

**AMTSSCHÄNKE**  
RESTAURANT

**Vorspeisen**

Rote-Bete-Salat ( <b>vegetarisch</b> )	€ 9,90
karamellisierte Äpfel   Walnüsse   Ziegenkäse	
Karamellisierter Ziegenkäse	€ 9,50
Salat   Feigen Vinaigrette	

**Suppen**

Kalbsgulaschsuppe	€ 9,80
Tomaten - Cremesuppe( <b>vegetarisch</b> )	€ 7,80

**Hauptgerichte**

Gnocchi ( <b>vegetarisch</b> )	€ 16,90
Rote Bete   Rucola   Pinienkerne	
Grünkohl	€ 19,80
Kassler   Kohlwurst   Bratkartoffeln	
Kikok-Hähnchenbrustfilet	€ 23,80
frische Bandnudeln   Tomatenrahm   Rucola   Parmesan	
gebratenes Lachsfilet	€ 25,80
Kräuterkruste   Grillgemüse   Rosmarinkartoffeln	
Rinderroulade	€ 25,50
Waldpilzsauce   Schupfnudeln	

**Dessert**

Apfelpfannkuchen   Zimteis	€ 8,80
mit Calvados flambiert	€ 10,80
Crème Brûlée	€ 7,80

**AMTSSCHÄNKE**  
RESTAURANT

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 KLASSEKIER**

Rumpsteak € 28,50  
Kräuterbutter | Pommes | Salat

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 27,30  
Rahmchampignons | Bratkartoffeln | Salat

Spareribs € 21,90  
Schweinerippchen | Wedges | Aioli

Champignonschnitzel vom Schweinerücken € 19,90  
Rahmchampignons | Pommes | Salat

Bauernschnitzel vom Schweinerücken € 18,90  
geschmorte Zwiebeln | Spiegelei | Bratkartoffeln | Salat

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 21,50 €

**Unsere Termine sind**

**am Freitag, den 06.02.2026**

**und 06.03.2026**

**Spareribs Buffet**

**am Freitag den 10.04.2026**

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 Baden, Deutschland trocken, fruchtig, mit Aromen von Apfel, Quitte & Honig	0,2 l	€ 7,20
	0,75 l	€ 22,80

Bio-Riesling Weingut Ernst Weisbrodt Pfalz, Deutschland feinherb, fruchtig, mit Aromen von Pfirsich, Birne & Citrus	0,2 l	€ 7,20
	0,75 l	€ 22,60

Bacchus Weingut Arnold Franken, Deutschland feinherb, intensiv fruchtig Charakter, Duft vollreifer Früchte	0,2 l	€ 7,00
	1,00 l	€ 32,30

### Roséwein

Spätburgunder Rosé Weingut Beyer-Bähr Rheinhessen, Deutschland halb trocken, zarte feinfruchtige Art	0,2 l	€ 7,20
	0,75 l	€ 22,60

### Rotweine

Mas des Tourelles Merlot Château de Tourelles Languedoc-Roussillon, Frankreich trocken, rubinviolett, Aromen von roten & schwarzen Beeren	0,2 l	€ 7,40
	0,75 l	€ 22,60

„Nerone“ Negroamaro & Primitivo Weingut Globus Wine Apulien, Italien trocken, dezente Würze mit leichtem Anklang von Rosinen	0,2 l	€ 7,30
	0,75 l	€ 22,80

Tempranillo Tierra Calar Bodegas Navarro Lopez Castilla La Mancha, Spanien trocken, Aromen von Johannisbeeren, Kirschen, Tabak	0,2 l	€ 7,20
	0,75 l	€ 23,10

Meiser Dornfelder Weingut F. D. & C. Meiser Rheinhessen, Deutschland lieblich, Sauerkirsche, schwarze Johannisbeeren und Vanille	0,2 l	€ 7,10
	0,75 l	€ 23,60

**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