

Herzlich Willkommen

Wir begrüßen Euch recht herzlich in unserem Hotel « Haus zur Wasserkuppe » und freuen uns, Euch mit leckeren Gerichten und Getränken verwöhnen zu können.

*Als **Rhöner Charme Betrieb** verwenden wir überwiegend regionale Produkte, die wir mit größter Sorgfalt aussuchen, dabei besonders auf Frische und Qualität achten und anschließend frisch für Euch zubereiten.*

Auch bei den Getränken legen wir Wert auf regionale Spezialitäten. Neben selbst gemachten Likören und hausgemachtem Apfelwein gibt es Biere aus Rhöner Brauereien und Weine aus dem benachbarten Franken.

Fruchtsaftchorlen und Mineralwasser sind natürlich auch aus der Rhön. Besonders beliebt sind auch die Rhöner Fruchtweine.

Eine Übersicht unserer Lieferanten und Partner findet Ihr auch im Anschluss unserer Speisekarte.

Wir beliefern Euch auch gerne nach Hause. Sprecht einfach mit uns über die Wünsche oder nehmt Euch unsere Partyservice Broschüre mit. Wir machen Euch gerne ein unverbindliches Angebot.

Da wir all unsere Gerichte und Salate für Euch frisch zubereiten kann es manchmal etwas länger dauern, denn gutes Essen braucht etwas Zeit. Wir nehmen uns Zeit für die frische und sorgfältige Zubereitung aller Gerichte.

*Von fast allen Brotzeiten, Tagesgerichten und Hauptgerichten sind auch **Seniorenportionen** erhältlich, diese sind mit einem * vor dem Preis gekennzeichnet.*

Ausgerüstet mit den besten Absichten können auch uns einmal Fehler unterlaufen. Daher möchten wir Euch bitten an der Optimierung unseres Hauses und Angebotes aktiv teilzunehmen. Wir sind dankbar für jedes ehrliche Wort, sei es in Form von Kritik, Anregung oder Lob.

Einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit wünscht Euch Kerstin & Thomas und das Team vom Rhöner Landhotel „Haus zur Wasserkuppe“



Kalte & warme Vorspeisen

<i>Geräuchertes Rhönforellenfilet</i>	<i>5,00 €</i>
<i>mit Apfelsahneerrettich und Toast</i>	
<i>Gebackener Camembert</i>	<i>4,00 €</i>
<i>mit Preiselbeeren und Toast</i>	

Suppen

<i>Tagessuppe¹²</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Rindfleischsuppe mit Nudel, Backerbsen- oder Flädle¹²</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Rindfleischsuppe mit Markklößchen und Eierstich¹²</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Leberknödelsuppe¹²</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Knoblauchrahmsuppe¹²</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot/Brötchen</i>	<i>4,50 €</i>

Salate

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Großer gemischter Salat</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Gemischte Salatplatte mit Schinken und Käse, Ei</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Gemischte Salatplatte mit gebackenen Mozzarella-Sticks</i>	<i>8,00 €</i>



Kinderkarte

Biene Maja

2,50€

Pommes Frites mit Ketchup

Pumuckel

2,50 €

Kloß mit Soß

Micky Maus

3,00 €

Gewellte Nudel mit Tomatensoße

Schneewittchen

3,50€

3 Kartoffelreibekuchen mit Apfelmus

Heidi

4,00 €

Hausgemachte Spätzle mit Champignonrahmsauce

Winnetou ⑥ ⑫

4,80 €

Wiener Würstel (Brat- od. Currywurst) mit Pommes Frites

Alf Spezial

5,50 €

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites u. Ketchup

Donald Duck

5,30 €

Hähnchennuggets mit Pommes Frites und Gurkenscheiben



Hauptgerichte vom Schwein

<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“</i>	<i>* 11,00 €</i>
<i>dazu Pommes Frites und Salat</i>	
<i>Jäger- Zigeuner oder Zwiebelschnitzel</i>	<i>* 11,50 €</i>
<i>dazu Pommes Frites und Salat</i>	
<i>Schweizer Schnitzel</i>	<i>* 12,00 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit Schinken und Bergkäse überbacken dazu Pommes Frites und Salat</i>	
<i>Cordonbleu vom Schwein</i>	<i>13,00 €</i>
<i>mit Gemüse und Pommes Frites</i>	
<i>Schweinerückensteak „Kräuterbutter“</i>	<i>* 12,00 €</i>
<i>dazu Pommes Frites und Salat</i>	



Spezialitäten & Hausspezialitäten

<i>Schweinelende „Hubertus“</i>	<i>* 13,80 €</i>
<i>mit frischen Champignons, Spätzle¹² und Salat</i>	
<i>Schweinelende in Pfefferrahmsode</i>	<i>* 13,80 €</i>
<i>mit Rösti und Salat</i>	
<i>Wandererschnitzel</i>	<i>13,00 €</i>
<i>(mit rohem Schinken und Bergkäse gefüllt) mit Pommes Frites und Salat</i>	
<i>Grillteller „Art des Hauses“</i>	<i>14,00 €</i>
<i>mit Pommes und Salat</i>	
<i>Rhöner Charme Schnitzel (mit Zwiebel, Dörrfleisch und Lauch)</i>	<i>* 13,50 €</i>
<i>mit gebackenen Pellkartoffelspalten und Salat</i>	
<i>Bauernsteak mit Spiegelei</i>	<i>*13,00 €</i>
<i>(mit Zwiebelsoße und Spiegelei) mit Pommes u. Salat</i>	



Spezialitäten vom Rhöner Rind

<i>Rumpsteak Kräuterbutter (ca. 220 g)</i>	<i>16,50 €</i>
<i>mit Kräuterbutter, Kartoffeltaschen und Salat</i>	
<i>Rumpsteak Pfefferrahm (ca. 220 g)</i>	<i>16,50 €</i>
<i>mit Pfefferrahmsöße, Kroketten und Salat</i>	
<i>Rumpsteak Zwiebel (ca. 220 g)</i>	<i>16,50 €</i>
<i>mit gedünsteten Zwiebeln, Pommes Frites und Salat</i>	

Wild aus Rhöner Wäldern

<i>Wildgulasch (Reh & Wildschwein)</i>	<i>* 11,00 €</i>
<i>mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen</i>	
<i>Wildschweinkeule in Wacholderrahmsöße</i>	<i>* 13,00 €</i>
<i>mit Kartoffelklößen u. Apfelrotkohl</i>	
<i>Ein Paar Rhöner Wildbratwürstchen</i>	<i>* 8,00 €</i>
<i>auf Sauerkraut mit Bauernbrot</i>	
<i>Selbstgemachter Rhöner Wildschweinschinken</i>	<i>* 8,50 €</i>
<i>mit Rhöner Bauernbrot</i>	

Vom Geflügel

<i>Hähnchenschnitzel "Hawaii"</i>	<i>12,00 €</i>
<i>mit Ananas und Käse überbacken dazu Pommes Frites und Salat</i>	
<i>Hähnchenfilet natur</i>	<i>11,00 €</i>
<i>mit Rahmsöße, Spätzle und Salat</i>	
<i>Hähnchenfilet im Knuspermantel</i>	<i>10,00 €</i>
<i>mit Pommes Frites und Salat</i>	



Vegetarisches

<i>Gebackener Camembert</i>	<i>6,50 €</i>
<i>mit Preiselbeeren, Toast und Butter</i>	
<i>Käsespätzle</i> ¹²	<i>* 6,80 €</i>
<i>mit Röstzwiebel und Salat</i>	
<i>Gemüsespätzle mit Salat</i> ¹²	<i>* 6,80 €</i>
<i>Champignonrahmspätzle mit Salat</i> ¹²	<i>* 6,80 €</i>
<i>Schlemmerrösti</i>	<i>* 7,00 €</i>
<i>Rösti mit gedünsteten Champignons, Gemüse und Bergkäse überbacken mit Salat</i>	
<i>6 Kartoffelreibekuchen mit Apfelmus</i>	<i>6,00 €</i>

Fischspezialitäten

<i>Zwei Geräucherte Rhönforellenfilets</i>	<i>9,50 €</i>
<i>mit Sahnemeerrettich, Butter, Brot od. Toast</i>	
<i>Gebackene Bachforellenfilets</i>	<i>14,00 €</i>
<i>mit Salzkartoffel, Sahnemeerrettich und Salat</i>	
<i>Rhöner Bachforellenfilets „Mandel“</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Bachforellenfilets in Mandelblättchen gebacken dazu Salzkartoffel und Salat</i>	
<i>Gebackene Bachforellenfilets "Rhöner Charme" (mit Zwiebel, Dörrfleisch</i>	
<i>und Lauch) mit Salzkartoffel und Salat</i>	<i>15,00 €</i>



Kleine Gerichte & Brotzeit

<i>Rhöner Schmalzbrot mit Zwiebeln</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Schinkenplatte</i>	<i>* 7,50 €</i>
<i>Hausgemachter Rhöner Bauernschinkenplatte mit Rhöner Bauernbrot</i>	
<i>Käseplatte mit Rhöner Bauernbrot</i>	<i>* 7,00 €</i>
<i>Rhöner Brotzeit</i> ①⑫	<i>* 7,00 €</i>
<i>mit Wurst u. Käsespezialitäten und Bauernbrot</i>	
<i>Strammer Max mit 2 Eiern</i>	<i>* 8,00 €</i>
<i>Toast „Hawaii“</i>	<i>* 6,00 €</i>
<i>mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken</i>	
<i>„Tiroler“ Toast</i>	<i>* 6,00 €</i>
<i>mit Salami, Tomaten und Käse überbacken</i>	
<i>Toast "Melba"</i>	<i>* 6,00 €</i>
<i>mit Kochschinken, Pfirsichen, Preiselbeeren u. Käse überbacken</i>	
<i>Gebackener Camembert</i>	<i>6,50 €</i>
<i>mit Preiselbeeren und Toast</i>	
<i>Fleischkäse</i> ①⑫	<i>* 7,50 €</i>
<i>mit Spiegelei und Bratkartoffel</i>	
<i>Rhöner Schweinesülze mit Bratkartoffel</i>	<i>* 7,50 €</i>
<i>Wiener Würstel oder Bauernwurst oder Bratwurst</i> ⑥⑫	<i>2,90 €</i>
<i>mit Brot/Brötchen und Senf</i>	



Auf Vorbestellung

<i>Halbes Grillhähnchen mit Pommes Frites (ca. 1,5 Std. Vorbestellung)</i>	<i>6,70 €</i>
<i>Halbes Grillhähnchen mit Pommes Frites u. Salat (ca. 1,5 Std. Vorbestellung)</i>	<i>9,70 €</i>
<i>Ofenfrische Grillhaxe gepökelt Grillhaxe mit Sauerkraut, Sahnemeerrettich und Bauernbrot</i>	<i>9,80 €</i>

Grillhaxen bitte mindestens zwei Tage vorher bestellen!

Auf Wunsch grillen wir für Gruppen auch ein ganzes Spanferkel oder einen kompletten Schweine-Hinterschinken. Damit das Fleisch richtig vorbereitet, gewürzt oder mariniert werden kann ist eine rechtzeitige Vorbestellung erforderlich!

Bei Umbestellungen oder Beilagen Änderungen wird ein Umbestellungs-Aufschlag von 1,00 € berechnet.

<i>Haxenhit für 4 Personen</i>	<i>64,00 €</i>
<i>4 Knusprig gegrillte Schweinehaxen (gepökelt) mit Sauerkraut und Bauernbrot dazu vier Maß Rother Pils und vier Hausschnäpse</i>	

<i>Spanferkelessen ab 20 Personen (Vorbestellung ca. 2 Wochen)</i>	<i>12,00 €/Pers.</i>
<i>Spanferkelessen (gepökelt) mit Salaten und frischem Bauernbrot</i>	

<i>Rhöner Krustenbraten ab 10 Personen (Vorbestellung ca. 1 Woche)</i>	<i>11,00 /Pers.</i>
<i>Rhöner Krustenbraten (gepökelt) mit Salaten und frischem Bauernbrot</i>	

Bitte beachtet auch unsere monatlichen Spezialitätenkarten. Einen Überblick findet ihr in unserem Schlemmerkalender und auf den monatlichen Spezialitätenkarten.



Eiskarte & Süßspeisen

<i>Heiße Apfelstrudel (Backzeit ca. 15 min.)</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Heiße Apfelstrudel mit Sahne (Backzeit ca. 15 min.)</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Heiße Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne (Backzeit ca. 15 min.)</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Hausgemachter warmer Zwetschgenkuchen (Backzeit ca. 15 min.)</i>	<i>1,60 €</i>
<i>Hausgemachter warmer Zwetschgenkuchen (Backzeit ca. 15 min.) mit Sahne</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Hausgemachter warmer Zwetschgenkuchen (Backzeit ca. 15 min.) mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Gebackene Apfelringe im Teigmantel auf Vanillesoße</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kaiserschmarrn mit Rumrosinen und Apfel- oder Preiselbeerkompott</i>	<i>4,80 €</i>

Bitte beachtet auch unsere Eiskarte sowie unser monatliches Kuchenangebot!

Bei uns könnt ihr auch lecker Frühstücken!

Stärkt Euch für den Tag. Wir bieten Euch ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit selbst gemachten Marmeladen, hausmacher Wurst, Rhöner Bienenhonig direkt vom Imker, Käsespezialitäten, selbst gemachtem Kochkäse und Brotaufstriche, Joghurt, Müsli, Obst, Kaffee, Tee und Säften zum Preis von 10,00 €.

Bitte vorher reservieren!

Zusatzstoffe:

- ① mit Konservierungsstoffen ② geschwefelt ③ geschwärzt ④ gewachst*
- ⑤ mit Farbstoff ⑥ mit Phosphat ⑦ mit Süßungsmittel ⑧ enth. eine Phenylalaninquelle*
- ⑨ chininhaltig ⑩ koffeinhaltig ⑪ mit Antioxidationsmittel ⑫ mit Geschmacksverstärker*
- ⑬ mit Milcheiweiß ⑭ mit Taurin*



Getränkekarte

Biere

<i>Rother Pils vom Fass</i>	0,3	2,00 €	0,5	3,00 €
<i>Rother Pils vom Fass</i>			1,0	6,00 €
<i>Rother Radler vom Fass</i>	0,3	2,00 €	0,5	3,00 €
<i>Rother Radler vom Fass</i>			1,0	6,00 €
<i>Münnerstädter Klosterbier vom Fass</i>	0,3	2,00 €	0,5	3,00 €
<i>Münnerstädter Klosterbier vom Fass</i>			1,0	6,00 €
<i>Mönchshof Doppelbock (nur in der Bockbierzeit)</i>			0,5	3,00 €
<i>Mönchshof Naturtrüb alkoholfrei</i>			0,5	3,00 €
<i>Mönchshof Radler alkoholfrei</i>			0,5	3,00 €
<i>Rother Apfelbier oder Rother Öko-Urtrunk</i>			0,5	3,00 €
<i>Rother Öko-Weizen oder Öko-Weizen alkoholfrei</i>			0,5	3,00 €
<i>Julius Echter Hefeweizen vom Fass</i>	0,3	2,10 €	0,5	3,00 €
<i>Kapuziner Weizen alkoholfrei, kalorienarm</i>			0,5	3,00 €
<i>Keiler Weizen dunkel</i>			0,5	3,00 €
<i>Keiler Kellerbier</i>			0,5	3,00 €

alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola/Fanta/Sprite/Spezi</i> ^{⑤⑩⑪}	0,2	1,90 €	0,4	3,00 €
<i>Rhönspudeln</i>	0,25	1,90 €	0,4	3,00 €
<i>Rhönspudeln Classic</i>			0,7	3,90 €
<i>Rhönspudeln medium</i>	0,2	1,90 €	0,4	3,00 €
<i>Rhönspudeln Apfelschorle</i>	0,2	1,90 €	0,4	3,00 €
<i>Rhönspudeln Holunderblütenlimo</i>	0,2	1,90 €	0,4	3,00 €
<i>Rhönspudeln Cassis Plus</i>	0,2	1,90 €	0,4	3,00 €
<i>Bitter Lemon</i> ^{⑨⑪}	0,2	1,90 €	0,4	3,00 €
<i>Bionade (Holunder)</i>			0,33	2,40 €
<i>Malzbier</i>			0,33	2,00 €
<i>Hausgemachter Hollerblütensaft nur in der Saison</i>	0,2	2,00 €	0,4	3,10 €
<i>Orangensaft</i>	0,2	2,00 €	0,4	3,10 €
<i>Hausgemachter Apfelsaft naturtrüb</i>	0,2	2,00 €	0,4	3,10 €
<i>Traubensaft</i>	0,2	2,00 €	0,4	3,10 €
<i>Schwarze Johannisbeere</i>	0,2	2,00 €	0,4	3,10 €



Weine aus Franken und der Pfalz

<i>Frankenwein Mangolds Hofschoppen - halbtrocken</i>	0,2	3,20 €
<i>Frankenwein Neuseser Glatzen, Müller-Thurgau - trocken</i>	0,2	3,50 €
<i>Frankenwein Neuseser Glatzen Silvaner - trocken</i>	0,2	3,50 €
<i>Frankenwein Neuseser Glatzen Baccus - halbtrocken</i>	0,2	3,50 €
<i>Frankenwein Neuseser Glatzen, Kerner – halbtrocken</i>	0,2	3,70 €
<i>Frankenwein Neuseser Glatzen Riesling - halbtrocken</i>	0,2	3,70 €
<i>Frankenwein Mangolds Rotling, frischer Sommerwein - halbtrocken</i>	0,2	3,30 €
<i>Frankenwein Mangolds Rotwein, Domina – edel, fruchtig</i>	0,2	3,50 €
<i>Frankenwein Mangolds Roter Hofschoppen - trocken</i>	0,2	3,50 €
<i>Frankenwein Mangolds Rotwein Dornfelder – trocken</i>	0,2	3,50 €
<i>Frankenwein-Schorle</i>	0,2	3,20 €
<i>Rhöner Charme Wein Franken Thüngersheimer Ravensb.-halbtr.</i>	0,2	3,70 €
<i>Pfalz – Diedesfelder Paradies Kabinett Riesling - halbtrocken</i>	0,2	3,50 €
<i>Pfalz – Diedesfelder Johanniskirchel Morio-Muskat – lieblich, kräftig</i>	0,2	3,50 €
<i>Pfalz – Diedesfelder Rebstockel Portugieser – milder, samtiger Rotw.</i>	0,2	3,50 €
<i>Pfalz – Diedesfelder Paradies Portugieser Weißherbst – vollmundig, süffig</i>	0,2	3,20 €
<i>Rhöner Fruchtweine - Holunder-, Schlehen-, Kirsch-, Johannisbeere-, Pflaumen- oder Heidelbeerwein</i>	0,2	2,60 €

Unsere hausgemachten Apfelweinspezialitäten

(aus Rhöner Streuobst selbst hergestellt – herb, kräftig)

<i>Apfelwein pur</i>	0,25	2,00 €	0,5	3,00 €
<i>Apfelwein gespritzt süß oder sauer</i>	0,25	2,00 €	0,5	3,00 €
<i>Äppler Apfelwein-Cola</i>	0,25	2,00 €	0,5	3,00 €
<i>Apfel-Johann Apfelwein mit Johannisbeere</i>	0,25	2,00 €	0,5	3,00 €
<i>Apfel-Holunder Apfelwein mit Holunderblüte</i>	0,25	2,00 €	0,5	3,00 €



Spirituosen - Schnäpse

*Wenn ich einen Schnaps getrunken habe, bin ich ein anderer Mensch –
und der andere Mensch möchte auch gerne einen Schnaps!*

Trinkt euch durch unser reichhaltiges Schnapsangebot

Unsere Rhöner und Fränkische Schnapsspezialitäten

Schlitzer Kornbrand aus Weizen 38% od. Schlitzer Burgenkümmel 35% 2 cl	1,90 €
Fränkische Williams Birne 40 % 2 cl	1,90 €
Rhöner Zwetschgen 42 % 2 cl	1,90 €
Rhöner Mirabellen 40% oder Rhöner Quittenbrand 40 % 2 cl	1,90 €
Rhöner Renglo 40% oder Rhöner Apfelbrand 38% 2 cl	1,90 €
Rhönräuber (Kümmeldestillat) 38% (Das Original) 2 cl	1,90 €
Rhönjagdtropfen (Kräuterlikör) 30% 2 cl	1,90 €
Rhönfeuer (Wildfruchtlikör) 30% oder Rhöntröpfchen 35% 2 cl	1,90 €
Rhönwurz 32 % od. Rhöner Kräuter-Kümmel 30% 2 cl	1,90 €
Schlitzer Haselnuss-/Walnußlikör 28 % od. Rhöner Pflaumenlikör 18% 2 cl	1,90 €
Fränkischer Walnusslikör 20% od. Fränkischer Zwetschgenlikör 20% 2 cl	1,90 €



Unsere hauseigenen Schnapsspezialitäten

Röders Holunderblütenlikör 15% od. Röders Johannisbeerlikör 18% 2 cl	1,80 €
Röders Holunderlikör 18% od. Röders Kirschlikör 25% 2 cl	1,80 €
Röders Bärlauchschnaps 25% od. Röders Tannenspitzenschnaps 20% 2 cl	1,80 €
Röders Vogelbeerlikör 20% od. Röders Brombeerlikör 18% 2 cl	1,80 €

Rhöner & Fränkische Edelbrände

Rhöner Charmeur aus Birnen und 8 Rhöner Kräutern 2 cl	2,00 €
Fränkischer Schlehenbrand 40 % 2 cl	2,00 €
Schlitzer Haselnussbrand 35% od. Schlitzer Milde Himbeere 35% 2 cl	2,00 €
Lava-Glut (Das feurige Erlebnis - brennend serviert) 56% 2 cl	2,00 €

Prinz Schnapsspezialitäten aus dem Vorarlberg

Prinz Alte Marille 41% od. Alte Williamsbirne 41% 2 cl	2,20 €
Prinz Saubirne 40 % od. Prinz Wacholder 40 % 2 cl	2,00 €
Prinz Hausmarke Marillenbrand 37% 2 cl	2,00 €
Prinz Vogelbeerlikör 25% od. Prinz Erdbeer-Rhabarberlikör 20% 2 cl	2,00 €
Prinz Marillenlikör 20 %, Prinz Bergzirben 20 %, Prinz Himbeerlikör 16% 2 cl	2,00 €

Schnapsspezialitäten mit Frucht

Fränkische Williams Birne 40 % mit Frucht 2 cl	2,20 €
Prinz Hausmarke Marille 37 % mit Frucht 2 cl	2,20 €

sonstige Schnapsspezialitäten

Antons Bergkräuter – alkoholfrei - 2 cl	1,90 €
Jägermeister 35% oder Kümmerling 35 % 2 cl	1,90 €
Enzian 38 % oder Asbach Uralt 38 % 2 cl	1,90 €
Ramazotti 30 % od. Fernet Branca 42% 2 cl	2,00 €



Flaschenweine

<i>Frankenwein Neuseser Glatzen Kerner</i>	0,75	12,00 €
<i>Frankenwein Neuseser Glatzen, Müller-Thurgau - trocken</i>	1,0	14,00 €
<i>Frankenwein Neuseser Glatzen, Silvaner - trocken</i>	1,0	14,00 €
<i>Frankenwein Neuseser Glatzen Riesling</i>	0,75	12,00 €
<i>Rhöner Charme Wein Franken Thüing. Ravensb. (Bocksbeutel)</i>	0,75	12,00 €

Sekt & Secco

<i>Sekt Probstei Johannesberg - trocken</i>	0,1	2,00 €
<i>Sekt Probstei Johannesberg - trocken (Piccolo)</i>	0,2	3,90 €
<i>Sekt Probstei Johannesberg - trocken</i>	0,75	12,50 €
<i>Sekt Rotkäppchen – trocken (Piccolo)</i>	0,2	2,80 €
<i>Sekt Rotkäppchen – trocken – alkoholfrei</i>	0,75	10,00 €
<i>Mangolds Bergsecco „ein fruchtiges, spritziges Vergnügen“</i>	0,1	2,00 €
<i>Mangolds Bergsecco „ein fruchtiges, spritziges Vergnügen“</i>	0,75	10,00 €
<i>Mangolds M Secco „ein fruchtiges, spritziges Vergnügen“</i>	0,1	2,00 €
<i>Mangolds M Secco „ein fruchtiges, spritziges Vergnügen“</i>	0,75	10,00 €
<i>„Jive“ (Holunderblütensekt) od. Cassico (Sekt-Johannisbeere)</i>	0,75	9,00 €
<i>„Jive“ (Holunderblütensekt) od. Cassico (Sekt-Johannisbeere) (Piccolo)</i>	0,2	2,80 €

Aperitiv - Cocktails – Longdrinks - Bowle

<i>Kir Royal mit selbst gemachtem Johannisbeerlikör</i>	0,1	3,20 €
<i>Sekt trocken mit selbst gemachtem Holunderbeerenlikör</i>	0,1	3,20 €
<i>Sekt trocken mit selbst gemachtem Holunderblütenlikör</i>	0,1	3,20 €
<i>Sekt trocken mit Aperol</i>	0,1	3,20 €
<i>Wodka Lemon ⑤⑨⑪</i>	0,1	2,20 €
<i>Baccardi Cola/Orange oder Asbach Cola ⑤⑩</i>	0,1	2,20 €
<i>Jack Daniels/Cola ⑤⑩</i>	0,1	2,30 €
<i>Selbst gemachte Waldmeister- od. Erdbeerbowle (nur in der Saison)</i>	0,2	2,80 €
<i>Prinz Wilde Rubi (Prinz Wacholderschnaps, Prinz Himbeerlikör, Zitronensaft)</i>	0,2	4,50 €
<i>Haus-Cocktail -3farbig ⑤ (Grenadine, Orangensaft, Orangenlikör, Blue Curacao, Sekt)</i>	0,2	4,00 €
<i>„Jive“ (Holunderblütensekt)</i>	0,1	1,80 €
<i>„Cassico“ (Sekt-Johannisbeere)</i>	0,1	1,80 €



Heiße Getränke

<i>Kännchen Kaffee</i>		3,30 €
<i>Tasse Kaffee</i>		1,80 €
<i>Milchkaffee</i>		1,90 €
<i>Cappuccino</i>		2,20 €
<i>Amaretto-Cappuccino</i>		3,60 €
<i>Eierlikör-Kaffee</i>		3,20 €
<i>Espresso</i>		1,90 €
<i>Doppelter Espresso</i>		3,60 €
<i>Amaretto-Espresso</i>		3,60 €
<i>Latte Macchiato oder Latte Macchiato „After Eight“</i>		2,30 €
<i>Heiße Schokolade</i>		1,70 €
<i>Heiße Schokolade mit Sahnehaube</i>		1,80 €
<i>Lumumba (Heiße Schokolade mit Rum und Sahnehaube)</i>		3,30 €
<i>Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahnehaube</i>		3,30 €
<i>After Eight - Heiße Schokolade mit Pfefferminzlikör und Sahne</i>		3,30 €
<i>Heiße Schokolade mit Eierlikör und Sahne</i>		3,30 €
<i>Heiße Witwe (Heißer Pflaumenlikör mit Sahnehaube)</i>	3 cl	2,40 €
<i>Heißer Engel (Heißer Amaretto mit Sahnehaube)</i>	3 cl	2,40 €
<i>Heißes Bergflittchen (Heißer Marillenlikör mit Sahnehaube)</i>	3 cl	2,40 €
<i>Heißer Apfelwein</i>	0,25	2,20 €
<i>Heißer Hugo (Holunderpunsch) oder Heiße Marille</i>	0,2	2,20 €
<i>Zwetschge Zimt Punsch oder Hüttenpunsch</i>	0,2	2,20 €
<i>Glühwein weiß oder rot</i>	0,2	2,20 €
<i>Glühei - Glühwein weiß mit Eierlikör</i>	0,2	3,40 €
<i>Glühwein „Spritz“ – Weißer Glühwein mit Aperol</i>	0,2	3,40 €
<i>Glühkirsche, Fruchtglühwein oder Rhöner Bratapfelglühwein</i>	0,2	2,20 €
<i>Jagertee oder Glas Grog</i>	0,2	2,30 €
<i>Heißer Orangensaft - alkoholfrei</i>	0,2	1,80 €
<i>Glas Heiße Zitrone – alkoholfrei</i>	0,2	1,60 €
<i>Schneemännchen Kinderpunsch - alkoholfrei</i>	0,2	1,80 €
<i>Glas Schwarzer Tee</i>	0,2	1,60 €
<i>Kännchen Tee</i>		2,80 €
<i>Glas Früchte-, Hagebutte-, Pfefferminz- oder Kräutertee</i>	0,2	1,60 €
<i>Glas Grüner Tee, Fenchel- oder Kamilletee</i>	0,2	1,60 €



Unsere Direktvermarkter und Lieferanten stellen sich vor:

*selbst gemachte Liköre und ... aus eigener Herstellung
Marmeladen, Bärlauchschnaps,
Tannenspitzenschnaps, Rhöner Bauernschinken,
Wildschweinschinken, Kochkäse, Holunder-
blütensaft, Rhöner Blechkuchen und Torten,
Apfelwein, & Apfelsaft, Wachteleier & Hühnereier*

*Rhöner Fleisch und Wurstwaren ... von Kirchners Bauernladen
Rhöner Krustenbraten, Spanferkel, 36142 Tann-Unterrückersbach
Grillhaxen, Grillspezialitäten Tel. 06682-8629*

*Frische Rhöner Bachforellen, ... von Forellenzucht Keidel - Forellenhof
Lachsforellen 36115 Ehrenberg-Wüstensachsen
Tel. 06683-919090*

*Räucherforellen ... von Forellenzucht Wahl Fam. Föller
36129 Gersfeld-Hettenhausen
Tel. 06656-919011*

*Rhöner Rindfleisch ... von Erzeugergemeinschaft Rhöner
Biosphärenrind, Rhöner Schlachthöfe*

*Rhöner Fleisch- und Wurstwaren ... von Hofmetzgerei Kümpel
Lammbratwürstchen An der Brand 7, 36115 Hilders-Wickers
Tel. 06681-8639*

*Brot & Brötchen ... von Bäckerei Happ (REWE-Markt)
36115 Hilders*

*Rhöner Holzofenbrot und ... von Gaststätte Herr, Rudi Herr
Zwiebelsplotz 36145 Hofbieber-Wittges
Tel. 06657-1258*

*Rhöner Kartoffel und Obst ... von Apfelhof Riedel, Familie Riedel
Rhöner Obstbrände Bahraweg 3, 97647 Nordheim
Tel. 09779-6102*

*Fränkische Kartoffel ... von Kartoffel-Otto, Hollstadt
Tel. 09773-6028*

*Rhöner Bienenhonig ... von Imker Peter Trapp, Heidelbergstr. 5
36115 Ehrenberg-Wüstensachsen
Tel. 06683-310*







- Rhöner Wild* ... von *Jägern aus der Region*
- Rhöner Obstbrände* ... von *Obstbrennerei Fleckenstein,
97659 Schönau-Burgwallbach
Tel. 09775-658*
- Rhöner Obstbrände* ... von *Obstbrennerei Alfred Kessler
97797 Dittlofsroda
Tel. 09357-99959*
- Bionade* ... von *BIONADE GmbH
Nordheimerstr. 14, 97645 Ostheim
Tel. 09777-910122*
- Rhöner Fruchtsaftschorlen,
Rhönsprudel* ... von *Mineralbrunnen Rhönsprudel
E. Schindel GmbH, 36157 Weyhers
Tel. 06656-58-0*
- Rhöner Eier aus Bodenhaltung
Rhöner Nudeln* ... von *Geflügelhof Bleuel
Fuldaer Straße 40, 36145 Hofbieber
Tel. 06657-449*
- Rhöner Fruchtweine
Rhöner Fruchtsäfte
Rhöner Fruchtglühweine* ... von *Fruchtweinkelterei Hartmann
97647 Sondheim
Tel. 09779-1531*
- Rhöner Bier, Apfelbier und
Ökobier-Spezialitäten* ... von *Rother Bräu, 97647 Roth/Rhön
Tel. 09779-81010*
- Frankenweine
Fränkische Obstbrände* ... von *Weingut Mangold,
97337 Neuses am Berg
Tel. 09324-980981*
- Rhöner Eier aus Bodenhaltung
Rhöner Nudeln* ... von *Geflügelhof Then, Braidbacher Str. 1
97654 Reyersbach, Tel. 09775-8168*
- Rhönräuber
(Das Original)*  ... von *DIMA Spirituosen, Drösselweg 8
36103 Flieden-Rückers
Tel. 06655-749493*
- Fränkischer Spargel* ... von *Spargelhof Ludwig, Kirchplatz 3,
97525 Schwebheim, Tel. 09723-2417*
- Pfälzer Weine* ... von *Weingut Schackert, Weinstraße 552
67434 Neustadt Tel. 06321-80937*
Aus kontrolliert umweltschonendem Weinbau



Eine Idee in vielen Köpfen

Rhöner Charme ist ein seit vielen Jahren bestehender Zusammenschluss von Gast- und Landwirten aus der hessischen, bayerischen und thüringischen Rhön. Wir haben uns Qualitätskriterien gesetzt, um Euch regionale Gastlichkeit und ehrliche Produktqualität zu bieten.

Unsere Ziele sind:

-  *ein "Charmanter Gastgeber" zu sein, um Euch als Freunde für die Rhön zu gewinnen.*
-  *Euch mit guter, regionaler Küche zu verwöhnen und Euch einen angenehmen und umsorgten Urlaubsaufenthalt zu sichern.*
-  *Die Vermarktung regionaler Qualitätsprodukte - kurze Transportwege vom Erzeuger zum Verbraucher.*
-  *Stärkung der regionalen Identität, durch den Erhalt der Kulturlandschaft Rhön mit ihrer Vielfalt an mittelständischen Erzeugern, Handwerkern und Gastronomiebetrieben.*

Seit vielen Jahren ist der stolze Hahn das Logo des Rhöner Charme. Ein Schild mit dem prächtigen Federvieh ziert alle Häuser der Gemeinschaft, damit der Gast auch von außen sofort erkennt: Hier seid Ihr willkommen beim Rhöner Charme.

Mit pfiffigen Ideen will der Rhöner Charme Gäste kulinarisch verwöhnen und breiten Bevölkerungsschichten Traditionen und Werte in Erinnerung rufen. Seit 1994 hat die Gemeinschaft jedes Jahr unter ein Motto gestellt und dazu zahlreiche Feste gefeiert, Aktionen organisiert und mit dem Kulinarium als Medium des Rhöner Charmes jährlich wechselnde Schwerpunkte gesetzt.

Wir haben uns Qualitätskriterien gesetzt, um Euch regionale Gastlichkeit und ehrliche Produktqualität zu bieten:

- 1. Wir führen ganzjährig regionale Gerichte aus der Rhöner Küche.*
- 2. Zur Stärkung der Wertschöpfung in der Region verpflichtet sich der Betrieb, nachweislich mindestens 20 % seiner Lebensmittel regional einzukaufen.*
- 3. Nach dem Prinzip der kurzen Wege kaufen die Betriebe, wann immer möglich, bei den Bauern, dem heimischen Handwerk und bei den regionalen Erzeugern ein. Die regionalen Partner werden von uns in der Speisekarte oder im Aushang kenntlich gemacht.*
- 4. Mit unserem Handeln fördern wir die kleinen Betriebe. Dies ist für uns eine wichtige Aufgabe, um die Vielfalt in unserer Region zu erhalten.*
- 5. Unsere „Rhöner Gastlichkeit“ erleben Sie durch Qualität der Küche, mit einem persönlichen Service und in dem besonderen Bemühen um die Zufriedenheit der Gäste.*
- 6. Wir engagieren uns für die Rhön mit ihrer einmaligen Kulturlandschaft und wollen das „Land der offenen Fernen“ über die Grenzen hinaus bekannt machen. Regionale Tradition und Rhöner Brauchtum sollen verstärkt gefördert werden.*

Nachhaltiges Wirtschaften und umweltbewusstes Handeln sind unser Anliegen.



Geschenke-Service

Ihr sucht noch ein Geburtstags-, Weihnachts-, Hochzeits- oder Jubiläumsgeschenk?

Wir haben einiges in unserem Sortiment:

Geschenkgutscheine mit Geldbetrag, Hähnchengutscheine, Übernachtungsgutscheine, Rhöner Fruchtweine in Schmuckflaschen, Liköre oder Schnäpse in Schmuckflaschen, selbst gemachte Marmeladen, Geschenkkörbe mit Rhöner Spezialitäten, Rhöner Charme Kochbuch, Rhönbücher und Bildbände, Wanderkarten und Rhönführer, Rhönschäffchen u. v. m.

Liebe Gäste

Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnungen erhaltet Ihr bei unserem Servicepersonal. Weitere Informationen über Zutaten in unseren Speisen oder Getränken die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal oder beim
Küchenchef !

Wir weisen darauf hin, dass während der Ernte, des Warenflusses und der Zubereitung eine Kreuzkontamination oder Produktübertragung nicht ganz ausgeschlossen werden kann. Es ist daher nicht möglich eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von Allergenen zu geben.

Bitte sprechen Sie uns an wenn sie eine Lebensmittelallergie haben!



Rhöner Charmeur

Ein Bier und einen Wein hat der Rhöner Charme bereits auf den Markt gebracht – vor einem halben Jahr kam dann die „Schnapsidee“. Die Mitglieder der Initiative haben den Obstbrand „Rhöner Charmeur“ mit der Schlitzer Destillerie entwickelt. Mit solchen Aktionen will der Rhöner Charme auf die Gastlichkeit der Rhön und regionale Produkte aufmerksam machen. Fruchtig und würzig zugleich schmeckt der „Rhöner Charmeur“ – und das ist pure Absicht. Denn die Initiatoren des Obstbrandes wollten quasi die Rhön in eine Flasche packen. Deshalb haben sie auch nur Produkte verwendet, die in dem Mittelgebirge zu finden sind: Äpfel und Birnen wurden vom Rhöner Charme ausgewählt, aber auch Kräuter wie Schafgarbe, Kamille, Pfefferminz, Salbei, Ringelblume, Kümmel, Fenchel und Melisse. „Diese Zusammensetzung ist besonders. Das haben wir auf diese Art und Weise auch in der Schlitzer Kornbrennerei vorher noch nicht gemacht“, sagt Hans Jürgen Schäfer, Schlitzer Bürgermeister und Aufsichtsratsvorsitzender der Destillerie.



*Bei uns erhältlich:
Flasche 0,7 l 20,00 €*



Genussvoll Frühstücken Ein guter Tag beginnt mit einem guten Frühstück.

Unser Frühstücksbuffet ist von 8.00 Uhr bis 9.30 Uhr gerichtet.

*Bei uns könnt Ihr auch nach Voranmeldung genussvoll Frühstücken.
Ein großes Frühstücksbuffet wartet auf Euch.
Lasst Euch verwöhnen ohne die Brötchen selbst beim Bäcker zu holen.*

Kommen, an den gedeckten Tisch setzen und genießen.



Wir verwöhnen Euch mit selbst gemachten Marmeladen, Honig vom Imker, hausmacher Wurstspezialitäten, selbst gemachten Schinkenspezialitäten, selbst gemachtem Kochkäse, Bärlauch- und Kräuterkochkäse, Quark-Brottaufstrich, Käseplatte, Räucherforellenbrottaufstrich, versch. Schmelzkäsesorten, Salaten, Müsli, Quark, Joghurt, Obstkorb, Fruchtsäften, selbst gemachtem Apfelsaft, Frühstücksei, auf Wunsch, Spiegel- oder Rührei, versch. Brotsorten und Brötchen sowie Kaffee oder Tee.

Der Preis fürs reichhaltige Frühstücksbuffet beträgt 10,00 € pro Person.

Frühstücksbuffet für Frauen

Immer am ersten Montag im Monat gibt es unser Sonderangebot für Frauen. Nach Voranmeldung gemütlich Frühstücken zum Sonderpreis von nur 9,00 €



Rhöner Rindfleischwochen Januar & Februar 2022

Unsere Heimat schmecken – ökologisch - regional - nachhaltig

Wir beziehen unser Rindfleisch teilweise von der Erzeugergemeinschaft Rhöner Biosphärenrind und von Rhöner Schlachthöfen. Die Rinder sind in der Rhön aufgewachsen. Durch die Beweidung der Hochflächen der Rhön wird hier ein äußerst hochwertiges Rindfleisch erzeugt welches Ihr bei uns genießen könnt. Dadurch unterstützen wir die Landwirte und tragen dazu bei, dass die Rhön das Land der offenen Fernen bleiben kann.



<i>Rhöner Festtagssuppe – Rindfleischsuppe mit Markklößchen und Eierstich</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Rindergulasch mit Paprika in Dunkelbiersoße mit Sauerkraut und Semmelknödel</i>	<i>* 11,00 €</i>
<i>Tafelspitz vom Rhöner Rind in Sahnemeerrettichsoße mit breiten Nudeln und Salat</i>	<i>* 11,50 €</i>
<i>Zwiebelrostbrätchen vom Rhöner Rind mit Kroketten und Salat</i>	<i>* 11,50 €</i>
<i>Rhöner Sauerbraten vom Rhöner Rind mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl</i>	<i>* 12,00 €</i>
<i>Rinderrouladen vom Rhöner Rind mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Rumpsteak vom Rhöner Rind in Pfefferrahmssoße mit Kroketten und Salat</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Rumpsteak vom Rhöner Rind mit gedünsteten Zwiebeln mit Pommes Frites und Salat</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Rumpsteak "Kräuterbutter" vom Rhöner Rind mit selbst gemachter Kräuterbutter mit Kartoffeltaschen und Salat</i>	<i>16,50 €</i>

Freut Euch im Februar auf unser Rhöner Fischspezialitäten

Tischreservierungen (06683-600) erwünscht!



Rhöner Fischspezialitäten im März 2022



Die Rhöner Bachforelle - Sinnbild artenreicher, klarer Bäche der Rhön

*Frische Fische vom Forellenhof Keidel in Wüstensachsen
und Forellenhof Wahl in Altenfeld*

<i>Rhöner Kartoffelsuppe mit Räucherforellenstreifen</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Zwei geräucherte Rhönforellenfilets</i>	<i>9,50 €</i>
<i>mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast oder Bauernbrot</i>	
<i>Rhöner Räucherforelle im Kartoffelmantel</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Zwei Räucherforellenfilets in Kartoffelkruste mit Kräuterschmand und Salat</i>	
<i>Gebackene Rhöner Bachforellenfilets</i>	<i>14,00 €</i>
<i>mit Salzkartoffel, Sahnemeerrettich und Salat</i>	
<i>Rhöner Bachforellenfilets in Mandelblättchen gebacken</i>	<i>14,00 €</i>
<i>mit Salzkartoffel und Salat</i>	
<i>Rhöner Bachforellenfilets in Blätterteig</i>	<i>14,50 €</i>
<i>mit Kräuterschmand, Salzkartoffel und Salat</i>	
<i>Gebackene Bachforellenfilets "Rhöner Charme"</i>	<i>15,00 €</i>
<i>(mit Lauch & Dörrfleisch und Kräuterschmand) mit Salzkartoffel und Salat</i>	
<i>Gebratene Lachsforellenstreifen mit frischen Champignons</i>	<i>13,50 €</i>
<i>in einer Sahnesoße mit hausgemachten Nudeln und Salat</i>	

Freut Euch im April/Mai auf unsere Rhöner Bärlauchspezialitäten !

Tischreservierungen (06683-600) erwünscht!



Frühlingsküche mit frischem Bärlauch

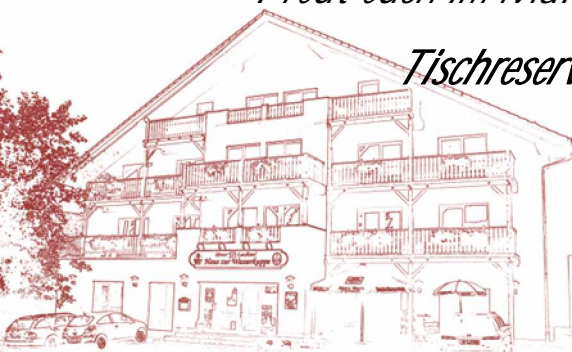


Nur in der Bärlauchsaison von April bis Mai

<i>Bärlauch-Creme-Süppchen</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Brotzeit mit leckerem Bärlauchkäse</i>	<i>* 7,00 €</i>
<i>Frisches Bauernbrot mit selbstgem. Bärlauchkochkäse</i>	<i>* 6,80 €</i>
<i>Bärlauch-Käsespätzle mit Salat</i>	<i>* 6,80 €</i>
<i>Käse-Tortellini</i>	<i>* 6,80 €</i>
<i>mit Bärlauch-Käse-Sahnesoße und Salat</i>	
<i>Schweinesteaks "Bärlauchbutter"</i>	<i>* 12,00 €</i>
<i>mit frischer Bärlauchbutter, Pommes Frites und Salat</i>	
<i>Gefülltes Schweinerückenschnitzel</i>	<i>13,00 €</i>
<i>mit Bärlauch und Schafskäse mit Pommes Frites und Salat</i>	
<i>Hähnchenbrustfilet mit Bärlauchcreme</i>	<i>12,50 €</i>
<i>gefüllt mit Pommes Frites und Salat</i>	
<i>Bärlauchschnaps nach Opa-Rudis Rezept</i>	<i>1,80 €</i>

Freut euch im Mai auf unsere Bärlauch- & Spargelspezialitäten

Tischreservierungen unter (06683-600) möglich!



Großes Oster-Festtagsbüffet



*am Ostermontag, 18. April 2022
12.00 Uhr bis 14.00 Uhr*

Rhöner Bärlauchcremesuppe

Rindfleischsuppe mit Leberspätzle

Gefüllte Schweinelende in Bergkäsekruste mit Kroketten

Lammkeule mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl,

Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Salzkartoffel

Schweinerückensteak mit frischer Bärlauchbutter Pommes Frites,

Hähnchenroulade "Broccoli" mit Pommes Frites,

Gemüseplatte und Salatbüffet

Nachtischbüffet mit versch. Cremes

*Anmeldung und Tischreservierung
(06683-600) erwünscht!*



Spezialitäten mit fränkischem Spargel



Nur in der Spargelsaison von Muttertag bis Mitte Juni

<i>Spargel-Creme-Süppchen</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Spargeltoast mit frischem fränkischem Spargel</i>	<i>* 7,50 €</i>
<i>Frischer fränkischer Spargel m. Sc. Hollandaise, Kartoffel und Butter</i>	<i>* 9,00 €</i>
<i>Frischer fränkischer Spargel mit Sc. Hollandaise, Kartoffel und Schinken (roh od. gekocht)</i>	<i>* 11,50 €</i>
<i>Frischer fränkischer Spargel mit Sc. Hollandaise auf Rösti mit rohem Rhöner Schinken</i>	<i>* 12,50 €</i>
<i>Frischer fränkischer Spargel mit Sc. Hollandaise, Kartoffel und Hähnchenbrustfilet</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Frischer fränkischer Spargel mit Sc. Hollandaise, Kartoffel und Schweinerückensteak</i>	<i>* 14,00 €</i>
<i>Frischer fränkischer Spargel mit Sc. Hollandaise, Kartoffel und Schweineschnitzel „Wiener Art“</i>	<i>* 14,00 €</i>
<i>Frischer fränkischer Spargel mit Sc. Hollandaise, Kartoffel und Schweinemedallions</i>	<i>* 14,50 €</i>

Dazu empfehlen wir:

<i>Frankenwein Neuseser Glatzen, Silvaner 0,2 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Frankenwein Neuseser Glatzen, Riesling 0,2 l</i>	<i>3,70 €</i>

Tischreservierungen unter (06683-600) möglich!



Großes Muttertagsbüffet



am Sonntag, 8. Mai 2022 ab 12.00 Uhr

Jede Mutti begrüßen wir mit einem Glas Secco

Spargelcremesuppe

Rhöner Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Schweinerückensteak mit frischer Bärlauchbutter und Kroketten,

Schweinerolle "Franken" (mit Backpflaumen u. Aprikosen gef.)

mit Kroketten,

Hähnchenbrustfilet "Bärlauch" mit Pommes Frites

Hähnchenfilet "Hawaii" mit Ananas auf Currysahnesoße mit Spätzle

Gemüseplatte mit frischem Spargel und Salatbüffet

Nachtischbüffet

*Anmeldung und Tischreservierung
(06683-600) erwünscht!*



Rhöner Hüttenspezialitäten 2022

Wir waren in unserem Urlaub in der Rhön wandern und haben für Euch hier einige Rhöner Hüttengerichte und Spezialitäten zusammengestellt die wir getestet haben.

Nur im August und September: Rhöner Hüttenspezialitäten im Haus zur Wasserkuppe!!!

<i>Ein Paar Weißwürstchen mit Laugenstange</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Rhöner Gulaschsuppe mit Brot</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Erseneintopf mit Würstchen und Brot</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Geräucherte Rhönforelle, Bauernbrot u. Sahnemeerrettich</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Obatzter mit Bauernbrot</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Lammbratwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Wurst-Käse-Salat (Fleischkäse, Zwiebel, Käse, Gewürzgurke) mit Brot</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Rhöner Schweinesülze mit Bratkartoffel</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Rhöner Wurst- oder Schinkennudel mit Salat</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Rhöner Hüttenschnitzel</i>	<i>7,80 €</i>
<i>auf Bauernbrot mit Schinken, Lauch, Zwiebel, Tomate und Käse überbacken</i>	
<i>2 Wildbratwürstchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Rhöner Brotzeit mit hausmacher Wurstspezialitäten</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Gebackene Blutwurst mit Bratkartoffel</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Rhöner Hüttenpfanne</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Bratkartoffel mit Speck und Zwiebel,geb. Schinken & Wurst und Spiegelei</i>	

Oktoberfestspezialitäten *Nur im Oktober*

<i>Leberknödel- oder Speckknödelsuppe</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Bauernwürstchen mit Brötchen</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Weißwürstchen mit Laugenstange</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Obatzter mit Bauernbrot</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Zwiebelfleischkäse mit Kartoffelsalat</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Fleischkäse mit Kartoffelsalat</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Halbes Grillhähnchen mit Pommes</i>	<i>6,70 €</i>
<i>Grillhaxe mit Sauerkraut und Bauernbrot</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Schweineschäufele mit Rotkraut und Klößen</i>	<i>12,00 €</i>

<i>Warmer Apfelstrudel mit Sahne</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>3,80 €</i>



Wildspezialitäten und Gänseschmaus



im November & Dezember

<i>Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons, mit Spätzle und Salat</i>	<i>* 10,00 €</i>
<i>Hähnchenfilet „Broccoli“ mit Pommes Frites und Salat</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Putencordonbleu mit Kroketten und Salat</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Rhöner Wildschweinschinken mit Rhöner Bauernbrot</i>	<i>* 8,50 €</i>
<i>Zwei Wildbratwürstchen mit Sauerkraut und Salzkartoffeln</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Wildgulasch mit Kartoffelklöße und Salat</i>	<i>* 11,00 €</i>
<i>Rehbraten mit Preiselbeerbirne, Kroketten und Salat</i>	<i>* 12,50 €</i>
<i>Wildschweinkeule in Wacholderrahmsöße mit mit Preiselbeeren, Klöße und Apfelrotkohl</i>	<i>* 13,00 €</i>
<i>Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Klöße</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Klöße</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Auf Vorbestellung: Gänseschmaus ab 4 Personen</i>	<i>19,00 €/Pers.</i>

*Knusprig gebratene Gans mit Klößen und Kroketten, Rotkohl,
Rosenkohl und Bratapfel*

*Tischreservierungen (06683-600)
erwünscht!*



Großes Festtagsbüffet

Montag, 26. Dezember 2022 ab 12.00 Uhr

Großes weihnachtliches Festtagsbüffet

Rhöner Kartoffelsuppe mit Räucherforellenstreifen

Rhöner Festtagssuppe mit Markklößchen und Eierstich

Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Salzkartoffel

Gänsekeulen mit Kartoffelklöße und Apfelrotkohl,

Wildgulasch mit Kartoffelkroketten,

mit Kartoffelrösti,

Hähnchenfilet "Elsass" mit Pommes Frites

überbackenes Kaisergemüse & mediterranes Gemüse,

großes Salatbüffet

Nachtschbüffet

Anmeldung und Tischreservierung (06683-600) erforderlich!



Großes Silvesterbüffet

am Samstag, 31. Dezember 2022 ab 19.00 Uhr

Großes Rhöner Spezialitätenbüffet

*Geräucherte Rhönforelle und Räucherlachs
mit Baquett und Bauernbrot,*

Suppenstation mit Rhöner Kartoffelsuppe,

*Spanferkelbraten mit Kartoffelgratin
Gefüllte Schweinelende in Bergkäsekruste mit Kartoffelrösti,
Hackfleisch Krautpfanne mit Nudel
Hähnchenroulade „Broccoli“ mit Kroketten,
überbackenem Kaisergemüse/Pfannengemüse und Salatbüffet*

Nachtischbüffet

*Um Mitternacht stoßen wir mit einem Glas Sekt auf das neue Jahr an
und empfangen das neue Jahr mit einem Feuerwerk.*

*Danach servieren wir zum aufwärmen eine deftige Gulaschsuppe mit
Baquett und Rhöner Bauernbrot und feiern das neue Jahr.*

*Anmeldung und Tischreservierung
(06683-600) erforderlich!*



*Wir danken Euch für Euren Besuch und hoffen
Ihr hattet einen angenehmen Aufenthalt bei uns.*

*Wenn Ihr zufrieden wart, empfiehlt uns bitte
weiter.*

Wenn Ihr nicht zufrieden wart sagt es bitte uns.

*Nur so können wir Fehler ausbessern und besser
werden.*

*Wir würden uns freuen Euch recht bald wieder
bei uns begrüßen zu können.*

Eure Familie Röder & Team

