

AMTSSCHÄNKE

— RESTAURANT —

Vorspeisen

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

Suppen

Hokkaido Kürbis Cremesuppe (**vegetarisch**) € 8,90

Hauptgerichte

Reibekuchen (**vegetarisch**) € 17,90
Kürbisrahm | Salat

Maishähnchenbrustfilet € 25,90
frische Bandnudeln | Hokkaido Kürbis
Parmesan | Rucola | Sahne

gebratenes Lachsfilet € 26,90
Kräuterkruste | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln

Schweinemedallions € 23,90
Speck | Rahmchampignons | Bratkartoffeln | Salat

Dessert

Schokoladen Soufflé € 11,90

Pflaumenkompott | Vanilleeis

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 €

Termine folgen in 2027

Grünkohl Buffet 24,50€

am Freitag den 06.11.2026

und 04.12.2026

Spareribs Buffet 24,50€

am Freitag den 02.10.2026

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

Digestive – 2 cl

Klares

Cocktails & Longdrinks

AMTSSCHÄNKE

— RESTAURANT —

Grappa	€ 3,50	Mojito	€ 7,90
Williams Birne	€ 3,50	ohne Alkohol	€ 5,50
Obstler	€ 3,50	Wildberry Lillet	€ 7,90
Mirabelle	€ 3,50	Weinbrand Cola	€ 7,50
Wacholder	€ 2,50	Whiskey Cola	€ 7,50
Sambuca	€ 2,80	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