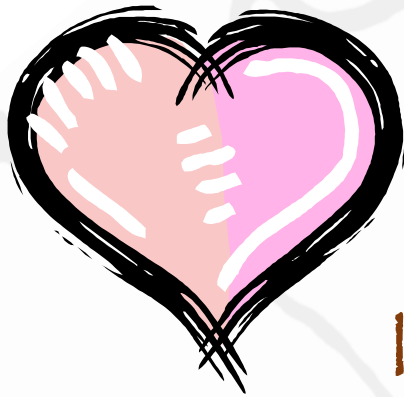


Landgasthaus „Zur Birke“

Familientradition seit 1839



lich Willkommen
und Guten Appetit
wünscht Ihre
Familie Winter



*Beachten Sie bitte
unsere Tagesmenüs
auf dem
Extrablatt!*

Lieblingsgerichte unserer Gäste:

Hähnchenbruststeak dazu gebr. Pilze mit Speck (2)

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

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

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

dazu Pommes-frites 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:

Schweinerückensteak als „Art des Hauses“

pikantwürzige Paprikasoße mit gebratener Wurst (2), Mais, Erbsen, Paprika

Pommes-frites & gemischtem Salat AG 18,90

oder als „Hawaii“ überbacken mit Ananas und Käse

dazu Pommes-frites & gemischtem Salat AG 18,90

Schweinelende

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

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 black ink, appearing to read 'Axel Winter'.

Axel Winter

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

Matthias Winter

Suppen:

Geröstete Nudelsuppe AC 6,30

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

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

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

Tagliatelle mit Champignons (Vegetarisch)
in Sahnesoße mit Parmesan 17,70

Kichererbsen (Vegan)
in Früchte-Curry-Soße dazu Reis H 14,90

Hauptgerichte:

Schweineschnitzel mit Pommes-frites & gemischtem Salat ACG
als "Wiener Art" mit Zitrone 18,30

als Rahmschnitzel mit Pilzrahmsauce 19,40

als Jägerschnitzel mit Jägersauce 19,40

als Zwiebelschnitzel mit gedünsteten Zwiebeln 20,-

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
Multivitaminisaft ⁽¹³⁾ 0,2 l. Fl. 3,20
Bananennektar ⁽⁵⁾ 0,2 l. Fl. 3,20

Fragen Sie nach unserer Digestifekarte!

Getränkekarte

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, 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.