

AMTSSCHÄNKE

— RESTAURANT —

Vorspeisen

Rote-Bete-Salat (vegetarisch) karamellierte Äpfel Walnüsse Ziegenkäse	€ 9,90
Kleiner gemischter Salat gebratener grüner Spargel	€ 10,90

Suppen

Spargelsuppe (vegetarisch)	€ 7,90
Möhren- Ingwer- Cremesuppe(vegetarisch)	€ 7,90

Hauptgerichte

frischer Spargel (vegetarisch) Hollandaise Salzkartoffeln	€ 22,90
frischer Spargel Schnitzel Hollandaise Salzkartoffeln	€ 29,90
frischer Spargel Schinken Hollandaise Salzkartoffeln	€ 28,90
Kikok-Hähnchenbrustfilet frische Bandnudeln Rahmspargel Rucola Parmesan	€ 25,90
gebratenes Lachsfilet Kräuterkruste Grillgemüse Rosmarinkartoffeln	€ 26,90
geschmorter Lamnbraten Speck Bohnen Rosmarinkartoffeln	€ 26,90

Dessert

Apfelpfannkuchen Zimteis	€ 8,90
+mit Calvados flambiert	€ 10,90
Rhabarber Kompott Vanilleeis	€ 8,90

AMTSSCHÄNKE

— RESTAURANT —

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen!

In unserer stets wechselnden Speisekarte finden Sie leckere, ausgewählte Gerichte der Saison. Alles ist hausgemacht. Und da wir alles frisch für Sie zubereiten, gilt als Motto des Abends „nur solange der Vorrat reicht“. Genießen Sie es!

UNSERE KLASSIKER

Rumpsteak Kräuterbutter Pommes Salat	€ 29,40
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Rahmchampignons Bratkartoffeln Salat	€ 28,90
Spareribs Schweinerippchen Wedges Aioli	€ 21,90
Champignonschnitzel vom Schweinerücken Rahmchampignons Pommes Salat	€ 19,90
Bauernschnitzel vom Schweinerücken geschmorte Zwiebeln Spiegelei Bratkartoffeln Salat	€ 18,90

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

Alle Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Liebe Gäste!

Unser Chefkoch bereitet Ihnen ein tolles Buffet zu.

Schnitzel Buffet

Schweineschnitzel

mit Champignon- oder Paprikasauce,

dazu bieten wir Brat-, Rosmarinkartoffeln

und frische Salate an

Tagesdessert inklusive

Pro Person 21,50 €

Unsere Termine sind

in Bearbeitung.

Spargel Buffet

am Freitag den 01.05.2026

und den 05.06.2026

Um Reservierung wird gebeten.

AMTSSCHÄNKE

— RESTAURANT —

Aperitive

Ein Glas Sekt	0,15 l	€ 5,40
Ein Glas Prosecco	0,15 l	€ 5,50
Aperol Spritz	0,2 l	€ 7,80
Hugo	0,2 l	€ 6,90

Alkoholfreies

Gerolsteiner mit & ohne	0,25 l	€ 3,10
	0,75 l	€ 6,30
Bluna Orange	0,33 l	€ 3,70
Afri Cola mit & ohne	0,33 l	€ 3,70
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,50
Lütt's Bio-Apfelschorle	0,3 l	€ 4,10
Lütt's Rhabarberschorle	0,3 l	€ 4,10
Bionade Holunder	0,3 l	€ 4,00

Biere vom Fass

König Pilsener	0,3 l	€ 3,70
	0,4 l	€ 4,50
Benediktiner hell	0,3 l	€ 3,90
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	€ 3,90

Biere aus der Flasche

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€ 3,70
Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	€ 5,40
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,40

Heiße Getränke

Ein Glas Milch		€ 2,40
Eine Tasse Kaffee		€ 2,90
Ein Glas Tee - verschiedene Sorten -		€ 2,90
Espresso		€ 2,90
Cappuccino		€ 3,40
Latte Macchiato		€ 4,90

AMTSSCHÄNKE

— RESTAURANT —

Weißweine

„ein Ortenauer“ Grauburgunder		
Weingut Schloß Ortenberg	0,2 l	€ 7,20
Baden, Deutschland	0,75 l	€ 22,80
trocken, fruchtig, mit Aromen von Apfel, Quitte & Honig		
Bio-Riesling		
Weingut Ernst Weisbrodt	0,2 l	€ 7,20
Pfalz, Deutschland	0,75 l	€ 22,60
feinherb, fruchtig, mit Aromen von Pfirsich, Birne & Citrus		
Bacchus		
Weingut Arnold	0,2 l	€ 7,00
Franken, Deutschland	1,00 l	€ 32,30
feinherb, intensiv fruchtig Charakter, Duft vollreifer Früchte		

Roséwein

Spätburgunder Rosé		
Weingut Beyer-Bähr	0,2 l	€ 7,20
Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	€ 22,60
halbtrocken, zarte feinfruchtige Art		

Rotweine

Mas des Tourelles Merlot		
Château de Tourelles	0,2 l	€ 7,40
Languedoc-Roussillon, Frankreich	0,75 l	€ 22,60
trocken, rubinviolett, Aromen von roten & schwarzen Beeren		
„Nerone“ Negroamaro & Primitivo		
Weingut Globus Wine	0,2 l	€ 7,30
Apulien, Italien	0,75 l	€ 22,80
trocken, dezente Würze mit leichtem Anklang von Rosinen		
Tempranillo Tierra Calar		
Bodegas Navarro Lopez	0,2 l	€ 7,20
Castilla La Mancha, Spanien	0,75 l	€ 23,10
trocken, Aromen von Johannisbeeren, Kirschen, Tabak		
Meiser Dornfelder		
Weingut F. D. & C. Meiser	0,2 l	€ 7,10
Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	€ 23,60
lieblich, Sauerkirsche, schwarze Johannisbeeren und Vanille		

AMTSSCHÄNKE

— RESTAURANT —

Digestive – 2 cl

Klares

Grappa	€ 3,50
Williams Birne	€ 3,50
Obstler	€ 3,50
Mirabelle	€ 3,50
Wacholder	€ 2,50
Sambuca	€ 2,80

Cocktails & Longdrinks

Mojito	€ 7,90
ohne Alkohol	€ 5,50
Wildberry Lillet	€ 7,90
Weinbrand Cola	€ 7,50
Whiskey Cola	€ 7,50
Campari- Orange	€ 6,50
GinTonic	€ 7,50

Braunes & Cremiges

Baileys	€ 2,80
Alter Dessauer Kräuterlikör	€ 2,80
Fernet	€ 2,80
Ramazotti	€ 2,80
Jägermeister	€ 2,80
Whiskey	€ 4,00
Cognac	€ 4,50
Wacholder mit Boonekamp	€ 3,00
Kirschlikör	€ 2,80

Eisiges

Malteser Kreuz Aquavit	€ 3,50
Linie Aquavit	€ 3,50
Wodka	€ 3,00
Ouzo	€ 2,80

Unsere Öffnungszeiten sind
mittwochs bis samstags ab 18 Uhr - Küche bis 22 Uhr
sonntags von 11.30 Uhr bis 14 Uhr und 17 Uhr bis 21 Uhr
An ausgewählten Feiertagen und auf Anfrage auch mittags geöffnet.
montags und dienstags ist Ruhetag