Wirtshaus am See

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns sehr, Ihnen unser bayerisches Kleinod ein bisschen näher bringen zu dürfen. Echte 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 eine unvergessliche Zeit und bedanken uns für Ihren Besuch.

ÖFFNUNGS-ZEITEN

WIRTSHAUS AM SEE

Mo.	Ruhetag
Di.	16 – 01 Uhr
Mi. – So.	11 – 01 Uhr

WIRTSHAUS KÜCHE

Mo.	Ruhetag
Di.	17 – 22 Uhr
Mi. – Sa.	11.30 – 22 Uhr
So.	11.30 – 21 Uhr

ADRESSE

WIRTSHAUS AM SEE
Emmerichshofen 3 | 63796 Kahl
Telefon 06188-449 33 22
www.wirtshaus-kahl.de

Reservierungen bitte über das Kontaktformular auf unserer Homepage.

Hier reservieren!

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Eine vollständige Liste bezüglich Zusatzstoffe und Allergene findet sich am Ende der Speisekarte.

vegetarisch vegan

Bitte beachten Sie, dass wir für Speisen-Umbestellungen € 0,90 berechnen.

FESTE FEIERN IM WIRTSHAUS

Das Wirtshaus und die Wirtshaus-Wiesn mit ihrem atemberaubenden Blick auf den See stehen Ihnen auch gerne für Veranstaltungen zur Verfügung.
Von A bis Z können Sie sich hierbei auf unsere professionelle Unterstützung verlassen.

Deneese und das Veranstaltungsteam freuen sich auf Ihre Anfrage unter:
veranstaltung@wirtshaus-kahl.de

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

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

EIN GUTSCHEIN-VOLLER GENUSS!

Unsere Gutscheine gibt es schon ab € 15,–!
Das Schöne daran, Sie können den Gutschein auch an allen weiteren Standorten der HTFG – Holle The Food Group (www.htfg.de) einlösen.

HOLLE
The Food Group

DIENSTAG IST DER TAG DER MASS

Helles & Dunkles je	1,00 l	€ 8,00
Für die Madels Aperol Sprizz		€ 5,50

OBER- UND UNTERGÄHRIGES PAULANER (GEZAPFT)

ORIGINAL MÜNCHNER HELL feinwürzig & herrlich vollmundig	0,40 l 1,00 l	€ 4,10 € 9,50
ORIGINAL MÜNCHNER UR-DUNKEL kräftiges Herbes mit ausgewogener Würze	0,40 l 1,00 l	€ 4,10 € 9,50
HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB unfiltriert, spritzig & fruchtig	0,50 l	€ 4,40
RADLER ⅔ Original Münchner Hell & ⅓ Zitronenlimonade	0,40 l	€ 4,10
RUSS ⅔ Hefe-Weißbier naturtrüb & ⅓ Zitronenlimonade	0,50 l	€ 4,40
WEISSBIER & GRAPE ⅔ Hefe-Weißbier naturtrüb & ⅓ Grapefruitsaft	0,50 l	€ 4,40
WEISSBIER & BANANENSAFT ⅔ Hefe-Weißbier naturtrüb & ⅓ Bananensaft	0,50 l	€ 4,40
WEISSBIER & COLA ⅔ Hefe-Weißbier naturtrüb & ⅓ Cola	0,50 l	€ 4,40

PAULANER BIERE (AUS DER FLASCHE)

HEFE-WEISSBIER LEICHTE WEISSE leichter Geschmackt und "reduzierter Alkoholgehalt" 3,4%	**0,50 l**	**€ 4,40**
HEFE-WEISSBIER DUNKEL kräftiges Aroma, süffig	**0,50 l**	**€ 4,40**
HEFE-WEISSBIER KRISTALLKLAR klar, klarer, kristallklar	**0,50 l**	**€ 4,40**
PAULANER ZWICKEL naturtrübes Kellerbier, herrlich süffiges Aroma	**0,40 l**	**€ 4,10**

PAULANER BIERE (ALKOHOLFREI)

PAULANER HEFE-WEISSBIER naturtrüb	**0,50 l**	**€ 4,40**
WEISSBIER ZITRONE alkoholfreies Russ	**0,50 l**	**€ 4,40**
ORIGINAL MÜNCHNER HELL	**0,50 l**	**€ 4,40**
NATUR RADLER	**0,50 l**	**€ 4,40**

HOCHSTÄDTER APFELWEIN

SCHOPPEN	**0,50 l**	**€ 4,–**
8ER-BEMBEL	**2,00 l**	**€ 15,50**
12ER-BEMBEL	**3,00 l**	**€ 22,–**
SCHOPPENWASSER/LIMO	**1,00 l**	**€ 4,50**

RIESLING „DER WINZER & DER WIRT“ vom Nackenheimer Rothenberg. Handgelesen vom Wirtshaus Team in einer der besten Lagen Rheinhessens. Mit einem Aroma von Pfirsichen und Aprikosen, trocken	**0,20 l** **0,75 l**	**€ 7,–** **€ 22,50**
„DER WINZER & DER WIRT“ TO GO für Zuhause oder gute Freunde	**0,75 l**	**€ 9,50**

GRAUER BURGUNDER aus Bodenheim vom Westerheymer Hof, vollmundig, mit einer schönen Fruchtnote, feinherb	**0,20 l** **0,75 l**	**€ 7,–** **€ 21,–**
SAUVIGNON BLANC aus Bodenheim vom Westerheymer Hof. Gehaltvolle Spritzigkeit, angenehme Süße, fruchtig	**0,20 l** **0,75 l**	**€ 7,–** **€ 22,50**
GEMISCHTER SATZ "HARMONY" 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, trocken	**0,20 l** **0,75 l**	**€ 7,–** **€ 23,–**
GRAUER BURGUNDER aus Rheinhessen vom Weingut Eppelmann. Schlanker Stil, Bio-Zertifizierung und vegane Herstellung, feinherb	**0,20 l** **0,75 l**	**€ 8,–** **€ 25,–**
PINOT NOIR ROSÉ aus dem Rheingau vom Weingut Baltasar Ress. Leichte Kräuternuancen, Rhabarberkompott und ein Hauch roter Apfel, trocken	**0,20 l** **0,75 l**	**€ 8,–** **€ 25,–**
SPÄTBURGUNDER aus der Pfalz vom Weingut Ludi Neiss. Aromatik von Wacholder und kräftigen roten Beeren, trocken	**0,20 l** **0,75 l**	**€ 7,–** **€ 23,–**

PRIMITIVO PUGLIA San Marzano, Italien. Weich und intensiv — 0,20 l € 7,50 / 0,75 l € 24,–

PURE VELVET MARSELAN aus Frankreich vom Weingut Sieur d'Arques. Aromen von roten Früchten wie Kirsche oder Brombeere, trocken — 0,20 l € 8,– / 0,75 l € 25,–

WIRTSHAUS-SCHORLE — 0,30 l € 7,–
spritzig & erfrischend auf Eis. Ihre Wahl, entweder mit Riesling, Grauer Burgunder, Sauvignon Blanc oder Gemischter Satz (0,2 l Wein + 0,1 l Mineralwasser)

WIRTSHAUS-SCHÖRLCHEN — 0,20 l € 5,–
Wein nach Wahl (0,1 l Wein + 0,1 l Mineralwasser)

ALMSCHORLE — 0,30 l € 7,50
Wein nach Wahl (0,2 l Wein + 0,1 l Almdudler)

WEINE

WINTER-APEROL — € 7,50
Aperol | Prosecco | Orange | Granatapfel | Zimt

APEROL SPRIZZ — € 7,–
Aperol | Prosecco | Orange

WINTER-LILLET — € 7,50
Lillet Blanc | Ginger Beer | Johannisbeersaft | Zimt

LAVENDEL-HIMBEER-SPRIZZ — € 7,–
Prosecco | Beeren | Minze

PROSECCO AUF EIS — 0,1 l € 4,50 / 0,2 l € 7,–

WINZERSEKT — 0,75 l € 24,–
„Riesling brut“ vom Weingut Thomas Lorch, Westerheymer Hof in Rheinhessen, spritzig, erfrischend und belebend

AKTUELLES & SEKT

GEBRANNTES

MISPELCHEN Calvados, Fruchtsaft und Mispel	**3 cl**	**€ 3,50**
AVERNA, RAMAZZOTTI, JÄGERMEISTER	**2 cl**	**€ 3,50**

HAUSSCHNAPS MARILLE 34 % vol.	**2 cl**	**€ 3,20**

Die alten Sorten aus der Fein-Brennerei Prinz vom Vorarlberg, gelegen am Rande des österreichischen Bodenseeufers sind alle 16 bis 36 Monate im Steingut und danach für weitere 6 bis 24 Monate im Holzfass gereift! Die Fasslagerung und die Auswahl des Holzes für das Fass sind maßgebend für den feinen Charakter und die goldgelbe Farbgebung. 41 % vol.

FEIN-BRENNEREI PRINZ

ALTE MARILLE	**2 cl**	**€ 4,20**
ALTE WILLIAMS-CHRIST-BIRNE	**2 cl**	**€ 4,20**
ALTE WALD-HIMBEERE	**2 cl**	**€ 4,20**
ALTE HASELNUSS	**2 cl**	**€ 4,20**
ALTER BODENSEE-APFEL	**2 cl**	**€ 4,20**
ALTE HAUS-ZWETSCHGE	**2 cl**	**€ 4,20**
ALTE KIRSCHE	**2 cl**	**€ 4,20**

WÄHLEN SIE EINE UNSERER FEINSTEN GINSORTEN

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.

THE DUKE DRY GIN **€ 8,50**
aus dem Herzen Münchens. Zu den gintypischen Botanicals gesellen sich Hopfenblüten und Malz.

HUCKLEBERRY AUS DER THERESIENSTRASSE 33 **€ 8,50**
neben frischen Heidelbeeren gesellen sich die gintypischen Botanicals mit etwas Zimt und einem Hauch Lavendel.

DER INTERNATIONALE GAST IM PAULANERGARTEN:

HENDRICK'S GIN **€ 9,–**
aus dem Südwesten Schottlands.
Eine wunderbare Infusion von Rose und Gurke.

FILLER ZUR WAHL:

Thomas Henry Tonic Water
Thomas Henry Ginger-Ale
Thomas Henry Wildberry
Thomas Henry Mystic Mango

Weitere Longdrinks auf Anfrage **€ 8,50**

BAYRISCHER GIN AUF EIS

HAUSGEMACHTE SOFTDRINKS

Unsere Limonaden:

GRANATAPFEL-ORANGE Minze | Orange	**0,50 l**	**€ 5,50**
LAVENDEL-HIMBEERE Minze | Beeren	**0,50 l**	**€ 5,50**
GRÜNER APFEL-BIRNE Minze | Limette | Blue Curaçao Sirup | Zimt	**0,50 l**	**€ 5,50**

SOFTDRINKS

TAFELWASSER	**0,40 l**	**€ 3,50**
SELTERS „Naturell“ oder „Klassisch“	**0,75 l**	**€ 6,80**
RAPP’S APFELSCHORLE	**0,40 l**	**€ 3,80**
ALMDUDLER	**0,35 l**	**€ 3,80**
COLA, COLA ZERO, FANTA ODER SPRITE	**0,40 l**	**€ 3,80**
PAULANER SPEZI	**0,50 l**	**€ 4,–**
KIBA oder **ORANGENSAFT**	**0,40 l**	**€ 4,50**
MARACUJA-, RHABARBER- oder **JOHANNISBEERSCHORLE**	**0,40 l**	**€ 4,50**
KARAMALZ	**0,33 l**	**€ 3,80**

WINTER SPECIALS

WINZER GLÜHWEIN € 5,50
rot oder weiß
... gerne auch mit Schuss (Amaretto, Baileys, dunkler Rum oder Stroh Rum 80%) Aufpreis € 2,–

HEISSER SCHOPPEN € 3,50
Nelken | Zimt

HEISSER APFEL-INGWER-ZAUBER € 3,50
Zimt | Nelken (alkoholfrei)

WARMES

CAFÉ CRÈME € 3,–

ESPRESSO € 2,20

ESPRESSO MACCHIATO € 2,50

DOPPELTER ESPRESSO € 2,50

CAFÉ AU LAIT € 3,50

CAPPUCCINO € 3,50

HEISSER KAKAO € 3,50
mit Sahne
... gerne auch mit Schuss (Amaretto, Baileys, dunkler Rum oder Stroh Rum 80%) Aufpreis € 2,–

AUS DER WIRTSHAUS-SUPPENKÜCHE

MÖHREN-ORANGEN-SÜPPCHEN — **€ 7,40**
mit Kokosmilch, Ingwer und Chilifäden

Feine **KALBSBRÜHE** — **€ 8,40**
mit Kaaspressknödel und Gemüsejulienne,
dazu Wirtshaus-Brot

PAULANER UR-DUNKEL LINSENEINTOPF — **€ 13,80**
mit Sauerkraut, Speck und Rindswurst

FRISCH VOM FELD

SALAT „APFEL“ — **€ 13,80**
Feldsalat mit Orangen-Dressing, karamellisierten
Walnüssen und gebratenen Apfelspalten

SALAT „FEIGE ZIEGE“ — **€ 15,80**
Feldsalat mit Balsamico-Dressing in Begleitung von
gegrilltem Ziegenkäse mit Rosmarinhonig, eingelegten
Feigen und zweierlei Baguette

SALAT "ENTE" — **€ 16,80**
Feldsalat mit Preiselbeervinaigrette,
Breznknödel-Carpaccio und geräucherter Entenbrust

SALAT „BACKHENDL“ — **€ 16,80**
Romanasalatherzen mit Kürbiskern-Dressing,
dazu gebackene Stückerl vom bayrischen Landhuhn
mit Preiselbeer-Dip und zweierlei Baguette

Bitte beachten Sie, dass wir für Speisen-Umbestellungen € 0,90 berechnen.

BEILAGENSALATE

ENDIVIENSALAT **€ 4,50**
mit Schmand-Dressing

GURKENSALAT **€ 4,50**
im Dillschmand

FELDSALAT **€ 4,50**
mit Balsamico-Dressing

Knusprige **SCHWEINSHAXE ... „SOLO“** **€ 16,–**
mit frischem Meerrettich (Kren),
Bayrischem Senf und Wirtshaus-Brot

Knusprige **SCHWEINSHAXE ... „KOMPLETT“** **€ 19,50**
mit eigener Soße, original Bayrisch-Kraut un’ oan
Brezn-Knödel

DONNERSTAG IST HAXN-TAG

Schwein gehabt am Haxn-Donnerstag!
Haxn bestellen und € 2,– sparen.

DAS WIRTSHAUS-HAXN-ALLERLEI

EIN BESONDERER HINGUCKER

auf Vorbestellung (2 Tage im Voraus)

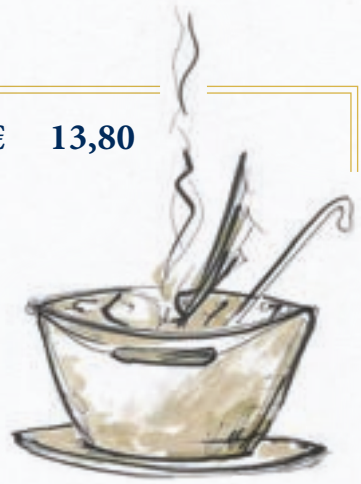
14 STUNDEN SOUS VIDE GEGARTE **€ 122,–**
im Finish knusprig geschossene **KALBSHAXE ca. 2,5 kg**
am Stück für 4 Personen, mit Rahmsoße und gehobeltem Meerrettich.
Die Beilagen wählen Sie bitte aus Pommes, Brezn-Knödel,
Bratkartoffeln, Röstgemüse, Blattspinat und Bayrisch-Kraut
(wählen Sie bitte 3 Beilagen). Eine Schüssel bunter Marktsalat
mit Balsamico-Dressing gibt es immer in der Tischmitte.
Und danach zum Verdauen für jeden Esser ein Digestiv vom
Lantenhammer am Schliersee.

SPECIAL

RINDERGULASCH p. P. € 13,80

hausgemachtes Rindergulasch nach Oma's Art serviert im Kessel. Wahlweise mit Wirtshaus Brezn-Knödeln oder Spätzle, dazu Gurkensalat im Dillschmand

Ab 6 Personen auf Vorbestellung (1 Tag vorher)



FÜR ZWISCHENDURCH ODER DAVOR

WIRTSHAUS-GESTÖBER € 8,40

mit gedrehtem Radi, Radieschen un' oan Brezn

MAXI-BREZN € 2,20

… gerne auch mit Butter € 2,70

Ein Paar **WEISSWÜRSCHTL** vom vinzenzmurr € 9,40

in Kalbsbrühe (kann bzw. muss am Schluss geschlürft werden) mit Händlmaier's süßem Senf un' oan Maxi-Brezn

LECKEREIEN

Butterzarter **SCHWEINSBRATEN** € 15,80

vom Murroc-Schwein mit eigener Soße, Apfel-Rotkraut un' oan Brezn-Knödel

„HIMMEL UND ERDE" € 13,50

gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln, Majoran-Kartoffelstampf und Apfelmus

KALBSTAFELSPITZ € 21,40

im Wurzelsud gegart mit Meerrettichsoße- und Spänen, Petersilienkartoffeln und Rote Bete

MITTAGSTISCH IM WIRTSHAUS

Mittwoch bis Samstag bieten wir Ihnen von
11.30 bis 15:45 Uhr ein 14-tägig wechselndes Mittagsmenü
(5 Gerichte) mit zwei oder drei Gängen ab € 12,50 an.
Probieren Sie es aus!

LECKEREIEN

OCHSENFETZENBURGER **€ 15,80**
Im Brioche Bun aus Gabi's Backstube,
BBQ-Ochsenfetzen 200g mit Röstzwiebeln,
Meerrettichspänen, Krautsalat, dazu Pommes frites

VEGANER BURGER **€ 15,–**
Im Laugenbun, ein Kartoffel-Pilz Patty mit frischen
Kräutern und Kraut, dazu Pommes mit Aioli

HAUSGEMACHTE KNÖDEL EINE RUNDE SACHE ...

TIROLER SERVIETTENKNÖDEL **€ 13,80**
mit Spinat mal anders, Kürbiskernen, serviert auf Kirsch-
tomatensoße, obenauf ein bisserl Basilikum-Pesto

ROTE BETE-KNÖDEL (RAHNE-KNÖDEL) **€ 13,80**
auf warmem Apfel-Sellerie-Gemüse mit Schmandsoße

KAASPRESS-KNÖDEL **€ 13,80**
von herzhaftem Bergkäse mit Salbei-Butter,
Pinienkernen und Parmesan

DAS „KNÖDELTRIO“ **€ 16,80**
die Variation mit einem von jedem und natürlich
der dazugehörigen Soße

DAS „DEFTIGE DUETT“ **€ 13,80**
Kartoffelknödel gefüllt mit Leber- bzw. Blutwurst
auf Bayrisch-Kraut und Bratensoße

„DER KLASSIKER“ Orig. Wiener Schnitzel **€ 26,–**
aus der Oberschale vom heimischen Kalb mit Wild-Preiselbeeren und Kapern-Sardellen-Garnitur

Unsere Weinempfehlung Das Orig. Wiener Schnitzel vereint mit-dem "Wiener Gemischten Satz". Der Weißwein aus Niederösterreich vom Weingut Pfaffl ist für den "Wiener" ein Muss und für den "Bayer" ein Kann! Überzeugt mit seinen fruchtigen Aromen, trocken

0,20 l € 7,– | 0,75 l € 23,–

„JÄGERSCHNITZEL“ natur **€ 18,40**
vom „Bayrischen Murroc-Schwein“ mit einem Mix aus frischen Schwammerln in Rahmsoße

BEILAGE ZUR WAHL ...

... Spätzle
... Kartoffel-Kressestampf
... Pommes
... Petersilienkartöffelchen
... Bratkartoffeln

„DER HOCHSTAPLER“ **€ 23,80**
ein Türmchen vom Orig. Wiener Schnitzel aus der Oberschale vom heimischen Kalb, Kartoffel-Kressestampf, Wirtshaus-Gestöber und feinen roten Zwiebelringen

Das „Bayrische Murroc-Schwein“ ist eine spezielle Kreuzung mit dem Duroc-Schwein – das aufgrund seiner besonderen Fleisch-qualität, seiner Marmorierung, dem zarten und aromatischen Fleisch sehr geschätzt wird – und dem robusten, deutschen Land-schwein Pietrain. Und natürlich wachsen die Schweine ausschließlich in Bayern auf!

Gerne auch als Seniorenportion abzgl. **€ 4,–**

Unser Rindfleisch stammt ausschließlich aus der Heimat! Zeitgemäß erscheint es uns auf heimische, sauguade Ware zurückzugreifen. Südamerika, Irland usw. haben zweifelsohne tolles Rindfleisch, aber warum in die Ferne schweifen, wenn wir das Besondere doch vor der Tür haben. Wir sagen Danke an „Hofgut Schwaige“ mit ihrem Vieh aus Ober- und Niederbayern und ein bisschen Schwaben.

FLEISCHESLUST VOM SIMMENTALER FLECKVIEH

RUMPSTEAK 250 g **€ 30,–**

ENTRECÔTE 350 g **€ 33,80**
mit der typischen Marmorierung

INKLUSIVE 2 BEILAGEN & 1 TOPPING ZUR WAHL ...

Beilagen: Grillgemüse | Blattspinat | Endiviensalat
Gurkensalat | Feldsalat
Bratkartoffeln | Pommes frites | Kartoffel-Kressestampf
Toppings: Kräuterbutter | Schmorzwiebeln | BBQ-Sauce

ZWIEBELROSTBRATEN **€ 19,40**
aus der Rinderhüfte mit Schmorzwiebeln,
dunkler Bratensoße und Butterspätzle

FISCHERS FRITZ FISCHT FRISCHE FISCHE ...

Und wo fischt er? –
Natürlich bei der Forellenzucht Röll in Blankenbach!

GEGRILLTER SAIBLING IM GANZEN **€ 26,–**
mit Petersilienkartoffeln in Salbei-Butter und einem
kleinem Gurkensalat im Dillschmand

LACHSFORELLENFILET **€ 28,–**
auf der Haut gebraten mit Meerrettichspänen, angemachtem
Blattspinat, Pinienkernen und Petersilienkartoffeln

HELD*INNEN-KARTE

„PIRATENTELLER“ € 0,–

„PUMUCKL“ € 6,–
Spätzle mit Rahmsoße

„KÄPT’N IGLO“ € 7,–
Fischstäbchen mit Pommes oder Kartoffelstampf

„MAX UND MORITZ“ € 8,80
Stückerl vom Backhendl mit Pommes

„RÄUBER HOTZENPLOTZ“ € 7,70
kleines Schnitzel natur mit Rahmsoße,
dazu Pommes oder Spätzle

„HELDENSCHMAUS“ € 10,80
kleines "Wiener Schnitzel" mit Zitrone,
dazu Pommes oder Spätzle

AUS UNSERER DESSERTKÜCHE

HEISSE LIEBE € 7,–
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne

Hausgemachter **APFELSTRUDEL** € 7,40
mit Vanillesoße und Sahne

SCHOKOKUCHEN € 8,–
mit flüssigem Kern, Beerengrütze und Eierlikörsoße

KAISERSCHMARRN ab 2 Personen € 16,40
mit Apfelmus und Puderzucker
... für jede weitere Person Aufpreis € 7,40

Gerne können Sie folgende Extras bestellen

ZWEIERLEI BAGUETTE	**€ 1,–**
2 Scheiben **WIRTSHAUS-BROT**	**€ 1,30**
GRILLGEMÜSE	**€ 4,–**
BLATTSPINAT	**€ 4,–**
APFEL-ROTKRAUT, BAYRISCH-KRAUT	**€ 4,–**
BREZN-KNÖDEL oder **BRATKARTOFFELN**	**€ 4,–**
PETERSILIENKARTOFFELN, KARTOFFEL- KRESSESTAMPF	**€ 3,30**
POMMES oder **BUTTER-SPÄTZLE**	**€ 4,–**
GUDE BUDDER (20 g)	**€ 0,70**
KRÄUTERBUTTER (ca. 40 g)**, MEERRETTICH-SPÄNE, SÜSSER SENF**	**€ 2,–**
SCHMORZWIEBELN	**€ 3,–**
BBQ-SAUCE oder **AIOLI**	**€ 2,20**
RAHMSOSSE, CHAMPIGNONSOSSE, BRATENSOSSE	**€ 4,–**
APFELMUS, VANILLESOSSE, WILD-PREISELBEEREN	**€ 2,40**
EIERLIKÖRSOSSE	**€ 2,80**

EVENTS

24.10.–10.11. WILDWOCHEN
Wild-Special – it's a wild thing!

AB 11.11. GÄNSEZEIT IM WIRTSHAUS & GANS TO GO
Freuen Sie sich, wie jedes Jahr, auf das besondere Federvieh.

25. & 26.12. WEIHNACHTS-MENÜ
Genießen Sie unser leckeres Weihnachtsmenü am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag!

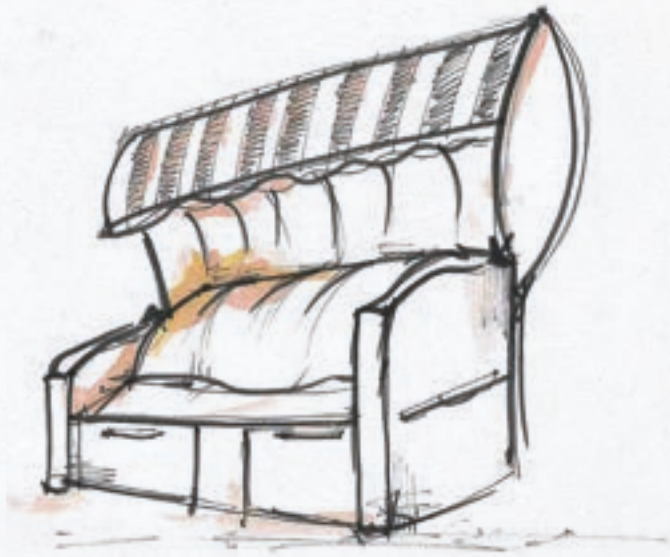
31.12. SILVESTER
Silvester im Wirtshaus am See mit exklusivem Menü, DJ und Feuerwerk!
Der Karten-Vorverkauf startet ab 1. November.

FONDUE TAGE
Januar bis April nach Vorbestellung ab 17 Uhr.

Mehr Informationen finden Sie demnächst auf unserer Website
sowie unseren Social Media Kanälen.

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

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



WIRTSHAUS-WIESN

Freuen Sie sich auch im nächsten Jahr auf unsere Wirtshaus-Wiesn vom **1. Mai bis 30. September**!

BROT

WIRTSHAUS-BROT NACH EIGENEM REZEPT

würziges Sauerteigbrot mit einem Schuss Hellem
und einer Pfeffer-Salz-Kruste, gefertigt in Gabi's Backstube.

KUNST

ILLUSTRATIONEN

Die wunderschönen Illustrationen unserer Karte sind
von Kunst auf Maß – Sebastian Filber aus Hanau!

ALLE BETRIEBE DER HOLLE THE FOOD GROUP

Holle's AM SCHLOSSGARTEN EVENTS · CATERING

Paulaner München Wirtshaus am See

Hannibal Bright Lounge Landhaus Küche Niddeau

DER WINZER & DER WIRT

vor·zimmer Bruchköbel

AMTSSTUBE coming soon

Member of... HOLLE The Food Group

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE NAHRUNGSMITTEL

	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Eier	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Laktose	Mandeln	Haselnüsse	Cashewnüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamianüsse	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Krebstiere	Fisch	Schwefeldioxid / Sulfite	Lupinen	Weichtiere	Alkohol	Pökelsalz
Aioli																											
Apfelmus																											
Apfel-Rotkraut																							x			x	
Apfelstrudel | Vanillesoße | Sahne	x						x			x	x	x															
Baguette	x	x	x	x	x																						
Bayrisch-Kraut																											x
BBQ-Sauce	x																	x								x	
Blattspinat	x									x	x												x				
Bratensoße	x																	x									
Bratkartoffeln																											
Brezn-Knödel	x						x			x	x																
Butter										x	x																
Butter-Spätzle	x						x			x	x																
Champignonsoße	x									x	x															x	
Das "Deftige Duett"	x						x											x									x
Der Hochstapler | Kartoffel-Kressestampf | Wirtshaus-Gestöber | Zwiebel	x	x					x			x	x																
Eierlikörsoße							x																			x	
Endiviensalat | Schmand-Dressing							x			x	x								x								
Entrecôte																											
Feine Kalbsbrühe																											
Feldsalat | Balsamico-Dressing							x												x								
Grillgemüse																											
Gurkensalat | Dill-Schmand											x								x								
Heisse Liebe | Himbeeren | Sahne										x	x																
Himmel und Erde | Majoran-Kartoffelstampf | Apfelmus | Röstzwiebeln										x	x																
Jägerschnitzel	x	x					x			x	x												x			x	
Kaaspress-Knödel	x						x			x	x																
Kalbshaxe	x									x	x												x			x	
Kaiserschmarrn | Apfelmus	x						x			x	x																
Käpt'n Iglo | Pommes	x	x					x																				
Käpt'n Iglo | Kartoffelstampf	x	x					x			x	x																
Kartoffel-Kressestampf										x	x																
Knusprige Schweinshaxe "Komplett"	x	x					x			x	x							x					x			x	
Knusprige Schweinshaxe "Solo"	x																		x								
Kräuterbutter										x	x																
Lachsforellenfilet | Meerrettichspäne | Blattspinat | Pinienkerne | Petersilienkartoffeln	x									x	x																
Max und Moritz	x						x			x	x																
Maxi Brezn	x																										
Maxi Brezn mit Butter	x									x	x																
Meerrettichsoße	x									x	x																
Möhren-Orangen-Süppchen																											
Ochsenfetzenbuger | Pommes	x	x								x	x							x	x								
Original Wiener Schnitzel	x	x					x			x	x								x								
Paulaner Ur-Dunkel Linseneintopf																											
Petersilienkartoffeln											x																
Pommes																											
Pumuckl							x			x	x															x	
Rahmsoße	x									x	x							x					x			x	
Räuber Hotzenplotz | Pommes										x	x															x	
Räuber Hotzenplotz | Spätzle										x	x															x	
Rote Bete-Knödel	x	x	x	x	x		x			x	x							x					x			x	
Rumpsteak																											
Saibling im Ganzen | Petersilienkartoffeln | Salbei-Butter | Gurkensalat	x									x	x								x								
Salat "Apfel"	x	x																	x								
Salat "Backhendl"	x	x	x	x	x		x			x	x								x								
Salat "Feige Ziege"	x	x					x												x								
Salat "Ente"	x						x			x	x																
Schmorzwiebeln																											
Schokokuchen | Beerengrütze | Eierlikörsoße	x						x			x	x															x	
Schweinsbraten | Apfel-Rotkraut | Brezn-Knödel | eigene Soße	x						x			x	x							x	x				x			x	
Süßer Senf																			x								
Tiroler Serviettenknödel	x	x	x	x	x		x			x	x																
Vanillesoße										x	x																
Veganer Burger |Pommes	x																										
Weisswürschtl | Kalbsbrühe | Brezn | Süßer Senf	x									x	x							x	x								
Wild-Preiselbeeren																											
Wirtshaus-Brot	x	x																									
Wirtshaus-Gestöber	x									x	x																
Zwiebelrostbraten | Schmorzwiebeln | Bratensoße | Butterspätzle	x						x			x	x							x								x	

Aufgrund von Kreuzkontermination in einer Gastronomieküche ist es jederzeit möglich, dass Spuren von allem in allem enthalten sein können!

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE GETRÄNKE

	Süßungsmittel	Farbstoff	Koffein	Taurin	Chinin	Säurungsmittel	Stabilisatoren	Antioxidantien	Gluten	Laktose	Sulfite	Jahrgänge können variieren
8er- und 12er- Bembel								X				
Almdudler	X	X										
Almschorle	X	X									X	X
Alte Haselnuss												
Alte Hauszwetschge												
Alte Kirsche												
Alte Marille												
Alte Waldhimbeere												
Alte Wiliams-Christ-Birne												
Alter Apfel												
Aperol Sprizz		X			X						X	
Averna, Ramazotti, Jägermeister												
Café au lait			X							X		
Café Créme			X									
Cappuccino			X							X		
Cola		X	X			X		X				
Cola Zero	X	X	X			X		X				
doppelter Espresso			X									
Espresso			X									
Fanta		X						X				
Gemischter Satz											X	X
Grauer Burgunder (Bodenheim)											X	X
Grauer Burgunder (Rheinhessen)											X	X
Hausgemachte Granatapfel-Orangenlimonade						X						
Hausgemachte Lavendel-Himbeerlimonade						X						
Hausgemachte Grüner Apfel-Birnenlimonade						X						
Hausschnaps Marille												
Hefe-Weißbier Dunkel									X			
Hefe-Weißbier Kristallklar									X			
Hefe-Weißbier Leichte Weisse									x			
Hefe-Weißbier Naturtrüb									X			
Hendricks Gin												
Heisser Apfel-Ingwer-Zauber						X						
Heisser Shoppen								X				
Huckleberry Gin												
Johannisbeersaft												
Karamalz	X	X							X			
KiBa												
Lavenel-Himbeer-Sprizz						X					X	
Maracujasaft												
Mispelchen												
Natur Radler (alkoholfrei)	X					X	X		X			
Next Level Gin												
Orangensaft												

	Süßungsmittel	Farbstoff	Koffein	Taurin	Chinin	Säurungsmittel	Stabilisatoren	Antioxidantien	Gluten	Laktose	Sulfite	Jahrgänge können variieren
Original Münchner Hell									X			
Original Münchner Hell (alkoholfrei)									X			
Original Münchner Ur-Dunkel									X			
Paulaner Hefe-Weißbier (alkoholfrei)									X			
Paulaner Spezi		X	X				X	X				
Paulaner Zwickl									X			
Pinot Noir Rosé											X	X
Prosecco auf Eis											X	
Pure Velvet											X	X
Primitivo Puglia											X	X
Radler						X			X			
Rapp's Apfelschorle												
Rhabarbersaft												
Riesling "Der Winzer und der Wirt"											X	X
Russ						X			X			
Sauvignon Blanc											X	X
Schoppen								X				
Selters "Naturell" und "Klassisch"												
Sommergarten Gin												
Spätburgunder											X	X
Sprite								X				
Tafelwasser												
The Duke Dry Gin												
Thomas Henry Ginger-Ale	X	X				X						
Thomas Henry Maystic Mango	X	X				X	X	X				
Thomas Henry Tonic Water	X				X	X		X				
Thomas Henry Wildberry	X					X						
Weißbier & Cola		X	X			X			X			
Weißbier & Grape									X			
Weißbier Zitrone (alkoholfrei)	X					X	X		X			
Weißbier & Bananensaft									X			
Winter-Aperol		X			X						X	
Winter-Lillet											X	
Winzerglühwein											X	X
Winzersekt											X	
Wirtshaus-Schorle											X	X
Wirtshaus-Schörlchen											X	X

WILD WOCHEN

24.10. - 10.11.23

GÄNSEZEIT

AUCH TO GO

AB 11.11.23

WEIHNACHTS-MENÜ

25.12. & 26.12.23

FONDUE TAGE

JANUAR - APRIL 2024

SILVESTER IM WIRTSHAUS

31. DEZEMBER 2023

BESUCHEN SIE UNS AUF SOCIAL MEDIA!

Instagram

Facebook

Stand: 20.12.2023