

# 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 Speckstreifen* *9,10 Euro*

*Champignons, in Knoblauchbutter geschwenkt,  
dazu Baguette* *6,90 Euro*

*Gebackener Ziegenkäse im Speckmantel mit Ahornsirup,  
Tomaten und Frühlingszwiebeln,  
dazu Baguette* *8,90 Euro*

*2 Reibekuchen mit Lachsscheiben und Schnittlauchcreme* *8,90 Euro*

*Garnelenspieß in Knoblauchbutter an Salatdekor,  
dazu Baguette* *9,90 Euro*

## *Suppen*

*Rindfleischsuppe mit Backerbsen und Schnittlauch* *3,90 Euro*

*Kartoffelsuppe mit Sahnehaube und Croûtons* *4,50 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*

*11,90 Euro*

*Gemischter Blattsalat in Essig-Öl Dressing mit Garnelen  
und gerösteten Sonnenblumenkernen an Tomaten, Gurken  
und Ei,*

*dazu Baguette*

*12,90 Euro*

*Gemischter Blattsalat mit Roastbeefstreifen in  
Sahnedressing, garniert mit Gurken, Tomaten, Ei, Oliven  
und geschmorten Champignons,  
dazu Baguette*

*13,90 Euro*

# Hauptgerichte

## Vom Schwein

*2 kleine Schnitzel an Schnittlauchhollandaise,  
dazu geschmorte Champignons, Kartoffelkroketten und  
einen Blattsalat in Sahnedressing* *14,90 Euro*

*2 kleine Schnitzel an Jägersauce, dazu Pommes Frites  
und einen Blattsalat in Sahnedressing* *13,90 Euro*

*Gordon Bleu an Sauce Hollandaise, dazu Pommes Frites  
und einen Blattsalat in Sahnedressing* *15,90 Euro*

### *Förster Steak*

*2 kleine Schnitzel vom Schweinerücken, (natur gebraten)  
an geschmorten Zwiebeln und einem Spiegelei,  
dazu Bratkartoffeln und einen Blattsalat  
in Sahnedressing* *15,90 Euro*

*3 Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel am Spieß  
auf mediterranem Gemüse,  
dazu Kartoffelkroketten und Calvadossauce* *16,90 Euro*

*Alle Umbestellungen auf Bratkartoffeln werden mit einem Aufschlag von 1,00€ berechnet*

## *Vom Rind*

*Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Pfeffersauce,  
dazu Pommes Frites und einen Blattsalat  
in Sahnedressing* *19,90 Euro*

*Rumpsteak vom Black Angus Rind mit geschmorten  
Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und  
einem Blattsalat in Sahnedressing* *19,90 Euro*

### *Sportlerteller*

*Rumpsteak vom Black Angus Rind mit in Kräuterbutter  
geschwenkten Champignons und viel Blattsalat  
in Sahnedressing,  
dazu Baguette* *19,90 Euro*

## *Fisch*

*Zanderfilet an Rieslingrahm auf Gemüse von roten Linsen,  
dazu geschwenkte Kartoffeln* *18,90 Euro*

*Frische Bandnudeln mit Garnelen auf Tomaten-  
Knoblauchsauce* *13,90 Euro*

*Gambas in Pernodsahne an Basmatireis,  
dazu einen Blattsalat in Sahnedressing* *18,90 Euro*

*Lachsfilet auf geschwenktem Babyspinat an Senfsauce,  
dazu Basmatireis* *18,90 Euro*

*Alle Umbestellungen auf Bratkartoffeln werden mit einem Aufschlag von 1,00€ berechnet*

## *Vom Pferd*

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

*15,90 Euro*

## *Hähnchen*

*2 Hähnchenbrustfilets an Frischkäsesauce mit  
Ruccolasalat in Essig-Öl Dressing,  
Cherrytomaten und Parmesan, dazu Gnoccis*

*14,90 Euro*

## *Vegetarische Gerichte*

*Spaghetti in Knoblauchöl mit Cherrytomaten und  
Frühlingszwiebeln*

*8,90 Euro*

*Omelette, gefüllt mit Gemüse der Saison,  
dazu einen Blattsalat in Essig-Öl Dressing*

*10,90 Euro*

*Alle Umbestellungen auf Bratkartoffeln werden mit einem Aufschlag von 1,00€ berechnet*

# *Für unsere kleinen Gäste*

## *Räuberteller*

*Ihr bekommt Teller und Besteck und klaut euch den Rest  
bei den Erwachsenen* *0,00 Euro*

## *Rotküppchen*

*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*

*Alle Umbestellungen auf Bratkartoffeln werden mit einem Aufschlag von 1,00€ berechnet*

# *Dessert*

*Crêpe, gefüllt mit Vanilleeis, an Schokoladensauce und Sahne* *5,90 Euro*

*Gebackene Apfelringe, in Zimtzucker gewälzt, dazu Vanilleeis und Sahne* *5,90 Euro*

*3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladenguss und Sahne* *5,90 Euro*

*2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne* *5,90 Euro*



# *Schnäpse/ Aquavit/ Aperitif*

*Jubiläums Aquavit*  
*Linie Aquavit*  
*Malteser Aquavit*

*Jeweils 2cl: 2,50 Euro*

*Averna*  
*Ramazotti*  
*Bailys*

*Jeweils 2cl: 2,80 Euro*

*Ouzo*  
*Sambuca*

*Jeweils 2cl: 2,20 Euro*

## *Aus dem Hause Prinz*

*Obstler*  
*Marille*  
*Williams Birne*  
*Nuss*  
*Himbeer*

*Jeweils 2cl: 2,50 Euro*

*Alte Marille*  
*Alter Williams*  
*Alte Waldhimbeere*

*Jeweils 2cl: 4,00 Euro*

# *Biere*

## *Vom Fass*

### *Bitburger Pils und Früh Kölsch*

<i>Jeweils:</i>	<i>0,2l: 1,80 Euro</i>
	<i>0,3l: 2,70 Euro</i>
	<i>0,4l: 3,60 Euro</i>

## *Aus der Flasche*

<i>Bitburger 0,0% (0,33l)</i>	<i>2,80 Euro</i>
<i>Bitburger Radler 0.0% (0,33l)</i>	<i>2,80 Euro</i>
<i>Fassbrause Zitrone (0,33l)</i>	<i>2,80 Euro</i>

### *Benediktiner Weizen*

<i>Weizen naturtrüb 0,5l</i>	<i>3,80 Euro</i>
<i>Weizen naturtrüb 0,33l</i>	<i>2,80 Euro</i>
<i>Weizen alkoholfrei 0,5l</i>	<i>3,80 Euro</i>
<i>Weizen alkoholfrei 0,33l</i>	<i>2,80 Euro</i>
<i>Malzbier 0,2l</i>	<i>1,80 Euro</i>

## *Alkoholfreie Getränke*

<i>Coca Cola</i>	<i>Jeweils 0,2l: 1,80 Euro</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,3l: 2,70 Euro</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,4l: 3,60 Euro</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	
<i>Orangensaft</i>	

## *Fritz Limonade*

<i>Melone</i>	<i>Jeweils 0,33l: 2,80 Euro</i>
<i>Zitrone</i>	
<i>Orange</i>	
<i>Kola</i>	
<i>Bio- Traubenschorle</i>	
<i>Bio- Rhabarberschorle</i>	

## *Gerolsteiner Mineralwasser*

<i>Glas 0,2l</i>	<i>1,70 Euro</i>
<i>Flasche 0,7l</i>	<i>4,30 Euro</i>
<i>Flasche naturell 0,7l</i>	<i>4,30 Euro</i>
<i>Flasche naturell 0,25l</i>	<i>1,90 Euro</i>

## *Warme Getränke*

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>1,90 Euro</i>
<i>Kännchen Kaffee</i>	<i>3,20 Euro</i>
<i>Espresso</i>	<i>1,90 Euro</i>
<i>Capuccino</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>2,80 Euro</i>
<i>Glühwein</i>	<i>3,50 Euro</i>

*Wir führen Tee aus dem Hause Tee Geschwender.  
Bitte beachten Sie unsere separate Teekarte!*