Landgasthaus „Zur Birke"

★★★ SUPERIOR

Familientradition seit 1839



lich Willkommen

und Guten Appetit

wünscht Ihre

Familie Winter

Suppen:

Geröstete Nudelsuppe A,C 6,30

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

Kürbissuppe (Vegan) 6,80

Salate – Vegetarisch – Vegan:

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

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

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

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

Tagliatelle mit Garnelen al Ajillo
mit Parmesan A,C,G 19,90

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

Wildkarte:

DER VULKAN KOCHT!®

Waldpilzcremesuppe A,G 6,80

2 Wild-Bratwürste
mit Bratkartoffeln und Rotkohl A 11,90

Wildgulasch A,G
in Waldpilzrahmsoße dazu Servierten-Knödel & Rotkohl 21,90

Wildschweinbraten "Böhmischer Art"
an Pflaumensoße dazu Spätzle und Rotkohl A,(2, 12) 21,90

Hirschbraten A,,(12)
an Preiselbeersoße dazu Spätzle und Rotkohl 23,90

Unser Wild beziehen wir ausschließlich aus den Vogelsberger Wäldern.
Gottfried Mader Jagdpächter von Burkhards
versorgt uns mit Wildschwein- und Hirschfleisch.
Das Revier ist seit 2009 als eines der ersten Privaten Jagdrevieren
mit dem Gütesiegel "Geprüfte Qualität aus Hessen" ausgezeichnet.
Hirschfleisch liefert auch das Forstamt Schotten, welches auch Mitgründer
der Vogelsberger Wildwochen ist. Wildfleisch ist fett- und cholesterinarm, leicht verdaulich, reich
an Eiweiß, Mineralstoffen sowie Vitaminen.

Wein-Tip:

ES Ellermann-Spiegel

ES Cabarnet Dorsa
Qualitätswein B.A., trocken

Ein Rotwein voller Kraft und Konzentration und dabei dennoch unglaublich elegant und finessenreich in alten Barriques ausgebaut. Aromen: Schwarze Beeren, Wildkräuter und Zimt.

Gl. 0,1 Liter 3,30 / Gl. 0,2 Liter 5,80 / Fl. 0,75 Liter 20,50

Hauptgerichte:

DER VULKAN KOCHT!

Pulled Pork-Burger
Cheddar-Käse | Tomate | Farmersalat | BBQ-Rauchsoße
Süßkartoffel-Pommes A,G,J 16,90

1839 Burger vom Angus Zuchtgemeinschaft Ruppel - Rücklinger
Salat, Tomate, Käse, Bacon, Burgersoße, Pommes-frites A,G,J 16,90

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 Pilzrahmsoße 19,40
als Jägerschnitzel mit Jägersoße 19,40

Schweinerückensteak „Hawaii"
Ananas & Käse überbacken | Pommes-frites | gemischter Salat A,G 18,90

Schweinelende
mit Pilzrahmsoße, 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 A,G 20,-

Lieblingsgerichte unserer Gäste:

Hähnchenbruststeak dazu gebr. Pilze mit Speck (2)
Kräuterbutter, Pommes-frites und gem. Salat A,G 20,-

Kotelett "natur" mit Kräuterbutter 20,- oder "paniert" 21,20
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat A,G

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, Kräuterbutter
Rösti und gemischtem Salat A,G 200g 28,60 / 300g 36,70

Lachsfilet, gegrillt in Kräuterbutter
mit Nudeln und gemischtem Salat A,C,D,G 28,60

Spezialitäten des Hauses:

Rumpsteak "Holzfäller-Art" mit Zwiebeln, Speck (2), Spiegelei
Bratkartoffeln & gemischtem Salat A,C,G 200g 30,30 / 300g 37,80

Steakteller "Vulkan Vogelsberg"
mit Schweine-, Hähnchen- & Rumpsteak dazu gebr. Pilze, Pfeffersoße,
Kräuterbutter, Wedges-Kartoffeln & gemischtem Salat A,C,G,(2) 28,60

Schweinerückensteak als "Art des Hauses"
pikant würzige Paprikasoße mit gebratener Wurst (2), Mais, Erbsen, Paprika
Pommes-frites & gemischtem Salat A,G 18,90

Lenden-Toast "Zur Birke"
mit gebratenen Champignons und Sauce Hollandaise überbacken
dazu gemischter Salat A,G 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!

Getränkekarte

heiße Getränke:

Tasse Kaffee, Espresso (3) 2,60

Cappuccino, Schokolade G, Pott Kaffee (3) 2,90

Großer Milchkaffee G,(3) 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

Axel Winter

Matthias Winter

Allergenen – Legende

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut & Hybridstämme daraus) & daraus hergestellte Erzeugnisse
B Krebstiere & Krebstiererzeugnisse
C Eier & Eiererzeugnisse
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, Qeenslandnuss) & 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
2 Konservierungsstoff
3 Koffein
4 Chenin
5 Antioxidationsmittel
6 Geschmacksverstärker
7 Schwefeldioxyd
8 Schwärzungsmittel
9 Phosphat
10 Milcheiweiß
11 Süßungsmittel
11a Phenylalaminquelle
12 Säurungsmittel
13 Cyclamat & Aspartam (Süßstoff)
14 gewachst
15 Taurin
16 Natriumcyclamat, Aesafan, Aspartam (Süßstoff)
17 Pflanzenfett

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!