



## **AUS TRADITION UND LIEBE ZUR REGION**

Unsere Küche ist sehr stark geprägt von saisonalen und soweit möglich von regionalen Produkten. Auch auf Bio Qualität die schon bei einer kleinen Auswahl in unserem Wein- & Kaffeeangebot für Sie bereit steht wird in unserer Küche soweit es geht geachtet.

Die Eier kommen aus dem schönen Twistetal von Bauer Becker. Unser Rindfleisch stammt von Sippels Rindern auf dem nahen Waldecker Berg um nur einige zu nennen. Wir legen großen Wert darauf alles frisch zu Zubereiten und verwenden keinerlei Convenience Produkte in unserer Küche. Deswegen kommt es auch vor, dass das ein oder andere Produkt grade nicht zur Verfügung steht. Bitte haben Sie Verständnis dafür auch wenn es mal ein klein Wenig länger dauert.

Denn Gute Dinge brauchen Ihre Zeit.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit & schönen Aufenthalt in unserem Haus  
Ihre Familie Meier und das gesamte Team

## **FROM TRADITION AND LOVE TO THE REGION**

Our kitchen is very strongly influenced by seasonal and as far as possible regional products. We also pay attention to organic quality in our kitchen as far as possible with a small selection in our wine & coffee range.

The eggs come from the beautiful Twist Valley from Bauer Becker. Our beef comes from Sippels cattle on the nearby Waldecker Berg.

We attach great importance to preparing everything fresh and do not use any convenience products in our kitchen. That is why it sometimes happens that one or the other product is currently not available. Please understand that even if it takes a little bit longer.

Because good things take time.

We wish you a good appetite and a pleasant stay in our house  
The Meier family and the entire team

**APERITIF • APERITIF**

Regionaler Gin aus dem nahen Winterberg....

Fruchtig Herb - Miley's Himbeer Gin mit, Minze,  
Eis & Tonic Water 0,2l 6,90

Fruity Herb - Miley's Raspberry Gin with Tonic Water 0.2l

Fruchtig Spritzig – Miley's Pfirsich Gin mit Sekt 0,1l 5,50

Fruity Sparkling - Miley's Peach Gin with Sparkling Wine 0.1l

**VORSPEISEN & SUPPEN • SARTERS & SOUPS**

Leberknödelsuppe mit saisonalen Gemüse 4,90  
*Liver dumpling soup with seasonal vegetables*

Hessische Brotsuppe mit Zwiebeln & Sahne 4,90  
*Hessian bread soup with onions & cream*

Thüringer Wurstsalat mit Alrafter Landbrot & hausgemachter  
Würzbutter 9,50  
*Thuringian sausage salad with Alrafter country bread & homemade flavour butter*

Salat vom Buffet 4,50  
*Salad from the buffet*

## VEGETARISCH • VEGETARIAN

Hausgemachte Kartoffelnudeln mit Walnüssen, Cranberrys,  
Rauke und Käse, in Sahne geschwenkt 12,90  
Homemade Potato pasta with walnuts, cranberries, arugula and  
Chees, swung into cream

## HAUPTGERICHTE • MAIN DISHES

„Torpfännchen“ 24,50  
Rumpsteak (250g) vom deutschen Bullen  
mit Pfeffer-Cognacsoße Bratkartoffeln & Speckbohnen  
Rumpsteak (200g) from the German bull with pepper cognac sauce & Fried potatoes &  
bacon beans

„Meiers Pilzkrüstchen“ 26,50  
Rumpsteak (250g) auf Toastbrot mit gebratenen Pilzen, Speck &  
Zwiebeln dazu ein Spiegelei und Salat vom Buffet  
"Meier's Mushroom Cup" - Rumpsteak (200g) on toasted bread with fried mushrooms,  
bacon and onions with a fried egg and salad from the buffet

Himmel & Erde mit gebackener Blutwurst, Balsamicojus, 12,50  
eingelegten Zwiebeln & Äpfeln dazu Kartoffelstampf  
Heaven & earth with baked blood sausage, balsamic jus, pickled onions & apples with  
mashed potatoes

**HAUPTGERICHTE • MAIN DISHES**

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Salat vom Buffet 13,90  
Escalope of pork Viennese Style with fried potatoes and salad from the buffet

Schweineschnitzel mit gebratenen Pilzen, Speck & 15,50  
Zwiebeln dazu gebratene Kartoffelnudeln und Salat vom Buffet  
Pork cutlet with fried mushrooms, bacon & onions with Potato Pasta and salad from the buffet

Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Bitterschokolade, 18,50  
Rosinen, Pumpernickel, Kartoffelstampf und Apfelrotkohl  
Rhenish beef roast with bitter chocolate, raisins, Pumpernickel with mashed potatoes and apple red cabbage

Bei einer Beilagenänderung auf Bratkartoffel berechnen wir einen Aufpreis von 2,00 €

**DESSERTS • DESSERTS**

Frisch gebackene Eierwaffel mit Apfelkompott  
und Preiselbeereis 5,90  
*Freshly baked egg waffle with apple compote and cranberry ice cream*

**DAS ESSEN SOLL ZUERST DAS AUGEREFREUEN, UND DANN DEN  
MAGEN.....**

Alle Speisen können Spuren von Nüssen, Gluten oder Laktose enthalten.  
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere  
Service-Mitarbeiter.

*Alle Preise in Euro inkl. 19% Mehrwertsteuer*