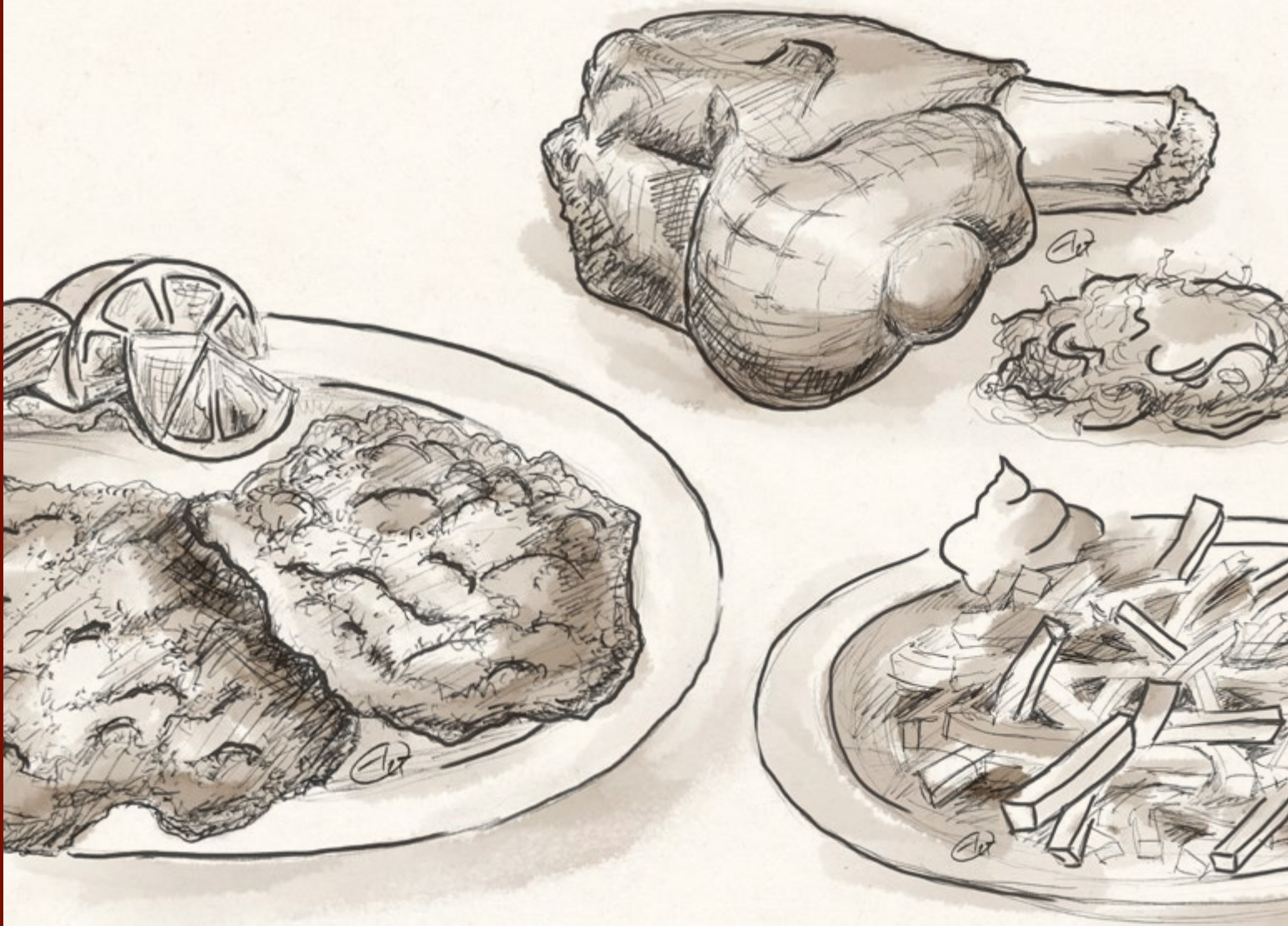




Wirtshaus am See

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

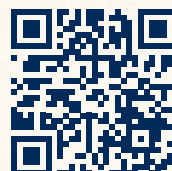
WIRTSHAUS KÜCHE

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		

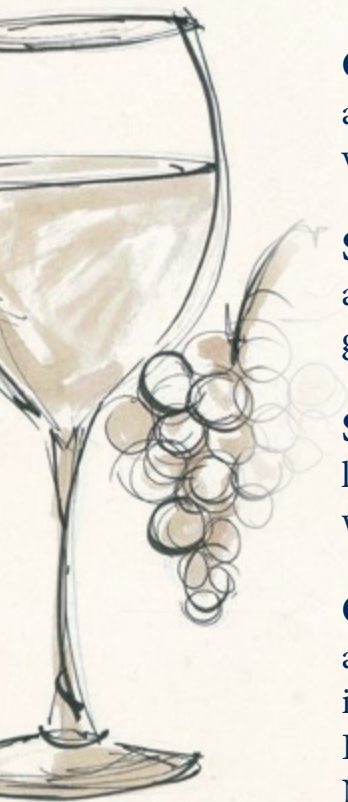
8ER-BEMBEL	2,00 l	€ 16,50
-------------------	---------------	----------------

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 0,30 l € 7,00
spritzig & erfrischend auf Eis, 0,2 l Wein + 0,1 l Mineralwasser

LUGANA CA DEI FRATI 0,75 l € 39,00
würzig, lebendig, feine Aprikosennoten mit feiner Säure

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

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	0,75 l	€ 95,00
klassisch und ausgewogen, mit feiner Perlage, frische Noten von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und Brioche, trocken		
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	0,75 l	€ 125,00
verführerisch fruchtig mit Aromen von Waldbeeren und Rosenblättern, lebendig, elegant und mit feiner Würze, trocken		
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL	0,75 l	€ 125,00
der erste Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde, tropische Fruchtnoten, verführerische Süße und ein erfrischendes Finale, halbtrocken		



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

Holunderblütensirup | 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,
spritzig, erfrischend und belebend

LIKÖRE UND SCHNÄPSE

MISPELCHEN Calvados Fruchtsaft Mispel	3 cl	€ 4,00
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. 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	2 cl	€ 4,50



GIN

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





HAUSGEMACHTE LIMONADEN

ZITRONE-HOLUNDER

Minze | Zitrone

0,50 l € 6,00

APFEL-BIRNE

Minze | Apfelstücke | Zimtsirup

0,50 l € 6,00

GRAPEFRUIT-GRANATAPFEL

Minze | Orange | Zimtsirup

0,50 l € 6,00

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

Orange, Banane, Maracuja, Kirsche,
Rhabarber oder Johannisbeere

0,40 l € 4,50

KIBA

Kirschsaft | Bananensaft

0,40 l € 4,50

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 Baileys Amaretto Zimtlikör Vanillelikör	€ 3,50 € 5,50
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 🌿

Radi, Brezel

€ 8,90

BREZEL 🌿

mit Butter

€ 2,50

€ 3,20

GEBACKENER CAMEMBERT 🌿

Preiselbeeren, Baguette, Salatgarnitur

€ 8,90

EIN PAAR WEISSWÜRSTE

von Vinzenzmurr, Brezel, süßer Senf

€ 9,90

VESPERBRETT für 2 Personen

Brezel, Bauernbrot, Käse, Leberkäse, Pfefferbeißer,
Geräuchertes, bayrische Käsezubereitung, Butter

€ 26,90

UNSERE SUPPEN

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE 🌿

Butter-Croûtons

€ 7,50

LEBERKNÖDELSUPPE

vom Jungbullen in Kalbsbrühe, Bauernbrot

€ 8,00



WIRTSHAUS-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 🌿

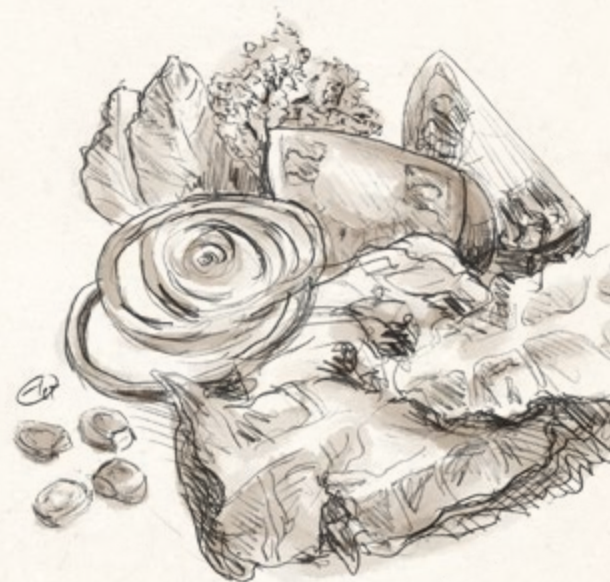
€ 4,70

in Dillschmand

KLEINER KRAUTSALAT 🌿

€ 4,70

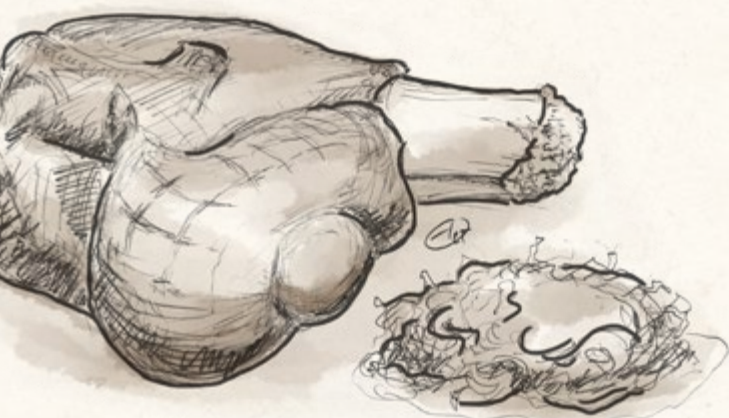
mit Kümmel



HAUPTGERICHTE

FLEISCHIGES

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



WIRTSHAUS-SCHNITZEL

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

vom Kalb, Preiselbeeren, Bratkartoffeln

€ 29,90

SCHNITZEL WIENER ART

paniertes Schweineschnitzel, Pommes

€ 16,90

ALLGÄUER SCHWEINESCHNITZEL

unpaniert, mit Honigschinken und Käse überbacken,
Bergkäsesoße, Butterspätzle

€ 19,90

CHAMPIGNON-RAHMSCHNITZEL

paniertes Schweineschnitzel, Rahmchampignons, Pommes

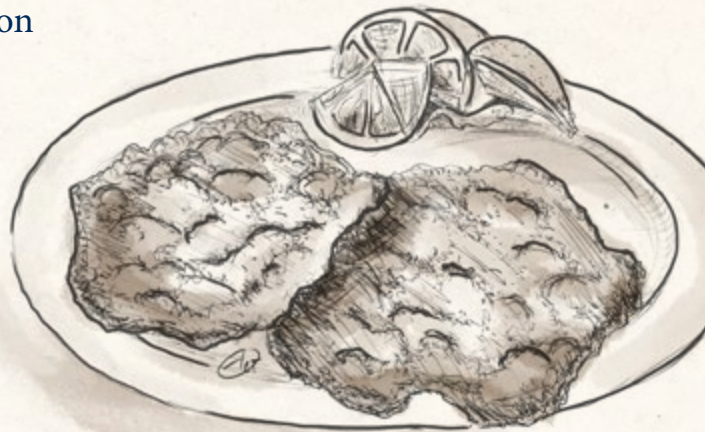
€ 18,90

WIRTSHAUS-HÄHNCHENSCHNITZEL

Kürbiskernpanade, süße Senfsoße, Butterspätzle

€ 18,90

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 🌿

Waldpilzkräuterrahm, Salatgarnitur

€ 14,90

KÄSESPÄTZLE 🌿

Bergkäse, Emmentaler, Röstzwiebeln

€ 15,90

HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL vegan 🌿

Kräuterseitlinge, Cocktailtomaten, Röstzwiebeln, Kräutersoße

€ 16,90

PILZGULASCH MIT SEMMELKNÖDELN vegan 🌿

€ 16,90

GROSSER GENUSS FÜR KLEINE GÄSTE (bis 12 Jahre)

SPÄTZLE MIT RAHMSOSSE 🍃	€ 7,90
KLEINES KALBSCHNITZEL paniert	€ 11,90
KLEINES SCHWEINESCHNITZEL paniert	€ 9,90
6 HÄHNCHEN-NUGGETS paniert	€ 9,90
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 WIRTSCHAUS

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

AB DEM 11.11.2025



WEIHNACHTSFEIER IM WIRTSCHAUS

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!

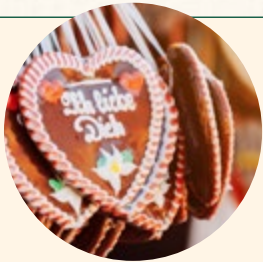


SILVESTER IM WIRTSCHAUS

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



ROCK AM SEE 12.0
2026 | Wirtshaus am See



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