



Wirtshaus am See

Herzlich Willkommen im Wirtshaus am See

Traditionelles Gasthaus · Biergarten · Lebensfreude pur!

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.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 11 bis ca. 1 Uhr
durchgehend warme Küche bis 22 Uhr | Vesperkarte 15 bis 17 Uhr
Sonntags-Brunch in der Zeit von 10 bis 15 Uhr

Wirtshaus am See

Emmerichshofen 3 | 63796 Kahl | www.wirtshaus-kahl.de
kontakt@wirtshaus-kahl.de | Telefon 06188 - 44 933 22

Im Garten akzeptieren wir Ihre EC-Karte ab einem Rechnungsbetrag von € 75,-
Unsere Preise verstehen sich inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher MwSt.



Wirtshaus am See



Feste feiern im Wirtshaus

Das Wirtshaus mit seinem atemberaubenden Blick auf den See,
steht Ihnen auch gerne für Veranstaltungen zur Verfügung.

Von A bis Z können Sie sich hierbei auf unsere
professionelle Unterstützung verlassen.

Wir freuen uns über Ihre Anfrage unter
mein-platz@wirtshaus-kahl.de

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

Aus dem Suppentopf



Die Leberknödelsuppe ist vielen bestenfalls noch aus der Küche der Großmütter bekannt – ein Verlust an traditioneller Esskultur. Das muss nicht sein und wir setzen uns dafür ein ;-)

Hausgemachter Leberknödel

in Schnittlauchbrühe mit Bauernbrot ^(A, B)

€ 5,20

Aus den heimischen Gärten

Kleiner Beilagensalat mit Schmanddressing ^(E)

€ 2,20

Bunter Gartensalat „Klassisch“ an Balsamicodressing

mit Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, dazu einen Honig-Senf-Dip ^{(A, B, E) (1)}

€ 10,80

..... wahlweise auch gerne mit gegrillter Hähnchenbrust ^{(A, B, E) (1)}

€ 10,80

Bunter Salatteller „Servus“ mit Senfdressing

und gebackener Weißwurst in der Breznpanade, dazu süßer Senf ^{(A, B, E, G) (1,2)}

€ 9,60

Radi Spirale mit Radieserln, Butter und Maxi-Brezn ^(A, E)

€ 4,40

Für Zwischendurch und ein bisschen Hessen

Maxi-Brezn ^(A)

..... auch gerne mit Butter ^(E) 

..... auch gerne mit Kräuterschmand ^(E) 



Versehentlich soll ein Münchner Bäcker 1839 die Brezeln statt mit Zuckerwasser mit Natronlauge glasiert haben, die er sonst zum reinigen der Backbleche verwendete. Das knusprigbraune Gebäck duftete verlockend und mundete dem Gast ausgezeichnet.

€ 1,90

€ 2,40

€ 2,90

Unser Wirtshaus Gestöber mit Zwiebelringen, Radieserln und `ner Brezn ^(A, E)

„laut EU-Recht dürfen wir leider nicht mehr Obatzda schreiben“ :-)) 

€ 4,80

„Handkäs mit Musik“ – hier spielt die Musik im Glas

2 Stück mit Brot und Butter – auf Wunsch auch ohne Kümmel ^(E, A) 

€ 4,80

Original Münchner Weißwürste

natürlich 2 St., mit Händlmaiers süßem Senf und `ner Brezn ^{(A, G) (1, 2)}

€ 5,20

Bayerischer Wurstsalat

mit Radieserln, roten Zwiebeln, Gewürzgurken, Butter und Bauernbrot ^{(A, E, G) (2)}

€ 6,90

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse, Butter und Bauernbrot ^{(A, E, G) (2)}

€ 8,20

Original Frankfurter „Grie Soß“

mit butterzart gekochter Ochsenbrust und Salzkartoffeln ^(B, E)

€ 12,80

Kalter Schweinsbraten aus dem Kamm

mit Kren, pikanten Gewürzgurken, Bauernbrot und guter Butter ^(A, B, E)

€ 6,80

Mittagstisch im Wirtshaus

Montag - Freitag bieten wir Ihnen von 11 bis 15 Uhr ein wöchentlich wechselndes Mittagsmenü mit zwei oder drei Gängen ab € 8,20 an.

Probieren Sie es aus!

Bayerisch Original

Frisch aus dem Ofen:

Walnusskäsespätzle

überbacken mit einem kräftigem Bergkäse an Rahm-Schwammerln ^(A, B, D, E)  € 10,20

Gebräunter Leberkäse`

mit Spiegelei im Huckepack, mit frisch ausgehobenem Bauernbrot aus Gabi´s Backstube und gem. Salat ^{(A, E) (2)} € 8,90

6 St. Nürnberger

Rostbratwürstchen mit Senf auf Sauerkraut und Bratkartoffeln ^(G) € 7,80

Knusprige Grillhaxe (ca. 1100 g),

..... so wie sie sein soll, mit Brot und Senf ^(A, G) € 11,-

..... in eigener Soße, mit Sauerkraut und Breznknödel ^(A, E) € 14,50

Donnerstag ist Haxen-Jag



Neidvoll schauen wir oft auf die französische oder asiatische Kochkunst. Dabei haben wir im eigenen Land kulinarische Hochgenüsse zu bieten. Unter Anderem Schweinshaxe, die Mutter aller deftig-herzhaften deutschen Gerichte.

Knusprige Grillhaxe (ca.1100 g)

..... mit Senf und Brot ^(A, G) € 10,-

..... mit eigener Soße, Breznknödel & Sauerkraut ^(A, E) € 12,80

Wirtshauspfännchen

ausgelöstes Haxenfleisch mit Spiegelei obenauf, Sauerkraut und Bratkartoffeln ^(A, B) € 12,60

Butterzart geschmorte Ochsenbäckchen

in Dunkelbiersoße mit hausgemachtem Blaukraut und Breznknödel ^(A, E) € 14,80

Durchwachsener Schweinsbraten

aus dem Kamm, schön saftig mit Blaukraut und Breznknödel in eigener Soße ^(A, B, E) € 10,50

Ein Gutschein - voller Genuss!

Unsere Gutscheine gibt es schon ab € 10! Das Schöne daran, Sie können den Gutschein auch an allen weiteren Standorten der HTFG - Holle The Food Group (www.htfg.de) einlösen.

Holle's Wirtshaus am See



Für die Freunde der vegetarischen Küche

Original Frankfurter „Grie Soß“

mit 4 halben Eiern und Salzkartoffeln ^(B, E) 

€ 8,50

Schwammerl im Kräuterrahm

mit einem original Wirtshaus Breznknödel ^(A, B, E) 

€ 8,90

Ofenkartoffel mit Kräuterquark auf Rucolasalat, Balsamicodressing ^(E) 

€ 7,40

Vegane Sojabratwurst vom Grill mit Krautsalat, Bratkartoffeln und Senf ^(G) 

€ 9,90

Aus der Butterpfanne



Die Legende besagt, dass die Mutter von Goethe, die Grüne Soße erfunden habe. Das ist falsch, denn ein gedrucktes Rezept der Frankfurter Variante erschien zum ersten Mal 1860 in einem Frankfurter Kochbuch von Wilhelmine Rührig.

Goldbraun gebratenes Schnitzel „Wiener Art“

..... mit Kartoffel-Lauchsalat ^(A, B, E)

€ 11,50

..... auch gerne als Senienteller ^(A, B, E)

€ 7,50

Schnitzel „Jäger Art“

mit einem Mix von frischen Schwammerln im Rahm und Butterspätzle ^(A, B, E)

€ 13,50

..... gerne auch serviert mit einem kleinen Salat, Schmanddressing ^(E) plus € 2,20

„Kahler Pfännchen“

natürlich ein schmiedeeisernes, gefüllt mit Rinderstreifen aus dem Rücken,

serviert mit Butterspätzle in Pilzsoße ^(A, E)

€ 15,90

Frankfurter Schnitzel

mit Grüner Soße und Salzkartoffeln ^(A, B, E)

€ 12,80

Bissiges vom Grill

Rumpsteak ca. 250 g „Kahler-Sommer“

mit Oliven-Kräuterbutter und einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^(E)

€ 18,80

Rumpsteak ca. 250 g „Kahler-Feuer“

mit feurigem Chili-Tomatenpesto und einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^(E)

€ 18,80

Für den großen Hunger servieren wir auch gerne 350g !!!

plus € 8,-



Das Rumpsteak inkl. seinem markanten Fettrand stammt aus dem flachen Teil des Roastbeefs. Kräftiges, bissiges Fleisch mit intensivem Geschmack verwöhnt den Gaumen!
rump = Rumpf Steak = Scheibe == RUMPSTEAK

Aus dem Fluss

Backfisch in der Bröselpanade

mit Frankfurter „Grie Soß“ und Salzkartoffeln ^(A, B) (1)

€ 10,80

Für die Kleinen

Seeräuberteller - Entere die Teller deiner Eltern, Werkzeug dazu liefern wir frei Haus

€ 0,-

Käpt`n Iglo Fischstäbchen mit Pommes frites ^(A, B, C) (1)

€ 5,20

Kleines Schnitzelchen mit Rahmsoße und Spätzle ^(A, B, E)

€ 5,20

Spätzle mit Rahmsoße ^(A, B, E)

€ 4,50

Der süße Abschluss

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße ^(A, B, E)

€ 5,20

Rote Grütze mit Vanillesoße ^(B, E)

€ 4,50

Und weil's so schee is: Wie wäre es mit einem Blick in die Eistruhe oder in die Kuchenvitrine?

Montag ist der Tag der Maß

Helles & Dunkles je € 5,50

Für die Madels Aperol Sprizz je € 3,50




Wichtige **Biergartenregeln** für „Zuagroaste“:

1. Man holt sich seine Getränke im Zweifelsfall selbst.
2. Man spricht seinen Nachbarn an, nennt seinen Vornamen – und duzt sich. Alter, Geschlecht etc. spielen hierbei keine Rolle.
3. Pro getrunkenen Maß Bier wird nicht nur vor dem ersten Schluck, sondern ca. zehnmal angestoßen, bis der Krug leer ist.
4. Spätestens nach der dritten Maß sollte etwas gegessen werden.
5. Das Noagerl, also der Rest, bleibt im Krug, wenn die Bedienung abräumt. Der Bayer bevorzugt frisch gezapftes Bier.
6. Der Gast muss kein Trinkgeld geben, aber er kann! Und wenn er kann, dann sollte er auch :-)

Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide, B = Eier, C = Fisch, D = Nüsse, E = Laktose, F = Schwefeldioxid, G = Senf

Zusatzstoffe: 1 = Glutamat, 2 = Nitritsalz

 Vegetarisch * = servierte Standardgröße