

MERZBACHER HOF

GASTRONOMIE - BIERGARTEN - CATERING

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen, und hoffen, Sie mit unserem reichhaltigen Speisen-und Getränkeangebot zufriedenzustellen.

Wir legen großen Wert auf Frische und Qualität. Bitte beachten Sie daher auch immer unsere wöchentlich wechselnde Zusatzkarte, die saisonale und regionale Gerichte enthält.

Der Merzbacher Hof befindet sich seit 100 Jahren in Familienbesitz.

Seit April 1997 haben wir nun das Vergnügen, den Merzbacher Hof in Eigenregie zu führen.

Das Wohl unserer Kunden liegt uns sehr am Herzen, und wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Sollten Sie Fragen oder Wünsche haben, wenden Sie sich bitte an uns oder unser Servicepersonal.

Individuelle Ausrichtungen Ihrer Feiern stehen für uns an erster Stelle.

Ob im kleinen Rahmen, in unserem angrenzenden Nebenraum, oder bei schönem Wetter auf der Gartenterrasse - Hauptsache, Sie fühlen sich wohl.

Wir hoffen, Sie haben einen angenehmen Aufenthalt bei uns und wünschen

Guten Appetit

Thomas & Andrea Kann mit Kindern und Team!

Vorspeisen und kleine Gerichte

- Toast nach Art des Hauses*
Toast mit Hähnchenbrustfilet und Aioli auf Salat, mit Tomaten, Gurken und krossen Speckscheiben
9,10 Euro
- Champignons, in Knoblauchbutter geschwenkt, dazu Baguette*
6,90 Euro
- gebackener Ziegenkäse im Speckmantel mit Ahornsirup, Tomaten und Frühlingszwiebeln, dazu Baguette*
7,90 Euro
- 2 Reibekuchen mit Lachscheiben und Schnittlauchcreme*
7,90 Euro
- Garnelenspieß in Knoblauchbutter an Salatdekor, dazu Baguette*
9,90 Euro

Suppen

- Rindfleischsuppe mit Bockwurst und Schnittlauch*
3,90 Euro
- Kartoffelrahmsuppe mit Sahnehaube und Croutons*
4,50 Euro
- Zwiebelrahmsuppe mit gebackenem Bacon, Croutons und Schnittlauch*
4,90 Euro

Salate

Salat Nizza

Gemischter Blattsalat mit Thunfisch in Sahnedressing. Garniert mit Gurken, Tomaten, Ei und Oliven, dazu Baguette

9,90 Euro

gemischter Blattsalat mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet in Essig-Öl Dressing, garniert mit Gurken, Tomaten, Ei und Oliven, dazu Baguette

10,90 Euro

gemischter Blattsalat in Essig-Öl Dressing mit Garnelen und gerösteten Sonnenblumenkernen an Tomaten, Gurke und Ei, dazu Baguette

12,90 Euro

Feldsalat in Tomatendressing an gebratenen Roastbeefstreifen, Cherrytomaten und Sonnenblumenkernen, dazu Baguette

12,90 Euro

Hauptgerichte

Vom Schwein:

Schweinerückensteak auf Tomatensauce, mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken,
dazu frische Bandnudeln und ein Salat in Essig-Öl Dressing

14,90 Euro

2 kleine Schnitzel an Jägersauce, dazu Pommes Frites und ein Blattsalat in Sahnedressing

12,90 Euro

Cordon Bleu mit Sauce Hollandaise, dazu Pommes Frites und ein Blattsalat in Sahnedressing

14,90 Euro

Förster Steak

2 kleine Schnitzel vom Schweinerücken, (natur gebraten) an geschmorten Zwiebeln und einem gebackenen Spiegelei dazu Bratkartoffeln und ein Salat in Sahnedressing

14,90 Euro

3 Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel am Spieß auf mediterranem Gemüse,
dazu Kartoffelkroketten und Calvadosauce mit Äpfeln

15,90 Euro

vom Rind

Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Pfeffersauce, dazu Pommes Frites und ein Salat in Sahnedressing

18,90 Euro

Rumpsteak vom Black Angus Rind mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einem Salat in Sahnedressing

18,90 Euro

Sportlerteller

Rumpsteak vom Black Angus Rind mit in Kräuterbutter geschwenkten Champignons und viel Salat in Sahnedressing, dazu Baguette

17,90 Euro

Fisch

Zanderfilet an Rieslingrahm auf Spitzkohlgemüse, dazu geschwenkte Kartoffeln

17,90 Euro

frische Bandnudeln mit Garnelen auf Tomaten-Knoblauchsauce

12,90 Euro

Gambas in Pernodsahne an Basmatireis, dazu ein Blattsalat in Sahnedressing

17,90 Euro

Lachsfilet auf Porreegemüse an Senfsauce, dazu Basmatireis

16,90 Euro

vom Pferd

*Sauerbraten vom Pferd mit Apfelkompott und Kartoffelklößen
(nicht in den Sommermonaten)*

13,90 Euro

Hähnchen

*2 Hähnchenbrustfilets auf Spitzkohlgemüse an Honig-Chilisauce,
dazu Basmatireis*

14,90 Euro

vegetarische Gerichte

Spaghetti in Knoblauchöl mit Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln

8,90 Euro

Omelette, gefüllt mit Gemüse der Saison, dazu ein Salat in Essig-Öl Dressing

10,90 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Räuberteller

Ihr bekommt Teller und Besteck und klagt euch den Rest bei den Erwachsenen

0,00 Euro

Rotkäppchen

Frische Bandnudeln auf Tomatensauce

4,00 Euro

Knusperhappen

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Salatdekor

5,90 Euro

Zwergenschmaus

Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salatdekor

6,90 Euro

Dessert

Crêpe, gefüllt mit Vanilleeis, an Schokoladensauce und Sahne

5,90 Euro

gebackene Apfelringe, in Zimtucker gewälzt, dazu Vanilleeis und Sahne

5,90 Euro

3 Kugel Vanilleeis mit Schokoladenguss und Sahne

4,90 Euro

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

4,90 Euro

Biere

Vom Fass

Bitburger Pils und Früh Kölsch

Jeweils 0,2l : 1,60 Euro

0,3l: 2,40 Euro

0,4l: 3,20 Euro

aus der Flasche:

Bitburger 0,0% (0,33l) 2,50 Euro

Bitburger Radler 0,0% (0,33l) 2,50 Euro

Fassbrause Zitrone (0,33l) 2,50 Euro

Benediktiner Weizen

Weizen naturtrüb 0,5l 3,50 Euro

Weizen naturtrüb 0,33l 2,50 Euro

Weizen alkoholfrei 0,5l 3,50 Euro

Weizen alkoholfrei 0,33l 2,50 Euro

Malzbier 0,2l 1,60 Euro

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola

Fanta

Sprite

Apfelsaftschorle

Orangensaft

jeweils 0,2l : 1,60 Euro

0,3l : 2,40 Euro

0,4l : 3,20 Euro

Fritz Limonade

Melone

Zitrone

Orange

Kola

Bio- Traubenschorle

Bio Rhabarberschorle jeweils 0,33l : 2,60 Euro

Gerolsteiner Mineralwasser :

Glas 0,2l : 1,60 Euro

Flasche 0,7l : 4,20 Euro

Flasche naturell 0,7l : 4,20 Euro

Flasche naturell 0,25l: 1,80 Euro

Warme Getränke

Tasse Kaffee 1,80 Euro

Kännchen Kaffee 3,10 Euro

Espresso 1,80 Euro

Cappuccino 2,10 Euro

Milchkaffee 2,30 Euro

Glühwein 3,50 Euro

Wir führen Tee aus dem Hause Tee Geschwendner.

Bitte beachten Sie unsere separate Teekarte!

Schnäpse/ Aquavit/ Aperitif

Jubiläums Aquavit

Linie Aquavit

Malteser Aquavit

jeweils 2cl : 2,30 Euro

Averna

Ramazotti

Bailys

Jeweils 2 cl : 2,50 Euro

Ouzo

Sambuca

jeweils 2 cl : 2,00 Euro

Aus dem Hause Prinz

Obstler

Marille

Williams Birne

Nuss

Himbeer

jeweils 2cl : 2,30 Euro

Alte Marille

Alter Williams

Alte Waldhimbeere

jeweils 2cl : 4,00 Euro

MERZBACHER HOF

GASTRONOMIE - BIERGARTEN - CATERING

und falls Sie mal eine Feier zu Hause planen :

*wir liefern gerne Buffets zu Ihnen nach Hause!
sprechen Sie uns einfach an!!!*