

Suppen – die man gerne auslöffelt

You'll love to be in a stew over these:

Hausgemachte Rindfleischbrühe mit Markklößchen a)c) i) 4,90 €
Beef bouillon

Zitronengrassuppe mit Garnele am Spieß a)b)f) 5,90€
Lemongras soup with Shrimps

Vorspeisen & Salate



Gebackener Ziegenkäse im Brickteigsäckchen und Salatbukett h)f)1) 9) 8,90 €
Mit getrockneten Tomaten, Oliven und Feigensenf
Fried goat cheese with salad

Räucherforellentatar an Salatbukett f) i)1) 11,90 €
dazu hausgemachte Kartoffelchips und Bärlauchquark
Trout tatar with salad and chips

Unser Vorspeisensalat f) j) i) 4,50 €
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate, Tomaten, Gurken
mit Joghurt- oder Balsamicodressing
small salad



Großer bunter Salat der Saison a)f)g)i) 7,90 €
Verschiedene Blatt- u. Rohkostsalate, Tomate, Gurke, Ei
A mixed salad platter from lettuce of the season

Wahlweise mit:

gebackenen Fetawürfeln (feta cheese) a) e) 9,50 €

gebratener Poulardenbrust (turkey breast) i) 12,50 €


Alle Salate werden mit hausgemachter Joghurtsoße serviert oder auf Wunsch mit: Balsamico oder Vinaigrette


Hauptgerichte


<p>Karrenberg - Pfanne a)d)c)1) <i>gebratenes Schweinefilet mit Sauce Hollandaise, glacierten Möhren, Bratkartoffeln u. Spiegelei</i> <i>"Karrenberg" skillet - pork filet medallions with sauce hollandaise on carrots and home-fried potatoes, with a fried egg "easy over"</i></p>		14,90 €
<p>Zarter Sauerbraten vom Weiderind a) c) f) i) h) <i>mit Rosinen und Mandelblättchen dazu Spätzle und Salat</i> <i>Marinated pot roast beef with swabian noodles and red cabbage</i></p>		13,90€
<p>Hunsrücker Landschnitzel mit geschmorten Zwiebeln, a)c)i) <i>Speck, Spiegelei dazu Steakhouse Pommes und Salat</i> <i>Breaded pork steak with onions, bacon, egg with French fries and a salad</i></p>		14,90€
<p>Schnitzel „Wiener-Art“ vom Landschwein mit Pommes und Salat a)c) <i>Breaded pork steak "Vienna" with French fries and a salad</i></p>		11,90 €
<p>Golden paniertes Schnitzel vom Landschwein an Pilzrahmsauce <i>dazu Pommes und Salat</i> a)c)f) <i>Breaded pork steak in a cream and mushroom sauce French fries and a salad</i></p>		13,50 €
<p>Zart gebratene Maishähnchenbrust a)c)f) <i>auf Trüffelrahm-Tagliatelle mit Ruccola und Wurzelgemüse</i> <i>Chickenbreast with noodles and rucicola</i></p>		16,90 €
<p>Schweinefilet in Pfefferrahm mit Kroketten und Gemüsebukett a)c)f) <i>Pork filet in a cream and pepper sauce with croquettes and vegetables of the day</i></p>		14,90 €
<p>Piccata vom Hähnchen auf tomatisiertem Graupenrisotto, a)f)i) <i>geschmorten Kirschtomaten und Blattspinat</i> <i>Chickenbreast with tomatoerisotto and spinach</i></p>		15,90 €
<p>Saftiges Arg. Rumpsteak (Rohgewicht ca. 250 gr.) mit Steakhouse Pommes und Salat f)i)j) <i>Beef rump steak from Argentine with potato gratin and salad</i></p>		
<p><i>mit Chimichurri – Soße (argentinische Steaksoße, leicht pikant)</i> i)</p>		18,90 €
<p><i>mit Pfefferrahmsoße</i> a)f) (peppersauce)</p>		19,50 €
<p><i>mit hausgemachter Kräuterbutter</i> f)i) (herb butter)</p>		18,50 €
<p><i>mit Zwiebeln</i> i) (onions)</p>		20,50 €




Vom Hunsrücker Wild


selbstgemachtes Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salat a)c)f)1)4)6)  15,90 €
Deer stew with cranberry pear, swabian noodles and salad


Hunsrücker Wildschweintrücker an Holundersoße Dauphinkartoffeln und Gemüsebukett a)c)  21,50 €
Boar with elder sauce dauphin-potatoes and vegetables

Geschnetzeltes aus der Rehkeule mit Preiselbeer-Pfefferrahm Spätzle und Salat a)f)i)1)3)  17,50 €
Venison with cranberry pear and swabian noodles with salad

Frisches aus dem Meer

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten Geschmorte Tomaten, Oliven, geröstete Cashewkerne, hausgemachte Kartoffelspalten mit Trüffeldip a)d)f)h)1)3)4)9)  16,90 €
Seabass with wedges and truffles cream


Gebratener Red Snapper mit feiner Estragonvelouté zweierlei Möhre und kleine Dampfkartoffeln in der Schale a)f)i)  18,50 €
Fried red snapper with estragoncream, carrots and potatoes

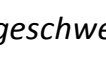
Tagliatelle mit Riesengarnelen und Zitronen-Tomatensugo mit Basilikum a)b)f)i)h)  14,90 €
Noodles with King Prawns and lemon-tomatoesugo

Vegetarisch



Gefüllter Portobello Pilz auf tomatisiertem Graupenrisotto a)f)i)  10,50 €
filled mushroom tomatoe-risotto

Trüffelrahm-Tagliatelle mit Ruccola und Wurzelgemüse a)f)i)  10,50 €
Trufflenoodles with vegetables

Panzerotti mit cremiger Ricotta-Spinatfüllung in Salbeibutter geschwenkt mit geriebenem Parmesan a)f)i)  9,90 €
Noodles filled with ricotta-spinachi, sagebutter

Kleinigkeiten und lecker

Toast Bäuerin a)f)1)5) 11,90 €
2 saftige Schweinefiletmedaillons auf Bauern-Röstbrot belegt
mit gekochtem Schinken und geschmorten Zwiebeln, mit Käse überbacken
pork filet médaillons on toasted farmer's bread, topped with boiled ham and sauted onions with cheese au gratin

Rosa gegartes Roastbeef mit Remouladensoße f) c) 11,50 €
Bratkartoffeln oder Brot und Salatbukett
Cold slices of roastbeef with remouladesauce, fried potatoes and salad

Hausmacher Sülze a)c)g)i)j)1)2)3)6) 9,50 €
mit Remoulade, golden gebratene Kartoffeln oder Brot
Home-made brawn - jellied meat with roast potatoes and remouladesauce

Gerne bieten wir Ihnen diese Gerichte auch als Seniorenportion an für einen Euro Nachlass.

Lassen Sie sich von unserer Dessertkarte überraschen.....

Lieber Gast,
es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur frische Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir in einer separaten Karte für Sie gekennzeichnet. Entscheiden Sie selbst !

Allergene> a)°Glutenhaltiges Getreide b)°Krebstiere c)°Eier d)° Fisch f)°Erdnüsse g)°Milch und Laktose
h)°Schalenfrüchte & Nüsse i)°Sellerie j)°Senf k)°Sesamsamen
l)°Schwefeldioxid und Sulfite m)° Weichtiere n)°Lupine

Zusatzstoffe>1)°mit Konservierungsstoff, 2)°mit Geschmacksverstärker,3)°mit Antioxidationsmittel, 4)° mit Farbstoff, 5)°mit Phosphat, 6)°mit Süßungsmittel, 7)°koffeinhaltig, 8)°chininhaltig, 9)°geschwärzt, 10)°enthält Phenylalaninquelle

Auf Facebook Freunde werden und mehr erfahren!

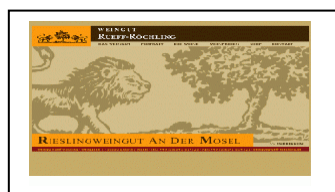


Unsere Aperitifempfehlung:

„Kir Royal“ mit Jahrgangsekt	10 cl	3,50€
Hugo – Sekt mit Holundersirup und Minze	20 cl	4,50 €
Aperol Sprizz – Aperol mit Sekt ⁴	20 cl	4,50 €
Martini Bianco oder Rosso ⁴	5 cl	3,20€
Sherry “Fino”	5 cl	3,50€
Delaforce Fine White Port	5 cl	3,50€
Osborne Fine Tawny Port	5 cl	3,50€
Campari Orange ⁴ / Soda ⁴ (auch alkoholfrei möglich)	4 cl	3,50€
Alkoholfreier Fruchtsaftcocktail	10 cl	3,50€



Karrenberg-Sekt, Jahrgangsekt, Hausmarke	10 cl	3,00 €
halbtrocken	75 cl	18,50€



Winzer-Rieslingsekt vom Weingut Rueff-Röchling, Enkirch 75 cl 21,50€

Alkoholfreie Getränke

Granini Apfelsaft		0,2 l / 0,4 l	2,00 € / 4,00 €
Granini Orangensaft		0,2 l	2,00 €
Traubensaft weiß		0,2 l	2,00 €
Granini Maracuja		0,2 l	2,00 €
Apfelschorle		0,2 l	1,90 €
St. Fachingen Mineralwasser	medium / Still	0,75 l	4,50 €
St. Fachingen Mineralwasser	medium / Still	0,25 l	2,00 €
Schwollener Gourmetfeinperlig		0,75 l	4,50 €
Bitter Lemon ⁸		0,2 l	2,00 €
Coca Cola ^{4,7} / Fanta ^{3,4} / Sprite / Spezi ^{3,6,7}		0,2 l	1,90 €
Cola light ^{4,7,10} / Wasser		0,4 l	3,50 €

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,
9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Bier



Krombacher Pils vom Fass / Radler / Schuss		0,25 l	2,00 €
		0,4 l	3,00 €
Pils Alkoholfrei		0,33 l	2,50 €
Krombacher Weizennaturtrüb vom Fass, oder dunkel (auch Cola-Weizen, Weizen-Radler)		0,5 l	3,50 €
Krombacher Weizen alkoholfrei		0,5 l	3,50 €
Malzbier		0,25 l	2,00 €


Unsere Weißwein u. Rosé Auswahl

Weingut Paul Knod / Mosel

Burg



Rainer Knod bewirtschaftet seit 1995 diesen Familienbetrieb in dem kleinen Moseldorf Burg. 85% der Weine werden im hochwertigen Steilhang erzeugt. Der Schwerpunkt liegt ganz klar beim Riesling.

10	Spätburgunder Rosé roter Beerenduft, samtig feinherb		0,75 l / Fl 0,2 l	15,50 € 4,20 €
11	Grauburgunder "Grey of fifty Grades" melonenduft, herbe frische		0,75 l / Fl	17,50 €
12	Burger Wendelstück, Riesling Kabinett tr. feines Fruchtspiel, leicht u. elegant		0,75 l / Fl	17,80 €

Weingut Knodt – Trossen / Mosel

Kröv



30	Riesling Classic, trocken Gehaltvoll, fruchtig und spritzig		0,75 l / Fl 0,2 l	16,50 € 4,50 €
31	Weißburgunder, trocken Gehaltvoll, fruchtig und spritzig		0,75 l / Fl 0,2 l	16,00 € 4,50 €
32	Riesling J.A. Spätlese, feinherb Fruchtnoten von Apfel und Pfirsiche		0,75 l / Fl	17,50 €



Weingut Nehb / Pfalz

Grünstadt - Asselheim



Unser Weingut ist ein traditionsreicher Familienbetrieb und existiert seit 1519. Seit 1981 besteht der Winzerbetrieb in Grünstadt-Asselheim in der Pfalz an der Deutschen Weinstraße.

60	Grauer Burgunder, Classic, trocken		0,75 l / Fl 0,2 l	16,50 € 4,50 €
----	------------------------------------	--	----------------------	-------------------

Weingut Rueff – Röchling / Mosel

Enkirch



Die Leidenschaft für guten Wein und die verwandtschaftlichen Beziehungen zu Ruth Rueff-Röchling führten Hubertus Langen 1974 zum Erwerb des Weingutes. Nach dem Ausscheiden des Betriebsleiters entschloss sich Hubertus Langen zur Zusammenarbeit mit Hans-Theo Schenk, die schließlich 1990 in eine Partnerschaft mündete.

- | | | | | |
|----|--|--|-------------|---------|
| 40 | <i>Riesling, Q.b.A., trocken, Gutsriesling</i>
<i>Aus dem Ürziger Würzgarten stammt dieser etwas reifere Riesling mit seiner eleganten Fruchtsüße</i> |  | 0,2 l | 4,20 € |
| 41 | <i>Riesling Q.b.A., halbtrocken, Gutsriesling</i>
<i>Es ist ein halbtrockener, süffig klarer Riesling</i> |  | 0,2 l | 4,20 € |
| 42 | <i>Riesling Q.b.A., lieblich</i>
<i>Es ist ein fruchtiger, klarer Riesling der Freude beim Trinken bereitet und Lust auf „Mehr“ macht.</i> |  | 0,2 l | 4,20 € |
| 43 | <i>“25” – Riesling Classic QbA, trocken, fruchtig</i>
<i>Der im großen Holz ausgebaute Riesling Classic zeigt eine leichte Reife und bietet Ihnen Geschmacksnuancen von reifem Steinobst.</i> | | 0,75 l / Fl | 17,00 € |
| 44 | <i>Ürziger Würzgarten - Riesling Kabinett, feinherb</i>
<i>Fruchtnoten von Apfel und Pfirsiche</i> | | 0,75 l / Fl | 17,00 € |

Weingut Königswingert / Nahe

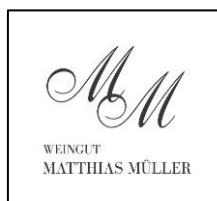
Guldental



- | | | | | |
|----|--|--|-------------|---------|
| 70 | <i>Chardonnay & Silvaner trocken</i>
<i>feiner Schmelz, sehr ausgewogen</i> | | 0,75 l / Fl | 17,50 € |
|----|--|--|-------------|---------|

VDP-Weingut Matthias Müller / Mittelrhein

Spay

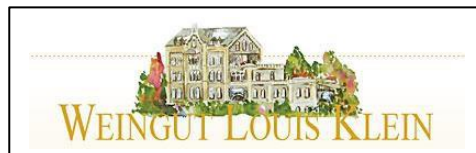


111	<i>Rheinschiefer Riesling, trocken</i>	0,75 l / Fl	17,50 €
	<i>unkomplizierter feinfruchtiger Riesling</i>	0,2l	4,80 €
112	<i>Bopparder Hamm, Riesling, feinherb</i>	0,75 l / Fl	18,50 €
	<i>angenehm süffig</i>	0,2l	5,20 €
113	<i>Rheindiabas Riesling, mild</i>	0,75 l / Fl	17,50 €
	<i>fruchtig, spritzig, leicht</i>		

Rheingau

101	<i>Kloster Eberbach</i>	0,75 l / Fl	15,50 €
	<i>Hessische Staatsweingüter, Riesling Q.b.A., fruchtig</i>	0,2l	4,20 €

Rotweine:



Weingut Louis Klein / Mosel

Traben-Trarbach

Der ökologisch wirtschaftende Betrieb wird von Ulrike Boor und ihrem Mann Markus geführt. Heute umfasst das Weingut 6 ha Rebfläche. Die verschiedenen Weinbergslagen in Traben, Wolf, Kröv und Kinheim bringen nuancenreiche Weine hervor.

80	<i>2014 er Dornfelder, halbtrocken</i>	0,75 l / Fl	16,00 €
	<i>tiefdunkles Rot mit violetten Reflexen</i>	0,2l	4,50 €
	<i>Duft nach Brombeere und Blaubeere, intensives Kirscharoma, weich</i>		
81	<i>2014 er Cabernet-Dorio</i>	0,75 l / Fl	16,00 €
	<i>Weiche Tannine, langer Abgang. Herrlich reife</i>	0,2l	4,50 €
	<i>Fruchtaromen von Kirsche, frischer Pflaume und schwarzer Johannisbeere mit einem Hauch von Vanille prägen diesen Wein.</i>		



Rotweine:

32	2014 er Spätburgunder, trocken Weingut Trossen – Knodt, Kröv roter Beerenduft, samtig		0,75 l / Fl 0,2 l	17,50 € 4,80 €
----	---	---	----------------------	-------------------

Tipp

33	2014 er Cuvee No. 14 Barrique , trocken Weingut Trossen – Knodt, Kröv		0,75 l / Fl 0,2 l	21,50 € 4,80 €
92	2011 er Spätburgunder Auslese, trocken Weingut Karl Schmidt / Nahe		0,75 l / Fl 0,2 l	15,50 € 4,20 €
140	2014 er Bila - Haut, trocken M. Chapoutier Traube: Syrah, Grenache and Carignan Geschmack nach schwarzer Kirsche		0,75 l / Fl 0,2 l	18,50 € 5,20 €
71	2015 er Saint Laurent, trocken Weingut Königswingert, Gregor Zimmermann		0,75 l / Fl 0,2 l	17,50 € 4,80 €



Lassen Sie es sich gut gehen. Vor allem bei uns im Landhotel Karrenberg.

Ob Sie uns als Übernachtungsgäste besuchen, als Liebhaber einer heimatverbundenen, saisonalen Küche, Wanderer auf des Dichters Ausonius Spuren, Tagungsgäste oder Heiratswillige: Unser Landhotel bietet für jeden Anlass das Passende.

Unsere 5 Veranstaltungsräume für 25 bis 120 Personen und unsere 2 Aussenterrassen für je 60 Personen laden Sie zum Verweilen und feiern ein. Ebenso ist auch das Feiern im Zelt möglich. Unser Gelände von 30.000qm hält vielerlei für Groß und Klein bereit.

Feiern Sie lieber bei sich im Dorf? Unser Catering-Service bringt Ihnen Ihr Buffet auch nach Hause. Bitte sprechen Sie uns an!

Braucht's noch mehr Gründe, im Landhotel Karrenberg einzukehren? Dann besuchen Sie uns einfach.

Also, lassen Sie es sich gut gehen und genießen Sie die Zeit hier.

Wir freuen uns auf Sie.

*Geschwister
Roberto Olla & Marina Bast
und das Team vom Landhotel Karrenberg*



Öffnungszeiten

Mittwoch – Montag 17 Uhr bis 21:30 Uhr ist die Küche geöffnet

Samstag u. Sonntag 12:00 – 14:00 Uhr und 17 bis 21:30 Uhr ist die Küche geöffnet

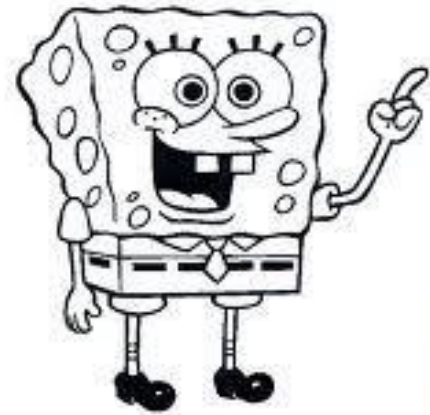
**Sonntag: ab 9:30 bis 14:00 Uhr großes Brunchbuffet , und 17 bis 21:30 Uhr ist die Küche geöffnet
ab 14 Uhr Kaffee & Kuchen. 17 bis 21:30 Uhr große Karte**

Dienstag ist Ruhetag

Für unsere jüngsten Gäste
For our youngest guests

Reibekuchen mit Apfelmus

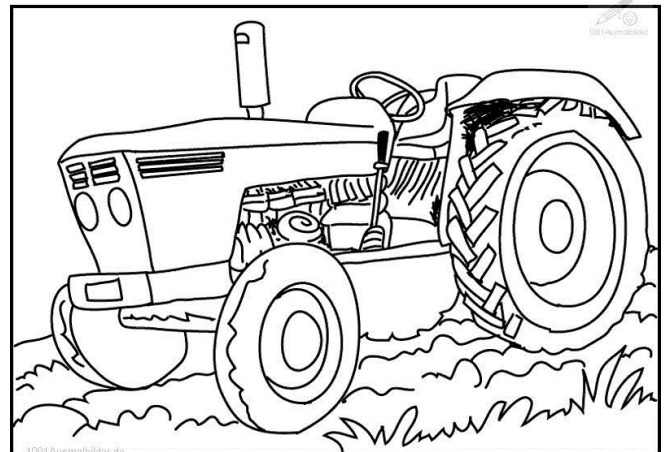
Potato pancakes with apple sauce
3,50€



Pasta mit Tomatensauce

Noodles with tomato sauce

4,90 €



*Paniertes Schweineschnitzel,
Möhren,
und Pommes frites*

*Breaded pork steak, veggies and French
fries*

7,50€

*Chicken Nuggets und Pommes
frites*

Chicken nuggets and French fries
6,50 €