AMTSSCHÄNKE
RESTAURANT

Vorspeisen

Rote-Bete-Salat (vegetarisch) € 9,90
karamellisierte Äpfel| Walnüsse| Ziegenfrischkäse

Suppen

Rinderbrühe| Markklöße | Gemüse € 8,90

Hauptgerichte

Krosse halbe Ente € 27,90
Rotkohl| Kartoffelklöße

gebratenes Lachsfilet € 26,90
Kräuterkruste| Grillgemüse |Rosmarinkartoffeln

Grünkohl € 21,90
Kassler| Kohlwurst | Bratkartoffeln

Käsespätzle (vegetarisch) € 17,90
geschmorte Zwiebeln| Gouda| Sahne |Salat

Dessert

Heiße Himbeeren| Vanilleeis € 10,90

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.

AMTSSCHÄNKE
RESTAURANT

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 €

Termine folgen in 2027

Grünkohl Buffet 24,50€

am Freitag den 06.11.2026

und 04.12.2026

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	€ 3,30
	0,75 l	€ 6,50
Bluna Orange	0,33 l	€ 3,80
Afri Cola mit & ohne	0,33 l	€ 3,80
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,60
Lütt‘s Bio-Apfelschorle	0,3 l	€ 4,20
Lütt’s Rhabarberschorle	0,3 l	€ 4,20
Bionade Holunder	0,3 l	€ 4,20

Biere vom Fass

König Pilsener	0,3 l	€ 3,80
	0,4 l	€ 4,60
Benediktiner hell	0,3 l	€ 3,90
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	€ 3,90

Biere aus der Flasche

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€ 3,80
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	€ 3,60
Latte Macchiato	€ 4,90

AMTSSCHÄNKE
RESTAURANT

Weißweine

„ein Ortenauer“ Grauburgunder
Weingut Schloß Ortenberg 0,2 l € 7,30
Baden, Deutschland 0,75 l € 22,90
trocken, fruchtig, mit Aromen von Apfel, Quitte & Honig

Bio-Riesling
Weingut Ernst Weisbrodt 0,2 l € 7,50
Pfalz, Deutschland 0,75 l € 22,90
feinherb, fruchtig, mit Aromen von Pfirsich, Birne & Citrus

Bacchus
Weingut Arnold 0,2 l € 7,30
Franken, Deutschland 1,00 l € 32,50
feinherb, intensiv fruchtig Charakter, Duft vollreifer Früchte

Roséwein

Spätburgunder Rosé
Weingut Beyer-Bähr 0,2 l € 7,50
Rheinhessen, Deutschland 0,75 l € 22,90
halbtrocken, zarte feinfruchtige Art

Rotweine

Mas des Tourelles Merlot
Château de Tourelles 0,2 l € 7,50
Languedoc-Roussillon, Frankreich 0,75 l € 22,90
trocken, rubinviolett, Aromen von roten & schwarzen Beeren

„Nerone“ Negroamaro & Primitivo
Weingut Globus Wine 0,2 l € 7,50
Apulien, Italien 0,75 l € 22,90
trocken, dezente Würze mit leichtem Anklang von Rosinen

Tempranillo Tierra Calar
Bodegas Navarro Lopez 0,2 l € 7,50
Castilla La Mancha, Spanien 0,75 l € 23,40
trocken, Aromen von Johannisbeeren, Kirschen, Tabak

Meiser Dornfelder
Weingut F. D. & C. Meiser 0,2 l € 7,40
Rheinhessen, Deutschland 0,75 l € 23,90
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 Branca	€ 2,80
Ramazzotti	€ 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

Telefonnummer 0521/290344