel, Bauernbrot, Käse, Leberkäse, Pfefferbeißer, Geräuchertes, bayrische Käsezubereitung, Butter	

UNSERE SUPPEN

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE	€ 7,50
Butter-Croûtons	
LEBERKNÖDELSUPPE	€ 8,00
vom Jungbullen in Kalbsbrühe, Bauernbrot	



WIRTSCHAUS-SALATE

SALAT "NATUR"

€ 13,90

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

SALAT "ZIEGE"

€ 16,90

Marktsalat, gratinierter Ziegenkäse, Birnen Chutney, Baguette

SALAT "BACKHENDL"

€ 17,90

Marktsalat, knusprige Hähnchenbrust in Kürbiskernpanade, Baguette

BEILAGEN-SALATE

KLEINER MARKTSALAT

€ 4,70

Honig-Senf Dressing

KLEINER GURKENSALAT

€ 4,70

in Dillschmand

KLEINER KRAUTSALAT

€ 4,70

mit Kümmel



HAUPTGERICHTE

FLEISCHIGES

KNUSPRIGE SCHWEINSHAXE ca. 1100 g	€ 17,90
Bauernbrot, Meerrettich, Senf	
KNUSPRIGE SCHWEINSHAXE ca. 1100 g	€ 21,90
Kartoffelstampf, Sauerkraut, Dunkelbiersoße	
SCHWEINSBRATEN	€ 16,90
Serviettenknödel, Rotkraut, Dunkelbiersoße	
HAUSGEMACHTES RINDERGULASCH	€ 17,90
leicht pikant, Butterspätzle	
WIRTSCHAUS-BRATWURST-DREIERLEI	€ 16,90
Fränkische, Nürnberger und pikante Rindsbratwurst, Kartoffelstampf, Röstzwiebeln, Dunkelbiersoße	
6 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE	€ 14,90
Kartoffelstampf, Sauerkraut, Senf	
SCHWEINEMEDAILLONS	€ 24,90
Waldpilzrahm, Butterspätzle	
WIRTSCHAUS-BURGER	€ 15,90
Leberkäse, Röstzwiebeln, Gewürzgurke, süßer Senf, Meerrettich, Spiegelei, im Laugenbrötchen, Pommes	
ZWIEBELROSTBRATEN ca. 220 g	€ 31,90
Rindersteak, Bratensoße, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln	
RUMPSTEAK VOM WEIDERIND ca. 220 g	€ 29,90
hausgemachte Kräuterbutter, Bratkartoffeln	



WIRTSCHAUS-SCHNITZEL

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL € 29,90
vom Kalb, Preiselbeeren, Bratkartoffeln

SCHNITZEL WIENER ART € 16,90
paniertes Schweineschnitzel, Pommes

ALLGÄUER SCHWEINESCHNITZEL € 19,90
unpaniert, mit Honigschinken und Käse überbacken,
Bergkäsesoße, Butterspätzle

CHAMPIGNON-RAHMSCHNITZEL € 18,90
paniertes Schweineschnitzel, Rahmchampignons, Pommes

WIRTSCHAUS-HÄHNCHENSCHNITZEL € 18,90
Kürbiskernpanade, süße Senfsoße, Butterspätzle

Alle unsere Schnitzel sind auch als Seniorenportion
erhältlich. Diese erhalten Sie 5 Euro günstiger.



FISCH

GEBRATENES ZANDERFILET

auf Rahmchampagnerkraut und Salzkartoffeln

€ 29,90

FORELLE MÜLLERIN

mit Petersilienkartoffeln

€ 24,90



VEGETARISCHES UND VEGANES

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL



€ 14,90

Waldpilzkräuterrahm, Salatgarnitur

KÄSESPÄTZLE



€ 15,90

Bergkäse, Emmentaler, Röstzwiebeln

HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL



€ 16,90

vegan
Kräuterseitlinge, Cocktailltomaten, Röstzwiebeln, Kräutersoße

PILZGULASCH MIT SEMMELKNÖDELN



€ 16,90

vegan

GROSSER GENUSS FÜR KLEINE GÄSTE (bis 12 Jahre)

SPÄTZLE MIT RAHMSOSSE  € 7,90

KLEINES KALBSCHNITZEL € 11,90
paniert

KLEINES SCHWEINESCHNITZEL € 9,90
paniert

6 HÄHNCHEN-NUGGETS € 9,90
paniert

3 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE € 8,90

FISCHSTÄBCHEN € 8,90

Als Beilage können Sie Spätzle, Kartoffelstampf oder Pommes auswählen.



NACHTISCH ZUM LÖFFELN, NASCHEN UND GENIESSEN

KAISERSCHMARRN für zwei Personen	€ 18,00
Zwetschgenröster, Apfelmus, Vanillesoße	
jede weitere Person	€ 8,00
WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE	€ 8,50
auf Himbeerspiegel	
WARMER APFELSTRUDEL	€ 8,50
Vanillesoße, Schlagsahne	



BEILAGEN UND EXTRAS ZUM KOMBINIEREN

POMMES, KARTOFFELSTAMPF	€ 4,00
SPÄTZLE, SERVIETTENKNÖDEL	€ 4,00
BRATKARTOFFELN	€ 4,50
PETERSILIENKARTOFFELN	€ 3,50
ROTKRAUT, SAUERKRAUT	€ 4,00
DUNKELBIERSOSSE, CHAMPIGNON-RAHMSOSSE	€ 4,00
RAHMSOSSE	€ 3,00
2 SCHEIBEN BAGUETTE, 2 HALBE SCHEIBEN BROT	€ 1,00
BUTTER	€ 1,00
KRÄUTERBUTTER	€ 1,50
VANILLESOSSE	€ 3,00
APFELMUS	€ 3,00
ZWETSCHGENRÖSTER	€ 3,00
PREISELBEEREN	€ 3,00

DAS WIRTSHAUS-TEAM
WÜNSCHT IHNEN EINEN
GUTEN APPETIT!



GÄNSEZEIT IM WIRTSHAUS

Ob einzelne Spezialitäten,
ein ganzes Menü
oder doch lieber zum
Mitnehmen für zu Hause.

AB DEM 11.11.2025

SILVESTER IM WIRTSHAUS

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

WEIHNACHTSFEIER IM WIRTSHAUS

Sind Sie auf der Suche nach
dem perfekten Platz für Ihre
Weihnachtsfeier?
Dann ab ins Wirtshaus am See!
Reservieren Sie schon jetzt und
machen Sie die Feier unvergesslich!



WIRTSWIESN

UNSER OKTOBERFEST ♥ WIRTSHAUS 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