

Unser Tagesmenü

Rinderkraftbrühe mit Einlage

★ ★ ★ ★

Rindersaftgulasch mit Kartoffelklöße und Salat

★ ★ ★ ★

Apfelringe in Zimt-Zucker mit Vanilleeis

€ 24,80

-
- | | | |
|-----|---|---------|
| 2). | <i>Gegrilltes Lachssteak auf Dillrahmsoße mit Butterreis und Salat</i> | € 19,50 |
| 3). | <i>Gebrautes Zanderfilet an Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Salat</i> | € 19,80 |
| 4). | <i>Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Pommes frites und Salat</i> | € 26,80 |
| 5). | <i>Zarte Lammhaxe mit Bratkartoffeln und Speckbohnen</i> | € 19,80 |
| 6). | <i>Große Dreckschaufel – verschiedene Steaks, Grillwurst, Speck,
Bratkartoffel, Pommes frites, Gemüse und Salatgarnitur</i> | € 18,50 |
| 7). | <i>Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße und Kartoffel</i> | € 18,80 |
| 8). | <i>Schweinelendchen „Madagascar“ mit feiner Pfeffersoße
dazu Pommes frites und Bohnen im Speckmantel</i> | € 19,80 |

- 9). *Jägertopf „Schwäbische Art“ mit Schweinelendchen auf hausgemachten Spätzle mit Champignons Rahmsoße und Salat* € 19,80
- 10). *Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat* € 16,50
- 11). *Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Salat* € 23,50
- 12). *Cordon bleu vom Schwein dazu Pommes frites und Salat* € 18,80
- 13). *Jägerschnitzel vom Schwein mit Champignonssoße, Pommes frites und Salat* € 18,80
- 14). *Paprikaschnitzel vom Schwein mit Paprika-Schaschliksoße, Pommes frites und Salat* € 18,80
- 15). *Frankfurter Schnitzel vom Schwein (paniert), Salzkartoffeln und Grüne Soße* € 17,50
- 16). *Kalbsrahmschnitzel (paniert) mit Rahmsoße, Butterspätzle und Salat* € 23,50
- 17). *Walliser Schnitzel (paniert) mit Schinken, Tomate und Käse gratiniert, dazu Pommes frites und Salat* € 18,80
- 18). *„Pariser Pfeffersteak“ Rinderfilet mit feiner Pfeffersoße, Kroketten, Speckbohnen* € 35,00
- 19). *Hamburger „Feldbergblick“ mit Pommes frites* € 12,80

Vorspeisen/Suppen-Starter/Soup

<i>Kleiner sommerlicher Salat mit Speck und Croutons</i>	8,50 €
<i>Mixed green salad with bacon and little pieces of roasted bread</i>	
<i>Tomaten mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum</i>	10,90 €
<i>Buffalo mozzarella with tomatoes and fresh basil</i>	
<i>Honigmelone mit Parmaschinken</i>	13,50 €
<i>Honeydew melon with Italien ham</i>	
<i>Lachstatar an Rösti</i>	16,50 €
<i>Salmon tartar with Rösti (Swiss potato dish)</i>	
<i>Scampicoctail "Florida" mit Baguette</i>	13,50 €
<i>Shrimpscocktail "Florida" with baguette</i>	
<i>Rindercarpaccio an Ruccolanest und Parmesan</i>	16,50 €
<i>Carpaccio with rocket salad and Italien cheese</i>	
<i>Festtagssuppe - Rinderkraftbrühe mit Einlage</i>	
<i>Clear beef broth</i>	6,50 €
<i>Bayerische Leberknödelsuppe</i>	
<i>Clear beef broth with liver dumpling</i>	6,50 €
<i>1/2 Dtz Weinbergschnecken in Kräuterbutter dazu Baguette</i>	
<i>1/2 dz. Escargots with Baguette</i>	9,80 €

Kleine Gerichte/Snacks

Odenwälder Handkäse mit Bauernbrot und Butter <i>Special kind of cheese with farmers bread and butter</i>	6,50 €
4 halbe Eier mit Grüner Soße dazu Salzkartoffeln <i>4/2 Boiled Eggs with green herb sauce, potatoes</i>	10,80 €
Bayerischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln <i>Bavarian sausage-salad with fried potatoes</i>	12,50 €
Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatteller <i>Bavarian speciality of liver with fried egg, fried potatoes and salad</i>	13,50 €
Gratinierter Schafskäse mit Olivenöl, frischem Knoblauch, gehacktem Chili und Baguette <i>Baked Cheep Cheese, fresh garlic, chili, olive oil and french bread</i>	11,50 €
Geräucherter Lachs mit Kartoffelrösti und Kräuterschmand <i>Grated roast potatoes with smoked salmon</i>	14,80 €
Magere Fleischsülze mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln <i>Jellied meat with sauce remoulade and fried potatoes</i>	12,50 €

Salate/Salads

Großer Salatteller

10,50 €

Verschiedene Blattsalate mariniert mit unserer hausgemachten

Vinaigrette, dazu reichen wir Baguette.

Plate of mixed salad

Unseren großen Salatteller servieren wir auch mit:

Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse

14,50 €

Mixed salad with filled potato bags

Rinderfiletstreifen, gebraten

18,80 €

Mixed salad with fried fillet slices of beef

Räucherlachs

16,80 €

Mixed salad with smoked salmon

Hähnchenfiletstücke, paniert

14,80 €

Mixed salad with chicken chips

Putenbruststreifen, gegrillt

14,80 €

Mixed salad with fried stripes of turkey

"Bella Italia"-Thunfisch, Schafskäse, Olive

15,50 €

Mixed salad italian style with tuna, greek (feta) cheese, olives

"Feldbergblick" - Schinken, Käse, Ei

15,50 €

Mixed salad with ham, cheese, egg

Argentinische Steaks

Die freilebenden Rinder der Rasse Black Angus weiden in der argentinischen Pampa wo ihnen bis zu 160 verschiedene Grassorten als Futter dienen. Jedem Rind stehen mehr als 10 km² Weideland zur Verfügung. Naturbelassene Aufzuchtbedingungen ohne Spezialfutter bieten die Voraussetzungen für fettarmes und zartes Fleisch von erstklassiger Qualität.

Rumpsteak	200g	19,00 €
Rumpsteak	300g	27,00 €
Filetsteak	200g	23,00 €
Filetsteak	300g	32,00 €

Ihr Fleisch bereiten wir Ihnen gerne in den folgenden Garstufen zu.

Blutig, englisch, rare: Das Fleisch ist innen fast roh. Es hat eine braune, dünne Kruste - austretender Fleischsaft ist rot.

Medium: Das Fleisch ist innen durchgehend rosa und hat eine braune, knusprige Kruste - austretender Fleischsaft ist rosa.

Durch, well done: Das Fleisch ist völlig durchgebraten. Es tritt kaum noch Fleischsaft aus.

Beilagensauswahl:

Pommes Frites	4,00 €
Bratkartoffeln	4,00 €
Salzkartoffeln	4,00 €
Tagesgemüse	4,00 €
Beilagensalat	5,50 €
Pfeffersoße	4,50 €
Kräuterbutter	3,50 €

Wir bieten natürlich noch weitere Beilagen an - Fragen Sie das Servicepersonal

Für die Kleinen/Kids Menu

Pokemon <i>Spätzle mit Rahmsauce</i> <i>Homemade noodles with creamsauce</i>	4,80 €
Pumuckl <i>Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites</i> <i>Pork cutlet and French fries</i>	7,50 €
Pinocchio <i>Kleine Nürnberger Würstchen mit Pommes frites</i> <i>Grilled sausage and french fries</i>	6,50 €
Max und Moritz <i>Panierte Hähnchenfiletteile mit Pommes frites</i> <i>Breaded Chicken filet pieces an french fries</i>	7,50 €
Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise <i>French fries with Ketchup or Mayonnaise</i>	4,00 €
Kleiner Salatteller <i>Small side order Salad</i>	5,50 €
Eiszwerg <i>Erdbeer- und Zitroneneis mit Sahne, Eiswaffel und Streusel</i> <i>Chocolate and vanilla ice-cream, whipped cream and wafer</i>	4,00 €

Spirituosen

Restaurant



Feldbergblick

Longdrinks mit 4cl Alkohol:

<i>Asbach-Cola</i>	8,50 €
<i>Gin-Tonic</i>	8,50 €
<i>Bacardi-Cola</i>	8,50 €
<i>Jack Daniels-Cola</i>	8,50 €

Spirituosen 2 cl

<i>Wodka Moskovskaya</i>	3,00 €
<i>Malteser</i>	3,00 €
<i>Jubiläums-Aquavit</i>	3,50 €
<i>Linie Aquavit</i>	3,50 €
<i>Grappa Riserva</i>	3,50 €
<i>Rum Stroh 80%</i>	3,50 €
<i>Ouzo</i>	3,50 €

Liköre und Kräuterbitter 2 cl

<i>Jägermeister</i>	3,50 €
<i>Amaretto</i>	3,50 €
<i>Baileys Irish Cream</i>	3,50 €
<i>Fernet Branca</i>	3,50 €
<i>Fernet Menta</i>	3,50 €
<i>Underberg</i>	3,50 €
<i>Ramazotti</i>	3,50 €
<i>Averna</i>	3,50 €

Biere

Restaurant



Feldbergblick

Licher vom Faß

Licher Pilsner	0,3 l	3,60 €
Licher Pilsner	0,4 l	4,70 €
Radler	0,3 l	3,60 €
Radler	0,4 l	4,70 €
Dreckiges	0,4 l	4,70 €

Original Benedektiner vom Fass

Benedektiner Hell	0,3l	3,60 €
	0,5l	5,20 €
Benedektiner Weissbier (Weizen)	0,3l	3,60 €
	0,5l	5,20 €

Unsere Flaschen Biere

Benedektiner Hefe Alkoholfrei	0,5l	5,20 €
Licher Pilsner Alkoholfrei	0,33l	3,60 €
Köstritzer Schwarzbier	0,5l	5,20 €
Kandimalz Alkoholfrei	0,33l	3,60 €

Heiße Getränke Apfelwein

Heiße Getränke

Kännchen Kaffee	4,90 €
Tasse Kaffee	2,80 €
Kännchen Tee	4,90 €
Tasse Tee	2,80 €
Cappuccino	3,80 €
Espresso	2,50 €
Latte Macchiato	4,20 €

Alkohohaltige heiße Getränke

Heißer Apfelwein (0,25 l)	3,80 €
Glühwein	6,80 €

Apfelwein

Apfelwein von der Kelterei Steden aus Oberursel	0,25 l	3,00 €
	0,5l	5,20 €

Apfelwein auch süß oder sauer

Apfelwein vom 4er bis zum 12er Bembel erhältlich.

Aperitif / Schaumweine

Restaurant



Feldbergblick

Apéritif

<i>Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Mineralwasser)</i>	7,50 €
<i>Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Mineralwasser)</i>	7,50 €
<i>Prosecco mit Basilikum und Limette (Unser "Klassiker")</i>	7,50 €
<i>Prosecco mit Holunderblütensirup</i>	5,50 €
<i>Glas Prosecco</i>	5,20 €
<i>Kir Royal</i>	6,50 €

(alle Prosecco Kreationen erhalten Sie auch mit alkoholfreiem Prosecco)*

<i>Martini (Dry, Bianco, Rosso)</i>	5,50 €
<i>Campari Soda</i>	7,00 €
<i>Campari Orange</i>	7,50 €
<i>Sherry (Medium oder Dry)</i>	5,50 €

Champagner und Sekt (Flasche 0,75 l)

<i>Champagne Veuve Clicquot</i>	120,00 €
<i>Champagne Moët et Chandon</i>	120,00 €
<i>Schloss Koblenz Trocken</i>	30,00 €
<i>Sekt Hausmarke</i>	24,00 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Coca Cola</i>	0,4 l	4,80 €
<i>Coca Cola light</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Coca Cola light</i>	0,4 l	4,80 €
<i>Fanta</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Fanta</i>	0,4 l	4,80 €
<i>Spezi</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Spezi</i>	0,4 l	4,80 €
<i>Weißer Limonade</i>	0,2 l	2,00 €
<i>Weißer Limonade</i>	0,7 l	4,00 €
<i>Schweppes</i>	0,2 l	3,20 €
<i>Tonic Water</i>	0,4 l	4,60 €
<i>Schweppes</i>	0,2 l	3,20 €
<i>Bitter Lemon</i>	0,4 l	4,60 €
<i>Elisabethen Quelle</i>	0,25 l	3,00 €
<i>Mineralwasser</i>		
<i>Elisabethen Quelle</i>	0,75 l	6,00 €
<i>Mineralwasser</i>		

Säfte von Raps

<i>Johannisbeersaft pur oder als Schorle</i>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Orangensaft pur oder als Schorle</i>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Naturtrüber Apfelsaft pur oder als Schorle von der Kelterei Steden aus Oberursel</i>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,00 €
<i>Maracujasaft pur oder als Schorle</i>	0,2 l	3,00 €
	0,4	4,80 €

Auswahl unserer offenen Weine

Weißweine & Roséweine

Riesling - trocken - Bio Rheingau

vom Winzer Schreiber aus dem Rheingau

Wunderbarer Ausschank-Riesling mit deutlichen Aromen nach Zitrus und Birne. Leicht und unbeschwert mit frischer Säure und süffigem Charakter, ein toller Wein für alle Fälle.

0,2l / 1l 5,50 € / 24 €

Weißburgunder – trocken – Spiegel Pfalz

vom Winzer Ellermann aus der Spiegel Pfalz

Wunderbar präzise und frisch auf der Zunge. Dosierte Säure ,cremig weich im Mund und mit einem saftigen, langen Nachhall.

0,2l / 1l 5,90 € / 27 €

Grauburgunder – trocken – Rheinhessen

vom Winzer Becker aus Rheinhessen

Saftig, süffig, weich, elegant, mit zartem Schmelz. Ein wunderbarer Grauburgunder, der als Schoppenwein für gute Laune und Trinkfreude sorgt.

0,2l / 1l 5,50 € / 24 €

Franchonia Bachus – feinherb – Franken

vom Winzer Divino Nordheim aus den Franken

Am Gaumen schlank, mit saftiger Süße, toll ausbalancierter Säure und fruchtigem Nachhall. Ein Bachus mit feiner Würze zum Schöpfeln und genießen.

0,2l / 1l 5,20 € / 23 €

Rosé – trocken – Pfalz

vom Winzer Dambach aus der Pfalz

Pur oder als Pfälzer Schorle, ein fruchtiger Genuss! Aromen von schwarzer Johannisbeere und Erdbeeren mit eigener Fruchtsüße.

Typischer Sommerwein für alle Gelegenheiten.

0,2l / 1l 5,90 € / 27 €

Rotweine

Cuvée- Simalabim – Pfalz

vom Winzer Ellerman Spiegel aus der Pfalz

Charmantes Kult-Cuvée von Cabernet Sauvignon, Merlot, und Dornfelder. Der Wein ist sehr ausgewogen mit seinen zarten Aromen von roten Früchten.

0,2l / 1l 5,50 € / 24€

Spätburgunder – trocken – Bio Vegan Baden

vom Winzer Abril aus Baden

Typischer Spätburgunder der Badischen Toperzeuger. Vollmundig, samtig mit einem feinen Aroma nach Johannisbeeren und Brombeeren.

0,2l / 1l 5,20 € / 23€

Merlot – trocken – Frankreich Languedoc-Roussillon

vom Winzer Vigneros Catalans

Ein typischer französischer Merlot. Am Gaumen mit schöner Struktur und einem langanhaltenden, harmonischen Finale.

0,2l / 1l 4,90 € / 22€