

Landgasthaus „Zur Birke“



Familientradition seit 1839



lich Willkommen

und Guten Appetit

wünscht Ihre

Familie Winter

Sommerkarte:



Portion Süß-Kartoffel-Pommes 200g

mit Sour-Cream 6,90

Großer bunter Salatteller

mit Sauerrahm- oder Essig/Öl-Dressing
und Croutons



dazu ein:

Hacksteak mit Zwiebeln und Spiegelei ACJG 15,50

Schweinesteak gewürzt mit Black Barbeque Salz AG 18,90

Gegrilltes Hähnchenbruststeak AG 20,-

gewürzt mit Black Barbeque Salz

Gegrilltes Rumpsteak 200g AG

gewürzt mit Black Barbeque Salz 28,60

Gegrilltes Lachs Filet AG 28,60

Gegrillte Garnelen AGH 28,60

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen auf Wunsch:

Kräuterbutter, Tzatziki- oder Salzasoße

“Zehntkeller“

Grauburgunder, Qualitätswein B.A., trocken
Weingut Georg Naegle, Pfalz

Feiner Burgunder von ausgewogener Struktur,
Edles Bukett, runder Körper

Wein-Tip:

Gl. 0,1 Liter 3,20

Gl. 0,2 Liter 5,50

Suppen:

Geröstete Nudelsuppe AC 6,30

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

Tomatensuppe (Vegan) A 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, Oliven, 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

Kichererbsen (Vegan)

in Früchte-Curry-Soße dazu Reis H 14,90

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 Pfefferrahmsoße, 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, Pfeffersoße,

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

Schweinerückensteak als “Art des Hauses“

pikant würzige Paprikasoße 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

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

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Axel Winter'.

Axel Winter

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Matthias Winter'.

Matthias Winter

Hauptgerichte:

1839 Burger vom Vogelsberger Höhenvieh

Salat, Tomate, Käse, Bacon, Burgersoße, Pommes-frites AGJ 16,90

Vogelsberger Hacksteak mit Zwiebeln

Pfeffersoße, Bratkartoffeln & gemischtem Salat ACGJ 15,50

Schweineschnitzel mit Pommes-frites & gemischtem Salat ACG

als "Wiener Art" mit Zitrone 18,30

als Rahmschnitzel mit Pilzrahmsoße 19,40

als Jägerschnitzel mit Jägersoße 19,40

Schweinerückensteak "Hawaii" überbacken mit

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

Schweinelenende

mit Pilzrahmsoße, Spätzle und gemischtem Salat ACG 21,80

Cordon bleu Schnitzel vom Schweinerücken,

gefüllt mit Schinken (2) und Käse, dazu Kroketten & gemischter Salat ACG 20,60

Hähnchenbruststeak

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

Getränkekarte

Aperitif:

Aperol Spritz oder Lillet 0,2 l. 4,50
Campari Soda oder Orange (1) 4,20
Martini Bianco oder Rosso 3,90
Sherry Dry Seco, Medium Dry, Rich Golden 3,90

Mineralwasser:

Rhön Sprudel Mineralwasser
Sprudel / Medium / Naturell 0,25 l. Fl. 2,80
Rhön Sprudel Mineralwasser
Sprudel / Medium / Naturell 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. 3,20
Roter Traubensaft 0,2 l. 3,20
Kirschnektar (5) 0,2 l. 3,20
Multivitaminisaft (13) 0,2 l. 3,20
Bananennektar (5) 0,2 l. 3,20

Fragen Sie nach unserer Digestifekarte!

Getränkete Karte

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:

Will Weizen

Kristallweizen A 0,5 l. 4,10

Urweisse dunkel A 0,5 l. 4,10

Alkoholfreies Weizen A 0,5 l. 4,10

Lauterbacher Pils Alkoholfrei A 0,33 l. 3,10

Rhön 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 Phenylalaninquelle |
| 3 Koffein | 12 Säuerungsmittel |
| 4 Chenin | 13 Cyclamat & Aspartam (Süßstoff) |
| 5 Antioxidationsmittel | 14 gewachst |
| 6 Geschmacksverstärker | 15 Taurin |
| 7 Schwefeldioxyd | 16 Natriumcyclamat, Acesulfam, 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.

Alle Preise sind inkl. MwSt. & Bedienung!