



## 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

**NEU**

Wirtshaus-Frühstücksbuffet in der Zeit von 9 bis 13 Uhr  
à la Carte ab 12 Uhr

### Wirtshaus am See

Emmerichshofen 3 | 63796 Kahl | [www.wirtshaus-kahl.de](http://www.wirtshaus-kahl.de)  
[kontakt@wirtshaus-kahl.de](mailto: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](mailto:mein-platz@wirtshaus-kahl.de)

Besuchen Sie uns auch auf Facebook unter:  
[www.facebook.com/Wirtshaus-Kahl/](http://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 <sup>(A, B, L)</sup>

€ 5,90

## Aus den heimischen Gärten

**Kleiner Beilagensalat** wahlweise mit Balsamico- oder Schmanddressing <sup>(E)</sup> 

€ 2,80

**Bunter Gartensalat „Klassisch“** an Balsamicodressing

mit Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, dazu einen Honig-Senf-Dip <sup>(A, B, E) (1)</sup>

€ 10,80

..... wahlweise auch gerne mit gegrillter Hähnchenbrust <sup>(A, B, E) (1)</sup>

€ 10,80

**Bunter Salatteller „Servus“** mit Senfdressing

und 2 gebackenen Weißwürsten in der Breznpanade, dazu süßer Senf <sup>(A, B, E, G) (1,2)</sup>

€ 10,80

**Radi Spirale** mit Radieserln, Maxi-Brezn und Butter <sup>(A, E)</sup> 

€ 4,60

## Für Zwischendurch und ein bisschen Hessen

**Maxi-Brezn** <sup>(A)</sup> 

..... auch gerne mit Butter <sup>(E)</sup> 

..... auch gerne mit Kräuterschmand <sup>(E)</sup> 

..... auch gerne mit unserm Wirtshaus Gestöber 

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

**Ein oder zwei „Handkäs mit Musik“**

mit Brot & Butter – auf Wunsch auch ohne Kümmel <sup>(A, E)</sup> 

€ 3,40 | € 4,80

**Zwoa Original bayerische Weißwürste**

mit Händlmaiers süßem Senf und `ner Brezn <sup>(A, G) (1, 2)</sup>

€ 5,50

**Bayerischer Wurstsalat**

mit Radieserln, roten Zwiebeln, Gewürzgurken, Bauernbrot und Butter <sup>(A, E, G) (2)</sup>

€ 7,80

**Schweizer Wurstsalat**

mit Emmentaler Käse, roten Zwiebeln, Bauernbrot und Butter <sup>(A, E, G) (2)</sup>

€ 8,40

**Wirtshaus Presskopf** mit pikanten Gürkchen, roten Zwiebeln, Brot und Butter

€ 5,80

**Kalter Schweinsbraten aus dem Kamm**

mit Kren, pikanten Gewürzgurken, Bauernbrot und Butter <sup>(A, B, E)</sup>

€ 7,60

## Mittagstisch im Wirtshaus

Montag - Freitag bieten wir Ihnen von 11 bis 15 Uhr ein wöchentlich wechselndes Mittagsmenü mit zwei oder drei Gängen ab € 8,80 an.

Probieren Sie es aus!

## Bayerisch Original

Frisch aus dem Ofen:

### Walnusskäsespätzle

überbacken mit einem kräftigem Bergkäse an Rahm-Schwammerln <sup>(A, B, D, E)</sup>  € 10,50

### Gebräunter Leberkäs<sup>4</sup> mit Spiegelei im Huckepack,

frisch ausgehobenes Bauernbrot und gemischter Salat oder Kartoffelsalat mit Speck <sup>(A, B, E) (2)</sup> € 9,80

oder auch gerne mit Stampfkartoffeln und Röstzwiebeln <sup>(A, B, E) (2)</sup> € 9,80

### 6 Nürnberger

Rostbratwürstchen auf Bayrisch Kraut mit Bratkartoffeln und Senf <sup>(G)</sup> € 8,90

### 2 Wildbratwürste

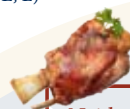
aus dem Miltenberger Forst mit Rotkraut und Kartoffelstampf <sup>(E, L)</sup> € 10,80

### Knusprige Grillhaxe (ca. 1100 g),

..... so wie sie sein soll, mit Brot und Senf <sup>(A, G, K)</sup> € 11,-

..... in eigener Soße, mit Bayrisch Kraut und hausgemachtem Wirtshaus Breznknödel <sup>(A, B, E, L)</sup> € 14,50

## Donnerstag ist Haxn-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 Brot und Senf <sup>(A, G, K)</sup> € 10,-

..... eigener Soße, mit Bayrisch Kraut und hausgemachtem Wirtshaus Breznknödel <sup>(A, B, E, L)</sup> € 12,80

### Wirtshauspfännchen

ausgelöstes Haxenfleisch mit Spiegelei obenauf, Bayrisch Kraut und Bratkartoffeln <sup>(A, B)</sup> € 12,80

### Durchwachsener Schweinsbraten

aus dem Kamm, schön saftig mit Blaukraut und Breznknödel in eigener Soße <sup>(A, B, E, L)</sup> € 10,80

### „Kahler Pfännchen“

natürlich ein schmiedeeisernes, gefüllt mit geschmorten Rinderstreifen in Pilzsoße und Butterspätzle <sup>(A, E, L)</sup> € 15,90

*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](http://www.htfg.de)) einlösen.



## *Für die Freunde der vegetarischen Küche*



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.

### **Frankfurter „Grie Soß“**

mit 4 halben Eiern und Salzkartoffeln <sup>(B, E)</sup>

€ 9,60

### **Schwammerl im Kräuterrahm**

mit einem original hausgemachtem Wirtshaus Breznknödel <sup>(A, B, E)</sup>

€ 8,90

**Ofenkartoffel** mit Kräuterquark auf Rucolasalat, Balsamicodressing <sup>(E)</sup>

€ 7,80

**Veganer Leberkäs' vom Grill** mit Krautsalat, Bratkartoffeln und süßem Senf

oder mit großem, gemischtem Salat mit Nussmix und Essig/Öl zum selbst anmachen <sup>(G, H)</sup> € 10,90

**Veganer knackiger Wirtshaus Salat**

mit Nussmix und Essig/Öl zum selbst anmachen <sup>(H)</sup>

€ 7,80

## *Schnitzel aus der Butterpfanne, immer 2 Stück*

### **Goldbraun gebratene Schnitzel „Wiener Art“**

..... mit Kartoffel-Lauchsalat mit Speck <sup>(A, B, E, K)</sup>

€ 11,50

..... auch gerne als Seniorenteller <sup>(A, B, E)</sup>

€ 8,50

### **Schnitzel „Jäger Art“**

mit einem Mix von frischen Schwammerln im Rahm und Butterspätzle <sup>(A, B, E)</sup>

€ 13,50

..... gerne auch serviert mit einem kleinen Salat, Balsamicodressing <sup>(E)</sup> plus € 2,80

### **„Frankfurter Schnitzel“**

mit Frankfurter „Grie Soß“ und Salzkartoffeln <sup>(A, B, E)</sup>

€ 12,80

## *Bissiges vom Grill*

### **Rumpsteak ca. 250 g „Kahler-Sommer“**

mit Kräuterbutter und einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(E)</sup>

€ 22,-

### **Rumpsteak ca. 250 g „Kahler-Feuer“**

mit feurigem Chili-Tomatenpesto und einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(E)</sup>

€ 22,-

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

plus € 7,50



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

*Montag ist der Tag der Maß*

Helles & Dunkles je € 6,-  
Für die Madels Aperol Sprizz je € 3,80

## *Aus dem Fluss*

### **Backfisch in der Bröselpanade**

mit Frankfurter „Grie Soß“ und Salzkartoffeln (A, B, C, E) (1) € 10,80

### **Heringsfilet „Hausfrauen Art“**

mit Äpfelchen, Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu Salzkartoffeln (B, C, E, G) (2) € 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

**Hausgemachter Kartoffelstampf** mit Rahmsoße (E, L) € 4,50

## *Der süße Abschluss*

**Fränkisches Weißbier-Tiramisu** (A, B, E) (1) € 5,80

**Hausgemachter Apfelstrudel** mit Vanillesoße (A, B, E, J) € 5,80

**Rote Grütze** mit Vanillesoße (B, E) € 4,50

**Und was gibt's immer:** Der Blick in die Eistruhe!



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 = Weizenmehl, B = Eier, C = Fisch, D = Wallnüsse, E = Laktose, F = Schwefeldioxid, G = Senf,

#### Zusatzstoffe:

H = Nussmix, I = Kokosmilch, J = Mandeln, K = Roggenmehl, L = Sellerie  
1 = Glutamat, 2 = Nitritsalz



Vegetarisch

\* = servierte Standardgröße

Member of...  
**HOLLE**

The Food Group

www.htfg.de