

Landgasthaus
„Zur Birke“



Familientradition seit 1839



lich Willkommen

und Guten Appetit

wünscht Ihre

Familie Winter



VOGELSBERGER
Lammwochen

Vogelsberger Lammwochen

'24

Lammhaxe, geschmort in Rosmarinsoße
dazu Wedges-Kartoffeln
und Grüne Bohnen mit Speck (2),A 21,90

Lammbraten, aus der Keule in Thymiansoße
dazu Wedges-Kartoffeln
und Grüne Bohnen mit Speck (2),A 21,40



DER
VULKAN
KOCHT!

Lieblingsgerichte unserer Gäste:

Hähnchenbruststeak dazu gebr. Pilze mit Speck (2)

Kräuterbutter, Pommes-frites und gem. Salat AG 20,-

Kotelett “natur“ mit Kräuterbutter 20,- oder “paniert“ 21,20

dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat AG

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoupe, Kräuterbutter

Rösti und gemischtem Salat AG 200g 28,60 / 300g 36,70

Lachsfilet, gegrillt in Kräuterbutter

mit Nudeln und gemischtem Salat ACDG 28,60

Spezialitäten des Hauses:

Rumpsteak “Holzfäller-Art“ mit Zwiebeln, Speck (2), Spiegelei

Bratkartoffeln & gemischtem Salat ACG 200g 30,30 / 300g 37,80

Steakteller “Vulkan Vogelsberg“

mit Schweine-, Hähnchen- & Rumpsteak dazu gebr. Pilze, Pfeffersoupe,

Kräuterbutter, Wedges-Kartoffeln & gemischtem Salat ACG(2) 28,60

Schweinerückensteak als “Art des Hauses“

pikant würzige Paprikasoupe mit gebratener Wurst (2), Mais, Erbsen, Paprika

Pommes-frites & gemischtem Salat AG 18,90

Lenden-Toast “Zur Birke“

mit gebratenen Champignons und Sauce Hollandaise überbacken

dazu gemischter Salat AG 21,20

Suppen:

Geröstete Nudelsuppe AC 6,30

Vulkansuppe Feurige Cremesuppe mit Rindfleisch 6,80
& Kochschinkenstreifen (2),G

Karotten-Ingwer-Suppe (Vegan) 6,80

Salate – Vegetarisch – Vegan:

Großer bunter Salatteller mit Sauerrahm - Dressing
und Croutons dazu:

Gebratene Pilze mit Speck AG 16,60

Gebratene Putenbruststreifen AG 17,70

Mozzarellasticks frittiert (Vegetarisch) AG 17,70

Pilger-Salat "Bonifatius"



mit Schinken (2), Käse, Thunfisch, Sole-Ei, Tomaten und Pita Brot ACG 17,70

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Salate auch mit Essig-Öl-Dressing!

Camembert (Vegetarisch) gebacken an Toast mit Preiselbeeren AG 9,90

Tagliatelle mit Champignons (Vegetarisch)

in Sahnesoße mit Parmesan ACG 17,70

Gebratene Kartoffel-Gnocchis (Vegetarisch)

mit Pesto, Rucola & Pinienkerne CG 16,60

Gemüse-Reis-Pfanne (Vegan)

in Sweet-Chilli-Soße FG 14,90

Hauptgerichte:

Vogelsberger Hacksteak mit Zwiebeln

Pfeffersoße, Bratkartoffeln & gemischtem Salat A.C.G.J 15,50

Schweineschnitzel mit Pommes-frites & gemischtem Salat A.C.G

als "Wiener Art" mit Zitrone 18,30

als Rahmschnitzel mit Pilzrahmsöße 19,40

als Jägerschnitzel mit Jägersöße 19,40

Schweinerückensteak "Hawaii" überbacken mit

Ananas und Käse dazu Pommes-frites & gemischtem Salat AG 18,90

Schweinelende

mit Pilzrahmsöße, Spätzle und gemischtem Salat A.C.G 21,80

Cordon bleu Schnitzel vom Schweinerücken,

gefüllt mit Schinken (2) und Käse, dazu Kroketten & gemischter Salat A.C.G 20,60

Hähnchenbruststeak

mit fruchtiger Currysoße dazu Reis und gem. Salat AG 20,-

Brotzeit & Toast:



“Bonifatius“ Vesperplatte

verschiedene Wurst- (2) und Käsesorten mit Bauernbrot AGHJ 10,80

Strammer Max

belegtes Brot mit geräuchertem (2) 12,-
oder mit gekochtem Schinken (2) 12,-
und 2 Spiegeleiern ACJ

Hawaiï-Toast 2er

mit Schinken (2), Ananas und Käse AG 9,70

Extra Beilagen:

Süßkartoffel-Pommes mit Saure Cream 6,90 (Beilagen-Tausch 5,20)

Bratkartoffeln (Beilagen-Tausch) 0,70

gedünstete Zwiebeln 1,70

Gemüse Auswahl GH 4,60

Gemischter Beilagen Salat AG 5,50

Großer Gemischter Beilagen Salat AG 10,40

Gebratene Champignons mit Speck (2) und Zwiebeln 4,10

Kräuterbutter G 0,80

Pilzrahmsoupe, Jägersoupe, Pfeffersoupe G 1,40

Sehr geehrte Gäste,



seit 7 Generationen
verwöhnen wir Sie
mit einer deutschen traditionellen Küche
und behaglicher Gastlichkeit.

Wir verfügen über 24 Doppelzimmer
und 3 Einzelzimmer.

Ausgezeichnet vom DEHOGA
(Deutschen Hotel- & Gaststättenverband)
mit „3 Sternen *Superior*“.

Unser großer und variantenreich teilbarer Bankettsaal
bietet Platz für festliche Anlässe aller Art
und besticht durch sein unvergleichliches Ambiente.

Dinieren Sie zu Ihrer Familienfeier
unterm einmaligen Sternenhimmel.

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten.

Ihre Gastgeber

Handwritten signature of Axel Winter in black ink.

Axel Winter

Handwritten signature of Matthias Winter in black ink.

Matthias Winter

Getränkekarte

Aperitif:

Campari Soda oder Orange ⁽¹⁾ 4,20
Martini Bianco oder Rosso 3,90
Sherry Dry Seco, Medium Dry, Rich Golden 3,90

Mineralwasser:

Förstina Mineralwasser
Sprudel / Medium / Naturell 0,25 l. Fl. 2,80
Förstina Classic 0,75 l. Fl. 4,90

Alkoholfreie Getränke:

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero ^(1,3,11a) 0,2 l. 2,50 / 0,4 l. 3,90
Fanta ^(1,5) 0,2 l. 2,50 / 0,4 l. 3,90
Bitter Lemon, Tonic water ⁽⁵⁾, Ginger Ale ⁽¹⁾ 0,2 l. Fl. 3,-
Original Bayrisch Malzbier ^{A(1)} 0,33 l. Fl. 3,10

Fruchtsäfte und -wein:

Apfelwein pur, oder gespritzt ^N 0,25 l. 2,50
Apfelschorle 0,2 l. 2,50
Apfelsaft, Orangensaft 0,2 l. 2,80
Schwarzer Johannisbeernektar 0,2 l. Fl. 3,20
Roter Traubensaft 0,2 l. Fl. 3,20
Kirschnektar ⁽⁵⁾ 0,2 l. Fl. 3,20
Multivitaminsaft ⁽¹³⁾ 0,2 l. Fl. 3,20
Bananennektar ⁽⁵⁾ 0,2 l. Fl. 3,20

Fragen Sie nach unserer Digestifekarte!

Getränkete

heiße Getränke:

Tasse Kaffee, Espresso ^(s) 2,60

Cappuccino, Schokolade G, Pott Kaffee ^(s) 2,90

Großer Milchkaffee G,^(s) 3,80

Tee (Schwarzer, Pfefferminz, Früchte, Kamille, Hagebutte, Grüner, Kräuter) 2,60

Grog heißes Wasser mit Rum 4,50

Glühwein, Apfelwein N 3,90

Fassbiere:

Vogelsberger Schöppchen Helles A 0,3 l. 3,20

Lauterbacher Pils A 0,3 l. 3,10

Schwarzer Hahn A. Schwarzbier aus der Rhön 0,3 l. 3,10

Will-Bräu A. Original Bayrisch Hefeweizen 0,3 l. 3,10

Alle Fassbiere auch in den Größen 0,2 l. 2,40 oder 0,5 l. 4,10

Flaschenbiere:

Erdinger

Kristallweizen A 0,5 l. 4,10

Hefeweizen dunkel A 0,5 l. 4,10

Alkoholfreies Weizen A 0,5 l. 4,10

Licher Pils Alkoholfrei isotonisch A 0,33 l. 3,10

Licher Radler Alkoholfrei naturtrüb A 0,33 l. 3,10

Fragen Sie nach unserer Weinkarte!

Allergenen - Legende

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut & Hybridstämme daraus) & daraus hergestellte Erzeugnisse
- B Krebstiere & Krebstiererzeugnisse
- C Eier & Eierzeugnisse
- D Fisch & Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
- F Soja & Sojaerzeugnisse
- G Milch & Milcherzeugnisse einschließlich Laktose (Laktoseintoleranz)
- H Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) & daraus hergestellte Erzeugnisse
- I Sellerie & Sellerieerzeugnisse
- J Senf & Senferzeugnisse
- K Sesamsamen & Sesamsamenerzeugnisse
- L Lupine & Lupinen-Erzeugnisse
- M Weichtiere & daraus hergestellte Erzeugnisse
- N Schwefeldioxid & Sulfite in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l

Zusatzstoffe - Legende

- | | | | |
|----|----------------------|-----|---|
| 1 | Farbstoff | 11 | Süßungsmittel |
| 2 | Konservierungsstoff | 11a | Phenylalaminquelle |
| 3 | Koffein | 12 | Säuerungsmittel |
| 4 | Chenin | 13 | Cyclamat & Aspartam (Süßstoff) |
| 5 | Antioxidationsmittel | 14 | gewachst |
| 6 | Geschmacksverstärker | 15 | Taurin |
| 7 | Schwefeldioxyd | 16 | Natriumcyclamat, Acesolan,
Aspartam (Süßstoff) |
| 8 | Schwärzungsmittel | 17 | Pflanzenfett |
| 9 | Phosphat | | |
| 10 | Milcheiweiß | | |

Zöliakie

Für unsere Gäste mit Gluten Unverträglichkeit, können wir fast alle Speisen Gluten frei zubereiten. Wegen der Gefahr der Kreuzkontamination, bitten wir Sie unsere Servicemitarbeiter darauf hinzuweisen, wir beraten Sie gerne.