

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 Gartenterasse - 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* 9,90 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 9,90 Euro

*Garnelenspieß in Knoblauchbutter an Salatdekor,
dazu Baguette* 10,90 Euro

Suppen

Rindfleischsuppe mit Backerbsen und Schnittlauch 4,50 Euro

Kartoffelsuppe mit Sahnehaube und Croûtons 5,50 Euro

Salate

Salat Nizza

*Gemischter Blattsalat mit Thunfisch in Sahnedressing,
garniert mit Gurken, Tomaten, Ei und Oliven,
dazu Baguette*

10,90 Euro

Gemischter Blattsalat mit Streifen vom

*Hähnchenbrustfilet in Essig-Öl Dressing,
garniert mit Gurken, Tomaten, Ei und Oliven,
dazu Baguette*

13,90 Euro

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

dazu Baguette

13,90 Euro

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

14,90 Euro

Hauptgerichte

Vom Schwein

*2 kleine Schnitzel an Schnittlauchhollandaise,
dazu geschmorte Champignons, Kartoffelkroketten und
einen Blattsalat in Sahnedressing* *15,90 Euro*

*2 kleine Schnitzel an Jägersauce, dazu Pommes Frites
und einen Blattsalat in Sahnedressing* *14,90 Euro*

*Gordon Bleu an Sauce Hollandaise, dazu Pommes Frites
und einen Blattsalat in Sahnedressing* *16,90 Euro*

Förster Steak

*2 kleine Schnitzel vom Schweinerücken, (natur gebraten)
an geschmorten Zwiebeln und einem Spiegelei,
dazu Bratkartoffeln und einen Blattsalat
in Sahnedressing* *16,90 Euro*

*3 Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel am Spieß
auf mediterranem Gemüse,
dazu Kartoffelkroketten und Calvadossauce* *18,90 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* *22,90 Euro*

*Rumpsteak vom Black Angus Rind mit geschmorten
Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und
einem Blattsalat in Sahnedressing* *22,90 Euro*

Sportlerteller

*Rumpsteak vom Black Angus Rind mit in Kräuterbutter
geschwenkten Champignons und viel Blattsalat
in Sahnedressing,
dazu Baguette* *22,90 Euro*

Fisch

*Zanderfilet an Rieslingrahm auf Gemüse von roten Linsen,
dazu geschwenkte Kartoffeln* *20,90 Euro*

*Frische Bandnudeln mit Garnelen auf Tomaten-
Knoblauchsauce* *14,90 Euro*

*Gambas in Pernodsahne an Basmatireis,
dazu einen Blattsalat in Sahnedressing* *20,90 Euro*

*Lachsfilet auf geschwenktem Babyspinat an Senfsauce,
dazu Basmatireis* *20,90 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)*

16,90 Euro

Hähnchen

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

15,90 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*

11,90 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*

Rotkäppchen

Frische Bandnudeln auf Tomatensauce *5,00 Euro*

Knusperhappen

*Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites und
Salatdekor* *6,90 Euro*

Zwergenschmaus

*Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und
Salatdekor* *7,90 Euro*

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

Dessert

Crêpe, gefüllt mit Vanilleeis, an Schokoladensauce und Sahne *6,90 Euro*

Gebackene Apfelringe, in Zimtzucker gewälzt, dazu Vanilleeis und Sahne *6,90 Euro*

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

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne *6,90 Euro*

Schnäpse/Aquavit/Aperitif

Jubiläums Aquavit
Linie Aquavit
Malteser Aquavit

Jeweils 2cl: 2,90 Euro

Averna
Ramazotti
Bailys

Jeweils 2cl: 3,50 Euro

Ouzo
Sambuca

Jeweils 2cl: 2,50 Euro

Aus dem Hause Prinz

Obstler
Marille
Williams Birne
Nuss
Himbeer

Jeweils 2cl: 3,00 Euro

Alte Marille
Alter Williams
Alte Waldhimbeere

Jeweils 2cl: 4,00 Euro

Fritz Limonade

<i>Melone</i>	<i>Jeweils 0,33l: 3,30 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>2,00 Euro</i>
<i>Flasche 0,7l</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Flasche naturell 0,7l</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Flasche naturell 0,25l</i>	<i>2,30 Euro</i>

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>2,00 Euro</i>
<i>Kännchen Kaffee</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,00 Euro</i>
<i>Capuccino</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Glühwein</i>	<i>3,80 Euro</i>

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