

## Vorspeisen

Rote-Bete-Salat (vegetarisch) karamellisierte Äpfel   Walnüsse   Ziegenkäse	€ 9,90
Antipasti Garnelenspieß   Grillgemüse   Serrano Schinken Oliven   Peperoni	€ 14,90

## Suppen

Rotkohl Creme(vegetarisch)	€ 7,90
Hokkaido-Kürbis - Creme(vegetarisch)	€ 7,90

## Hauptgerichte

Maisplätzchen(vegetarisch) Bio-Spinat   Büffelmozzarella überbacken   Salat	€ 16,90
Grünkohl Kassler   Kohlwurst   Bratkartoffeln	€ 19,90
Wildgulasch Spätzle   Waldpilze   Apfelmus   Preiselbeeren	€ 24,90
gebratenes Lachsfilet Kräuterkruste   Grillgemüse   Rosmarinkartoffeln	€ 25,90
Krosse halbe Ente Rotkohl   Kartoffelklöße	€ 27,00

## Dessert

Apfelpfannkuchen   Zimteis	€ 8,90
Heiße Himbeeren   Eierliköreis	€ 9,90

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen!

In unserer stets wechselnden Speisekarte finden Sie leckere, ausgewählte Gerichte der Saison. Alles ist hausgemacht. Und da wir alles frisch für Sie zubereiten, gilt als Motto des Abends „nur solange der Vorrat reicht“. Genießen Sie es!

UNSERE KLASSIKER

Rumpsteak Kräuterbutter   Pommes   Salat	€ 28,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Rahmchampignons   Bratkartoffeln   Salat	€ 27,30
Spareribs Schweinerippchen   Wedges   Aioli	€ 21,90
Champignonschnitzel vom Schweinerücken Rahmchampignons   Pommes   Salat	€ 19,90
Bauernschnitzel vom Schweinerücken geschmorte Zwiebeln   Spiegelei   Bratkartoffeln   Salat	€ 18,90

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

Alle Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

**Liebe Gäste!**

Unser Chefkoch bereitet Ihnen ein tolles Buffet zu.

**Schnitzel Buffet**

Schweineschnitzel

mit Champignon- oder Paprikasauce,

dazu bieten wir Brat-, Rosmarinkartoffeln

und frische Salate an

Tagesdessert inklusive

Pro Person 20,90 €

**Unsere Termine sind**

**in bearbeitung**

**Spareribs Buffet**

**am Freitag den 09.01.2026**

Pro Person 23,90 €

Um Reservierung wird gebeten.

# AMTSSCHÄNKE

— RESTAURANT —

## Aperitive

Ein Glas Sekt	0,15 l	€ 5,40
Ein Glas Prosecco	0,15 l	€ 5,50
Aperol Spritz	0,2 l	€ 7,80
Hugo	0,2 l	€ 6,90

## Alkoholfreies

Gerolsteiner mit & ohne	0,25 l	€ 3,10
	0,75 l	€ 6,30
Bluna Orange	0,33 l	€ 3,70
Afri Cola mit & ohne	0,33 l	€ 3,70
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,50
Lütt's Bio-Apfelschorle	0,3 l	€ 4,10
Lütt's Rhabarberschorle	0,3 l	€ 4,10
Bionade Holunder	0,3 l	€ 4,00

## Biere vom Fass

König Pilsener	0,3 l	€ 3,70
	0,4 l	€ 4,50
Benediktiner hell	0,3 l	€ 3,90
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	€ 3,90

## Biere aus der Flasche

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€ 3,70
Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	€ 5,40
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,40

## Heiße Getränke

Ein Glas Milch	€ 2,40
Eine Tasse Kaffee	€ 2,90
Ein Glas Tee - verschiedene Sorten -	€ 2,90
Espresso	€ 2,90
Cappuccino	€ 3,40
Latte Macchiato	€ 4,90

# AMTSSCHÄNKE

— RESTAURANT —

## Weißweine

„ein Ortenauer“ Grauburgunder

Weingut Schloß Ortenberg 0,2 l € 7,20

Baden, Deutschland 0,75 l € 22,80

trocken, fruchtig, mit Aromen von Apfel, Quitte & Honig

Bio-Riesling

Weingut Ernst Weisbrodt 0,2 l € 7,20

Pfalz, Deutschland 0,75 l € 22,60

feinherb, fruchtig, mit Aromen von Pfirsich, Birne & Citrus

Bacchus

Weingut Arnold 0,2 l € 7,00

Franken, Deutschland 1,00 l € 32,30

feinherb, intensiv fruchtig Charakter, Duft vollreifer Früchte

## Roséwein

Spätburgunder Rosé

Weingut Beyer-Bähr 0,2 l € 7,20

Rheinhessen, Deutschland 0,75 l € 22,60

halbtrocken, zarte feinfruchtige Art

## Rotweine

Mas des Tourelles Merlot

Château de Tourelles 0,2 l € 7,40

Languedoc-Roussillon, Frankreich 0,75 l € 22,60

trocken, rubinviolett, Aromen von roten & schwarzen Beeren

„Nerone“ Negroamaro & Primitivo

Weingut Globus Wine 0,2 l € 7,30

Apulien, Italien 0,75 l € 22,80

trocken, dezente Würze mit leichtem Anklang von Rosinen

Tempranillo Tierra Calar

Bodegas Navarro Lopez 0,2 l € 7,20

Castilla La Mancha, Spanien 0,75 l € 23,10

trocken, Aromen von Johannisbeeren, Kirschen, Tabak

Meiser Dornfelder

Weingut F. D. & C. Meiser 0,2 l € 7,10

Rheinhessen, Deutschland 0,75 l € 23,60

lieblich, Sauerkirsche, schwarze Johannisbeeren und Vanille

# AMTSSCHÄNKE

— RESTAURANT —

## Digestive – 2 cl

### Klares

Grappa	€ 3,50
Williams Birne	€ 3,50
Obstler	€ 3,50
Mirabelle	€ 3,50
Wacholder	€ 2,50
Sambuca	€ 2,80

### Cocktails & Longdrinks

Mojito	€ 7,90
ohne Alkohol	€ 5,50
Wildberry Lillet	€ 7,90
Weinbrand Cola	€ 7,50
Whiskey Cola	€ 7,50
Campari- Orange	€ 6,50
GinTonic	€ 7,50

### Braunes & Cremiges

Baileys	€ 2,80
Alter Dessauer Kräuterlikör	€ 2,80
Fernet	€ 2,80
Ramazzotti	€ 2,80
Jägermeister	€ 2,80
Whiskey	€ 4,00
Cognac	€ 4,50
Wacholder mit Boonekamp	€ 3,00
Kirschlikör	€ 2,80

### Eisiges

Malteser Kreuz Aquavit	€ 3,50
Linie Aquavit	€ 3,50
Wodka	€ 3,00
Ouzo	€ 2,80

---

## Unsere Öffnungszeiten sind

mittwochs bis samstags ab 18 Uhr - Küche bis 22 Uhr

sonntags von 11.30 Uhr bis 14 Uhr und 17 Uhr bis 21 Uhr

An ausgewählten Feiertagen und auf Anfrage auch mittags geöffnet.

montags und dienstags ist Ruhetag

AMTSSCHÄNKE  
—— RESTAURANT ——