

Landgasthaus  
„Zur Birke“



Familientraktion seit 1839



lich Willkommen

und Guten Appetit

wünscht Ihre

Familie Winter

## Suppen:

Geröstete Nudelsuppe AC 6,30

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

Pfifferling Cappuccino AG 6,80

Tomatencremesuppe AG 6,80

## Salate – Vegetarisch – Vegan:

Großer bunter Salatteller mit Putenbruststreifen  
mit Sauerrahm-Dressing oder Essig-Öl-Dressing | Croutons AG 17,70

Großer Kartoffel-Rösti (Vegetarisch)  
mit Tomate-Mozzarella gratiniert | Pesto | Rucola AG 10,90

Großer Kartoffel-Rösti mit Graved Lachs  
Senf-Dillsoße | Salat-Bouquet AG,J 17,90

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

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

Tagliatelle mit Pfifferling-Rahmsauce (Vegetarisch)  
mit Parmesan ACG 20,90

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

# 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 28,60

gewürzt mit Black Barbeque Salz

Gegrilltes Lachs Filet AG 28,60

Gegrillte Garnelen AGH 28,60

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen auf Wunsch:

Kräuterbutter, Saure creame- oder Salzasoße

“Zehntkeller“

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

Feiner Burgunder von ausgewogener Struktur,  
Edles Bukett, runder Körper

Gl. 0,1 Liter 3,20

Gl. 0,2 Liter 5,50

Wein-Tip:

# Hauptgerichte:



## Pulled Pork-Burger

Cheddar-Käse | Tomate | Farmersalat | BBQ-Rauchsoße

Süßkartoffel-Pommes AGJ 16,90

1839 Burger vom Angus Zuchtgemeinschaft Ruppel - Rücklinger

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

Pfifferling-Rahmsoße | Wedges-Kartoffeln | gemischter Salat AG 23,90

## 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

## Hähnchenbruststeak

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

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

Schweinerückensteak als “Art des Hauses“  
pikant würzige Paprikasouße 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

# Getränkekarte

## Aperitif:

- Aperol Spritz oder Lillet 0,2 l. 5,50  
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. 2,50  
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. 4,00  
Fanta (1,5) 0,2 l. 2,50 / 0,4 l. 4,00  
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 / 0,5 l. 4,10  
Apfelschorle 0,2 l. 2,50 / 0,4 l. 4,00  
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  
Multivitaminsaft (13) 0,2 l. 3,20  
Bananennektar (5) 0,2 l. 3,20

*Saftschorle 0,4 l. 4,10*

Fragen Sie nach unserer Digestifekarte!

# Getränkete

## heiße Getränke:

Tasse Kaffee, Espresso <sup>(s)</sup> 2,60

Cappuccino, Schokolade G, Pott Kaffee <sup>(s)</sup> 2,90

Großer Milchkaffee G,<sup>(s)</sup> 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!

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

# 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, 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.

Alle Preise sind inkl. MwSt. & Bedienung!