



Wirtshaus am See

MITTAGSKARTE



**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.

WIRTSCHAUS AM SEE

Mo. | Ruhetag
Di. – So. | 11 – 01 Uhr

WIRTSCHAUS-WIESN

Mo. | Ruhetag
Di. – Sa. | 16 – 22 Uhr
(und manchmal ein bisserl länger)
Sonn- und feiertags | 11 – 22 Uhr

WIRTSCHAUS KÜCHE

Mo. | Ruhetag
Di. – So. | 12 – 22 Uhr
durchgehend warme Küche

WIESN KÜCHE

Mo. | Ruhetag
Di. – Fr. | 17 – 21 Uhr
Sa. Grillbuffet | 17 – 21 Uhr
Sonn- und feiertags | 12 – 15 Uhr &
Grillbuffet 17 – 21 Uhr

**ÖFFNUNGS-
ZEITEN**

ADRESSE

WIRTSCHAUS AM SEE

Emmerichshofen 3 | 63796 Kahl

www.wirtshaus-kahl.de

Reservierungen bitte über das Kontaktformular auf unserer Homepage.

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

 vegetarisch

 vegan

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

Nach unserer Allergenliste können Sie gerne bei unserem Serviceteam nachfragen.

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,-
Für die Madels Aperol Sprizz		€ 6,-

ORIGINAL MÜNCHNER HELL	0,40 l	€ 4,10
feinwürzig & herrlich vollmundig	1,00 l	€ 9,50

ORIGINAL MÜNCHNER UR-DUNKEL	0,40 l	€ 4,10
kräftiges Herbes mit ausgewogener Würze	1,00 l	€ 9,50

HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB	0,50 l	€ 4,50
unfiltriert, spritzig & fruchtig		

RADLER	0,40 l	€ 4,10
$\frac{2}{3}$ Original Münchner Hell & $\frac{1}{3}$ Zitronenlimonade		

RUSS	0,50 l	€ 4,50
$\frac{2}{3}$ Hefe-Weißbier naturtrüb & $\frac{1}{3}$ Zitronenlimonade		

WEISSBIER & GRAPE	0,50 l	€ 4,50
$\frac{2}{3}$ Hefe-Weißbier naturtrüb & $\frac{1}{3}$ Grapefruitsaft		

WEISSBIER & BANANENSAFT	0,50 l	€ 4,50
$\frac{2}{3}$ Hefe-Weißbier naturtrüb & $\frac{1}{3}$ Bananensaft		

WEISSBIER & COLA	0,50 l	€ 4,50
$\frac{2}{3}$ Hefe-Weißbier naturtrüb & $\frac{1}{3}$ Cola		

OBER- UND
UNTERGÄRIGES PAULANER (GEZAPFT)

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

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

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

**PAULANER BIERE
(AUS DER FLASCHE)**

PAULANER HEFE-WEISSBIER 0,50 l € 4,50
naturtrüb

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

ORIGINAL MÜNCHNER HELL 0,50 l € 4,50

NATUR RADLER 0,50 l € 4,50

**PAULANER BIERE
(ALKOHOLFREI)**

SCHOPPEN 0,50 l € 4,50

8ER-BEMBEL 2,00 l € 16,50

12ER-BEMBEL 3,00 l € 24,-

SCHOPPENWASSER/-LIMO 1,00 l € 4,50

**HOCHSTÄDTER
APFELWEIN**



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

GRAUER BURGUNDER aus Bodenheim	0,20 l	€ 7,-
vom Westerheymer Hof, vollmundig, mit einer schönen Fruchtnote, feinherb	0,75 l	€ 21,-

SAUVIGNON BLANC aus Bodenheim	0,20 l	€ 7,-
vom Westerheymer Hof. Gehaltvolle Spritzigkeit, angenehme Süße, fruchtig	0,75 l	€ 22,50

GEMISCHTER SATZ "HARMONY"	0,20 l	€ 7,-
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	0,75 l	€ 23,-

GRAUER BURGUNDER 🍷 aus Rheinhessen	0,20 l	€ 8,-
vom Weingut Eppelmann. Schlanker Stil, Bio-Zertifizierung und vegane Herstellung, feinherb	0,75 l	€ 25,-

PINK ST. LAURENT ROSÉ aus der Pfalz	0,20 l	€ 8,-
vom Weingut Tina Pfaffmann. Leicht und fruchtig, mit typischem Rotweincharakter, feinherb	0,75 l	€ 25,-

PINOT NOIR ROSÉ aus dem Rheingau vom Weingut Baltasar Ress. Leichte Kräuternuancen, Rhabarberkompott und ein Hauch roter Apfel, trocken	0,20 l	€ 8,-
	0,75 l	€ 25,-

SPÄTBURGUNDER aus der Pfalz vom Weingut Ludi Neiss. Aromatik von Wacholder und kräftigen roten Beeren, trocken	0,20 l	€ 7,-
	0,75 l	€ 23,-

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

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

WIRTSCHAUS-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)

WIRTSCHAUS-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)

APEROL SPRIZZ € 7,-
Aperol | Prosecco | Orange

HUGO € 7,-
Holunderblütensirup | Prosecco | Limette | Minze
... gerne auch **alkoholfrei** erhältlich € 6,-

LILLET WILD BERRY € 7,-
Lillet Blanc | Wild Berry | Beeren

LILLET ROSÉ WHITE PEACH € 7,50
Lillet Rosé | Schweppes White Peach |
Rosmarin | Orange

PROSECCO AUF EIS 0,10 l € 4,50
0,20 l € 7,-

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

WEINE



AKTUELLES & SEKT

MISPELCHEN	3 cl	€ 3,50
Calvados, Fruchtsaft und Mispel		
AVERNA, RAMAZZOTTI, JÄGERMEISTER	pro 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 Bodenseeufer 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.



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 KIRSCHKE	2 cl	€ 4,20

WÄHLEN SIE EINE UNSERER FEINSTEN GINSORTEN

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

THE DUKE DRY GIN

aus dem Herzen Münchens. Zu den gintypischen Botanicals gesellen sich Hopfenblüten und Malz.

€ 8,50

HUCKLEBERRY

AUS DER THERESIENSTRASSE 33

neben frischen Heidelbeeren gesellen sich die gintypischen Botanicals mit etwas Zimt und einem Hauch Lavendel.

€ 8,50

DER INTERNATIONALE GAST IM PAULANERGARTEN:

HENDRICK'S GIN

aus dem Südwesten Schottlands.
Eine wunderbare Infusion von Rose und Gurke.

€ 9,-

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
LIMONADEN**

ZITRONE-HOLUNDER Minze Zitrone	0,50 l	€ 5,90
KIWI-LIMETTE Minze Limette Blue Curaçao (alkoholfrei)	0,50 l	€ 5,90
ERDBEER-KIRSCH Minze Erdbeeren	0,50 l	€ 5,90
MANGO-MARACUJA Minze Mango	0,50 l	€ 5,90

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	0,33 l	€ 3,50
PAULANER ORANGEN-LIMO	0,33 l	€ 3,50
KIBA oder ORANGENSAFT	0,40 l	€ 4,50
MARACUJA-, RHABARBER- oder JOHANNISBEERSCHORLE	0,40 l	€ 4,50
KARAMALZ	0,33 l	€ 3,50



NEU: ICED COFFEE LATTE

€ 4,90

Espresso | Milch | Krokant | Vanille | Eiswürfel | Schlagsahne

CAFÉ CRÈME

€ 3,-

ESPRESSO

€ 2,20

ESPRESSO MACCHIATO

€ 2,50

DOPPELTER ESPRESSO

€ 2,50

CAFÉ AU LAIT

€ 3,50

CAPPUCCINO

€ 3,50

WARMES

AUS DER
WIRTSCHAUS-
SUPPENKÜCHE

Zu jedem Hauptgericht servieren wir
Ihnen ein Tagessüppchen.



SALAT „NATUR“ 🌿

€ 14,80

ein Mix aus Blattsalaten und Wildkräutern mit
Orangenvinaigrette, schmackhaftem Röstgemüse und
Kräuter-Seitlingen, dazu zweierlei Baguette

SALAT „FEIGE ZIEGE“ 🌿

€ 15,80

ein Mix aus Blattsalaten und Wildkräutern mit Balsamico-
Dressing in Begleitung von gegrilltem Ziegenkäse mit
Rosmarinhonig, eingelegten Feigen und zweierlei Baguette

SALAT „BACKHENDL“

€ 16,80

gebackene Stückerl vom bayrischen Landhuhn mit
Wildpreiselbeeren auf Romanasalat, Kürbiskern-
Dressing und zweierlei Baguette

FRISCH
VOM FELD

Es grüßt die Mainmetropole:

HANDKÄS, zwei Stück 🌿

€ 7,50

mit Musik, Butter und Wirtshaus-Brot
Auf Wunsch auch ohne Kümmel!

MAXI-BREZN 🌿

€ 2,20

... gerne auch mit Butter 🌿

€ 2,90

... gerne auch mit Wirtshaus-Gestöber 🌿

€ 7,50

Ein Paar **WEISSWÜRSCHTL** vom vinzenzmurr
in Kalbsbrühe (kann bzw. muss am Schluss geschlürft
werden) mit Händlmaier's süßem Senf und 'ner Maxi-Brezn

€ 9,40

FÜR ZWISCHENDURCH
ODER DAVOR

SPECKKNÖDEL

€ 13,80

auf hausgemachtem Bayrisch Kraut mit unserer Bratensoße

Meistens aus Frankfurt Oberrad:

DIE 7 FRANKFURTER KRÄUTER

€ 13,80

vier halbe, gekochte Bio-Eier auf Frankfurter „Grie Soß“ mit Petersilienkartoffeln

WIRTSCHAUS-WURSTSALAT

€ 10,50

mit Regensburger Wurst und roten Zwiebeln, serviert mit unserem speziellen Wirtshaus-Brot und Butter

Butterzarter SCHWEINSBRATEN

€ 15,80

vom Murroc-Schwein mit eigener Soße, Apfel-Rotkraut und Kartoffelschwanzel

„JÄGERSCHNITZEL“ natur
vom „Bayrischen Murroc-Schwein“
mit einem Mix aus frischen Schwammerln
in Rahmsoße, Spätzle und einem kleinen
Beilagensalat mit Balsamico- Dressing

€ 18,40



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

Gerne auch als Seniorenportion, abzgl.

€ 4,-

FLEISCHESLUST VOM
SIMMENTALER FLECKVIEH

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 Schweige“ mit ihrem Vieh aus Ober- und Niederbayern und ein bisschen Schwaben.



ROASTBEEF 250 g

€ 32,-

von der bayrischen Höhenfleckvieh-Färsse mit Röstgemüse, Pommes und Kräuterbutter

FISCH

KNUSPRIGER BACKFISCH

€ 15,80

mit Kartoffelsalat und
Sc. Remoulade

„PIRATENTELLER

€ 0,-

„PUMUCKL“

€ 6,-

Spätzle mit Rahmsoße

„KÄPT’N IGLO“

€ 7,-

Fischstäbchen mit Pommes

„MAX UND MORITZ“

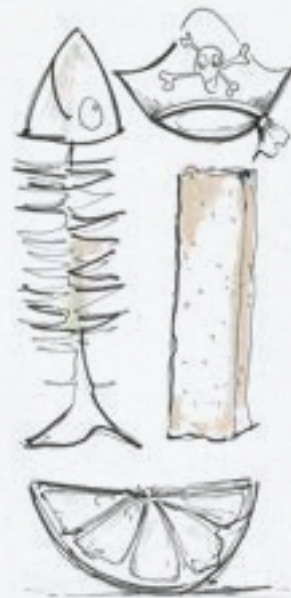
€ 8,80

Stückerl vom Backhendl mit Pommes

„RÄUBER HOTZENPLOTZ“

€ 7,70

kleines Schnitzel natur mit Rahmsoße,
dazu Pommes oder Spätzle



FÜR UNSERE
KLEINEN GÄSTE



WIRTSCHAUS CRÈME BRÛLÉE

am Tisch abgeflammt

€ 7,-

DESSERT

Gerne können Sie folgende Extras bestellen:

ZWEIERLEI BAGUETTE

€ 1,-

BEILAGENSALAT

€ 4,50

2 Scheiben WIRTSCHAUS-BROT

€ 1,30

RÖSTGEMÜSE oder KRÄUTER-SEITLINGE

€ 4,-

APFEL-ROTKRAUT oder BAYRISCH KRAUT

€ 4,-

PETERSILIENKARTOFFELN

€ 3,30

POMMES, BUTTER-SPÄTZLE, KARTOFFELSCHWANZERL, KARTOFFELSALAT

€ 4,-

GUDE BUDDER (20 g)

€ 0,70

KRÄUTERBUTTER (ca. 40 g), MEERRETTICH-SPÄNE, SÜSSER SENF

€ 2,-

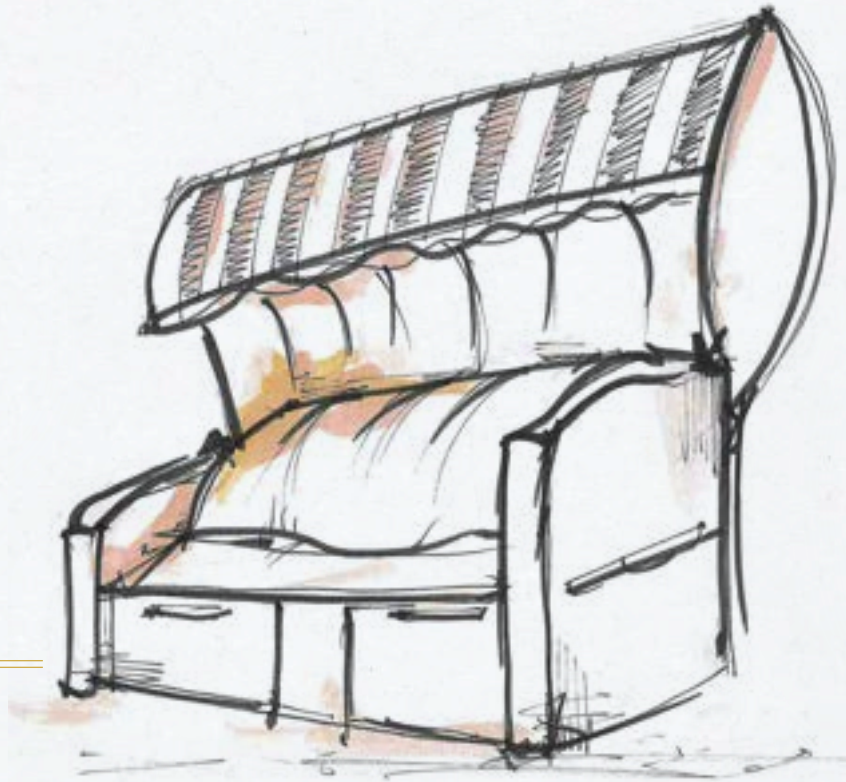
WILDPREISELBEEREN, SC. REMOULADE

€ 2,40

RAHMSOSSE, BRATENSOSSE, GRIE SOSS, SCHWAMMERLRAHM

€ 4,-

EXTRAS



ENTSPANNUNG PUR STRANDKORB

Reservieren Sie einen unserer
Strandkörbe am Wasser für 3 Stunden inklusive

- einem Aperitif zur Begrüßung
(Lillet Wild Berry oder Sommergarten Gin)
- 1 Flasche Wein nach Wahl aus unserer Weinkarte
- 1 Flasche Mineralwasser 0,75 l
- einer leckeren Wirtshaus-Vesperplatte oder
- einer leckeren Wirtshaus-Fischplatte

Pauschale für 2 Personen

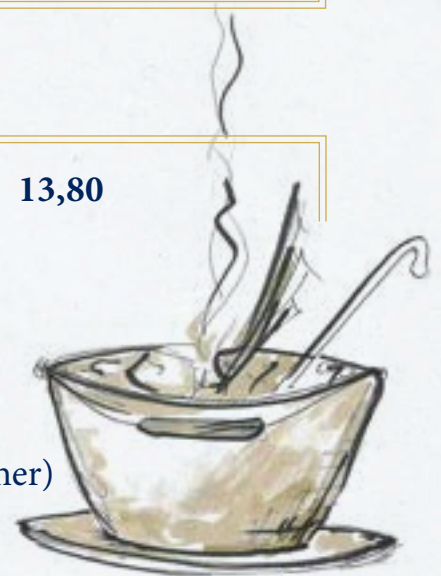
€ 122,-

SPECIAL RINDERGULASCH

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

Auf Vorbestellung ab 6 Personen in der Tischmitte (1 Tag vorher)

p. P. € 13,80



WIRTSCHAUS-WIESN

Von **Mai bis Oktober** ist unser Selbstbedienungsbereich dienstags bis samstags ab 16 Uhr und sonn- und feiertags ab 11 Uhr für unsere Gäste geöffnet!

WIESN KÜCHE

Dienstag bis Freitag jeweils von 17 bis 21 Uhr geöffnet

Großes Grillbuffet samstags, sonntags und feiertags auf unseren "Wirtshaus-Wiesn"!

BROT

WIRTSCHAUS-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!

Member of
HOLLE
The Food Group


Wirtshaus am See

Holle's
AM SCHLOSSGARTEN
EVENTS · CATERING



DER **WINZER**
& DER **WIRT**

vor·zimmer
Bruchköbel



vor zimmer • 

VORZIMMER ^{2.0}
MEETS STADTHAUS

save the date ↘

30 08 - 01 09 2024
Stadtplatz Bruchköbel

Handwritten note:
Karte
2 Stunden
im Beginn
starkt man
das hierup

Helium 6
am 30 08 | ab 19:00 Uhr

Alpenfuzzis
am 31 08 | ab 19:00 Uhr

Holtrio
am 01 09 | ab 11:00 Uhr

vor zimmer • 

Weitere Infos findet
Ihr auf unserer Website
vorzimmer-bruchkoebel.de

EVENTS



GÄNSEZEIT

Ob einzelne Spezialitäten, ein
ganzes Menü oder doch lieber
alles zum Mitnehmen für zu
Hause. Ab dem 11.11. ist wieder
Gänsezeit im Wirtshaus.

AB DEM 11.11.2024



WEIHNACHTSFEIER
im Wirtshaus

Bist auf der Suche nach dem
perfekten Platz für deine
Weihnachtsfeier? Dann ab ins
Wirtshaus am See!

Reserviere schon jetzt und
mach die Feier unvergesslich!

DAS ERWARTET SIE IM WINTER



SEEWIESN OKTOBERFEST

27.09. - 27.10.24

VORVERKAUF DER TICKETS AUF
SEEWIESN.DE
(LIMITIERTE ANZAHL AN TICKETS)

Wirtshaus am See

LIVEMUSIK IM GROBEN FESTZELT



Stand: 10.04.2024



seewiesn.de