



# Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

## Suppen

**Rinderkraftbrühe „Royal“**

mit Einlage

3,20 €

**Tomatensuppe**

mit Basilikum und Sahnehaube

4,50 €

**Französische Zwiebelsuppe**

mit Toast und Käse überbacken

5,20 €

## Vorspeisen

**Gebackener Camembert**

mit gebackener Petersilie, Sauce Choron

Preiselbeeren und Toast

8,00 €



# Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

## *Kleine Gerichte und Toaste*

**Großer gemischter Salatteller**  
mit verschiedenen Rohkostsalaten,  
Schafskäse und Schinken  
**9,90 €**

**Großer gemischter Salatteller**  
mit verschiedenen Rohkostsalaten  
und gebratenen Putenstreifen  
**10,90 €**

**Kleines Schnitzel „Tessiner Art“ (120 gr.)**  
mit frischen Kräutern, Tomate und Käse überbacken  
dazu Pommes - frites und Salat  
**12,50 €**

**Toast nach „Burgfrauen Art“**  
2 Schweinemedallions mit Pfeffersauce,  
Perlzwiebeln, Champignons, Salatgarnitur und Toast  
**11,50 €**

**Toast nach „Krüstchen Art“**  
Kleines Schweineschnitzel auf Toast mit Zwiebeln,  
Sauce Hollandaise und Spiegelei an Salatgarnitur  
**11,50 €**



# Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

## Steakkarte

### Vom Rind

Unsere Rumpsteaks sind  
mindestens 4 Wochen am Knochen gereift.

#### **Rumpsteak vom Grill**

mit Röstzwiebeln,  
Pommes - frites und Salatteller  
**23,50 €**

#### **Rumpsteak „Hofmeister“**

mit Kräuterbutter,  
Pommes - frites und Salatteller  
**23,50 €**

#### **Rumpsteak „Strindberg“**

mit Senf und glacierten Zwiebeln gratiniert,  
Pommes - frites und Salatteller  
**24,00 €**

#### **Pariser Pfeffersteak**

mit Cognac flambierter Pfeffersauce Krokette und  
Salatteller  
**24,00 €**

#### **Für den kleinen Heißhunger**

Rumpsteak vom Grill  
mit Kräuterbutter und Bauernbrot  
**19,00 €**

# Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

## *Schweinesteaks und Klassiker*

### **Grillpfanne**

verschiedene Steaks  
mit frischen Champignons, Röstzwiebeln  
Rahmsauce, Kräuterbutter  
Prinzessbohnen mit Speck und Berner Rösti  
**19,00 €**

### **Schweinemedallions „Madagaskar“**

mit Pfeffersauce, Pfifferlingen,  
dazu Kroketten und Salatteller  
**19,00 €**

### **Schweinemedallions „Art des Hauses“**

mit gebratenen Champignons,  
Sauce Bèarnaise,  
Kroketten und Salatteller  
**19,00 €**

### **Zartes Holzfällersteak - deftig -**

250 gr. Nackensteak,  
pikant gewürzt mit Röstzwiebeln und Steakbutter,  
dazu Bratkartoffeln und Salatteller  
**16,50 €**



# Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

## Schnitzelkarte

Unsere Schnitzel sind aus der Oberschale geschnitten und ca. 200 gr. schwer.

Zu den Schnitzeln reichen wir als Beilage auf Wunsch Bratkartoffeln oder Pommes - frites.

### **Schnitzel „Monte Casino“**

mit Speck und Champignons, Paprikarahmsauce, Käsestreifen gratiniert, Tomate dazu gemischter Salatteller

**15,80 €**

### **Nordhessisches Cordon bleu vom Schwein**

mit Handkäse und Schinken gefüllt auf Sahnesauce und gemischten Salatteller

**16,50 €**

### **Schnitzel nach „Art des Hauses“**

-alter Klassiker-

mit frischen Champignons, Sauce Bèarnaise und gemischter Salatteller

**15,80 €**

### **Nordhessisches Schmandschnitzel**

mit Speck, Zwiebeln, Senf, Schmand und Kräutern dazu Lattich mit Kräuterschmand

**16,50 €**

# Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

## Schnitzel "Prager Art"

mit Zwiebeln und Steinpilzen, feinen Schinkenstreifen,  
frischen Kräutern  
auf Rahmsauce und gemischtem Salatteller

16,50 €

## Putenschnitzel

### Putenschnitzel „Winzer Art“

im Knuspermantel gebacken auf Käsesauce,  
Weintrauben, Kroketten und Salatteller

17,50 €

## Kalbschnitzel

### Original Wiener Kalbschnitzel

Zitronengarnitur mit Sardelle und Kapern,  
gemischter Salatteller, Bratkartoffeln oder Pommes-frites

19,50 €

**Original Cordon-bleu vom Kalb-**  
mit Tilsiter Käse und Schinken gefüllt  
Mandelbutter

dazu Reis und gemischten Salatteller

20,50 €

# *HEIMATFISCH –*

## *Genießerwochen*

*27. Februar bis 10. April 2020*

### *Suppen und Vorspeisen*

*Forellencremesuppe  
mit Räucherfischeinlage, Gemüse  
und Sahnahaube  
5,50 €*

*Warmes Räucherforellenfilet  
mit gebackener Süßkartoffel  
Kräuterdip und Salatbuket  
11,50 €*

*Allerlei Fischgeschnetzeltes  
auf Lauchgemüse mit Buttermilch, Oliven, Weintrauben,  
und süßer Senf auf Rösterbrot  
11,50 €*

# Hauptspeisen

*Gegrilltes Lachsforellenfilet  
auf frischen Grillgemüse, kleinen Tomaten  
und Kräuterkartoffeln*

*21,00 €*

*„Fischgrillteller“*

*Forelle, Saibling, Lachsforellenfilet  
auf alten Gemüse, an pikanter Sauce  
und gebackener Süßkartoffel*

*22,00 €*

*Saiblingsfilet  
auf Kartoffelmeerrettichstampf  
und frischen Gemüse*

*19,50 €*

*Geschnetzeltes vom gegrillten Fisch  
in Rieslingrahmsauce,  
an gemischtem Wildreis und Kräutern  
dazu Salat*

*20,50 €*

*Forelle nach „Müllerin Art*

*- entgrätet -*

*mit zerlassener Mandelbutter, Zitrone  
Kräuterkartoffel und Salat*

*18,50 €*

*Wirsingroulade mit Fischfarce gefüllt  
auf Tomatensauce mit gemischtem Wildreis  
Speck und kleinen Tomaten*

*22,00 €*



# Weinempfehlung

## 2019 Auxerios Qualitätswein

### vom Weingut Lukas Kesselring aus der Pfalz

*Auf dem 1648 gegründeten Weingut Kesselring verbindet Winzer Lukas Kesselring geschickt seinen Beruf mit seinem Hobby. Rund 25 Hektar beträgt die Anbaufläche. Im milden Klima unter der Pfälzer Sonne erreichen die Trauben eine Hohe Qualität, was zusätzlich durch die sandigen Böden aus Lehm und Kies unterstützt wird. Seit 2009 wird auf dem Weingut Kesselring ökologischer Weinbau betrieben.*

*Mit Respekt vor der Natur wird auf chemische Pflanzenschutzmittel verzichtet. Die komplette Weinbergsarbeit von der Bodenbereitung über die Pflege der Rebstöcke bis zur Lese wird mit großem Engagement und Ebensolchem Umweltbewußtsein durchgeführt.*

### Weinbeschreibung

*Mit umwerfenden Duft, der eindeutig an Mirabelle und Nuss erinnert, wird der Weinliebhaber hier umgarnt.*

*Das sonnige und äußerst milde Klima an der Mittelhaardt gibt dem Auxerrois seine warme und milde Fruchtnote mit auf den Weg, die ihn so einzigartig macht.*

*Vorwiegend sandige Lehm- und Kiesböden stellen den Ursprung für seine natürliche Leichtigkeit und Unbeschwertheit dar.*

*Glas 0,2 l                      5,50 €*

*Flasche 0,75 l                18,50 €*

### *Unsere nächste Aktion!*

*Mitte April 2020 bis 09. Juni 2020*

*„SPARGELWOCHEN = Genießerwochen“*

*Pfingstsonntag 31.05.2020 „Traditionelles Spargelbuffet“*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*



**Zum Schiffechen**  
HOTEL & RESTAURANT

## *Vegetarisch*

### **Omlette „Jäger Art“**

von 3 Eiern mit Champignons in Rahm,  
Kräuterkartoffeln und Salatteller

**10,50 €**

### **Spaghetti „Venezia“**

mit Chilisaucе, Champignons,  
Tomatenconcassée,  
Sauce Hollandaise und Parmesan gratiniert  
dazu Salatteller

**11,50 €**

### **Gebackener Fetakäse**

mit Grillgemüse, Tomatensauce  
und Salatteller

**11,50 €**



# Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

## *Kalte Speisen*

**Belegtes Brot**  
mit Leberwurst oder Blutwurst  
und Sauergurke  
6,50 €

**Belegtes Brot**  
mit „ahler Wurst“ und Sauergurke  
8,50 €

**Strammer Max**  
mit rohen oder gekochten Schinken  
auf Bauernbrot und Sauergurke  
9,50 €

**Portion „Hessischer Schinken“**  
- eigene Herstellung -  
mit Bauernbrot, Butter  
und Sauergurke  
10,90 €

# Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

## Hessischer Bauernteller

Regionale Wurstspezialitäten  
mit Brot, Butter und Sauergurke

10,50 €

## Portion „ahle Wurst“

mit Brot Butter und Sauergurke

12,00 €

## Schweizer Wurstsalat

von Fleischwurst, mit Sauergurke,  
Zwiebeln, Käse, Brot und Butter

9,50 €

## Käseplatte

Diverse Käsesorten  
mit Bauernbrot und Butter

12,50 €

## Presskopf

mit Zwiebeln, Sauergurke,  
Sauce Vinaigrette und Bratkartoffeln

10,90 €



# Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

## Desserts und Eiskarte

**Vanilleeis**  
auf frischem Obstsalat  
5,50 €

**Königspyamide**  
mit knusprigem Krokantkern,  
brauner Moussefüllung,  
frischem Obst und Baileycreme  
6,90 €

**Mohr im Hemd**  
kleines warmes Schokoladentörtchen  
mit roter Grütze und Vanillesauce  
und Obstgarnitur mit Sahne  
6,20 €

**Eierweinbrand - Parfait**  
mit Pistazien und Schokoladensauce  
und Obst mit Sahne  
6,90 €

# Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT



**Cup Danmark**  
Vanilleeis mit heißer  
Schokoladensauce und Sahne  
4,90 €

**Heiße Himbeeren**  
mit Vanilleeis und Sahne  
4,90 €

**Rote Grütze**  
mit Vanilleeis oder Vanillesauce  
4,50 €

**Gemischtes Eis**  
mit oder ohne Sahne  
3,50 € / 3,30 €

**Kindereisbecher „Pinocchio“**  
2 Kugeln Eis mit Sahne  
2,50 €



# Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

## Weinkarte

### Weißwein

#### Pfalz

Ruppertsberger Reiterpfad

Riesling

- trocken -

0,2l

4,20 €

#### Rheinhessen

Bodenheimer St. Alban

Silvaner

- halbtrocken -

0,2l

4,20€

#### Baden

Ihringer Fohrenberg

Grauer Burgunder

- trocken -

0,2l

4,90 €

#### Rheinhessen

Albinger Schloss Hammerstein

Müller Thurgau

- lieblich -

0,2l

4,20 €

# Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT



## Rotwein

### Pfalz

Dornfelder  
- trocken -

0,2l 4,20 €

### Pfalz

Dornfelder  
- halbtrocken -

0,2l 4,20 €

### Rheinhessen

Albinger Hundskopf  
Spätburgunder  
- lieblich -

0,2l 4,50 €

## Weißherbst

### Rheinhessen

Portugieser Weißherbst  
- halbtrocken -

0,2l 4,20 €





# Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

## Getränkemkarte

### Biere

Martini Meisterpils	0,3l	2,40 €
Martini Meisterpils	0,4l	3,20 €
Hütt Luxuspils	0,3l	2,40 €
Hütt Hefe - Weißbier hell	0,5l	3,20 €
Hütt Hefe - Weißbier dunkel	0,5l	3,20 €
Maisel`s - Kristallweizen	0,5l	3,20 €
Erdinger - Weißbier alkoholfrei	0,5l	3,20 €
Einbecker - alkoholfrei	0,33l	3,00 €
Malzbier	0,33l	3,00 €

### Alkoholische Getränke

Possmann Apfelwein	0,25l	2,50 €
--------------------	-------	--------

# Zum Schiffehen

HOTEL & RESTAURANT



## Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola<sup>°</sup>, Orange<sup>°°</sup>, Zitrone, Spezi<sup>°°°</sup>

0,3l 2,70 €

0,4l 3,60 €

Mineralco Tafelwasser 0,3l 2,10 €

Rhönsprudel Mineralwasser 0,25l 2,20 €

0,75l 5,50 €

Orangensaft 0,3l 3,30 €

Apfelsaft 0,3l 3,30 €

Apfelschorle 0,3l 3,30 €

Kirschsafft 0,2l 2,20 €

Traubensaft 0,2l 2,20 €

Bitter Lemmon 0,2l 2,50 €

Ginger Ale 0,2l 2,50 €

° = koffeinhaltig

°° = mit Benzeosäure

°°° = koffeinhaltig und mit Benzeosäure

## Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Alle alkoholfreien Getränke 0,2l 2,00 €



# Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

## Warme Getränke

Tasse Kaffee °	2,00 €
Pott Kaffee °	3,80 €
Espresso °	2,00 €
Espresso - Macchiato °	2,10 €
Cappuccino °	2,60 €
Latte Macchiato °	2,60 €
Milchkaffee °	2,60 €
Tasse Schoko	2,20 €
Tasse Schoko mit Sahne	2,60 €
Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,00 €
Glas Glühwein	4,00 €
Glas Grog mit doppelt Rum	4,00 €

° = koffeinhaltig

# Zum Schiffehen

HOTEL & RESTAURANT

## *Spirituosen*

### Liköre

Jubiläumstrunk (Sterbehilfe)	2 cl	2,00 €
Kipp Elch, Saurer Schelm	2 cl	2,00 €
Ouzo	2 cl	2,00 €
Sambucca	2 cl	2,00 €
Amaretto	2 cl	2,00 €
Baylis auf Eis	2 cl	3,50 €

### Weinbrände / Whiskey

Mariacron	2 cl	2,20 €
Asbach Uralt	2 cl	2,50 €
Jim Beam	2 cl	2,20 €
Jack Daniels	2 cl	3,00 €
Jameson	2 cl	3,00 €

### Klare Schnäpse

Wachholder	2 cl	1,80 €
Wolfhager Sautropfen	2 cl	1,80 €
Fürst Bismarck	2 cl	1,80 €
Bommerlunder	2 cl	1,80 €
Wodka	2 cl	1,80 €
Bacardi	2 cl	2,20 €



# Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

## Kräuterschnäpse

Waldecker Tropfen	2 cl	2,20 €
Grüner Arolser	2 cl	2,20 €
Fernet Branca	2 c	2,20 €
Fernet Menta	2 cl	2,00 €
Jägermeister	2 cl	2,00 €
Kümmerling	2 cl	2,00 €
Ramazzotti	2 cl	2,00 €
Underberg	2 cl	2,00 €

## Aquavits

Linie	2 cl	2,50 €
Malteser	2 cl	2,20 €
Bommerlunder	2 cl	2,20 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50 €



# Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

## Obstbrände

Hausschnaps - Marille -	2 cl	1,80 €
Obstler „Alte Hof“	2 cl	1,80 €
Pircher Williams	2 cl	1,80 €
Roter Waldecker Kirschbrand	2 cl	2,20 €
Grappa Julia	2 cl	2,50 €

## Edle Obstbrände von Nussbaumer

Nussbaumer Williams	2 cl	2,70 €
Nussbaumer Kirsch	2 cl	2,70 €
Nussbaumer Himbeere	2 cl	2,70 €
Nussbaumer Mirabelle	2 cl	2,70 €

## Edle Obstbrände von Prinz

(im Holzfass gereift)

Alte Williams-Christ-Birne	2 cl	3,50 €
Alte Marille	2 cl	3,50 €
Alte Haselnuss	2 cl	3,50 €



# Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

## Mix - Getränke

Asbach - Cola	2 cl	3,00 €
Wodka - Lemmon	2 cl	3,00 €
Wodka - Feige	2 cl	3,00 €
Baccardi - Cola	2 cl	3,00 €
Whiskey - Cola	2 cl	3,00 €

