

Für den kleinen Hunger

Deftiges Bauernomlett mit Kartoffelscheiben, Champignons,
Zwiebeln, Tomaten und geräuchertem Speck

3 B D

7,90 Euro

„Krüstchen“

Kleines Schnitzel mit Spiegelei auf Bauerbrot und buntem Salat

A B D F M

9,90 Euro

Geräucherter Lachs an einer Ofenkartoffel
mit Kräuterquark und buntem Salat

D F I M

10,90 Euro

Suppen

Lammkraftbrühe
mit buntem Wurzelgemüse und Haxenfleisch

B F

4,90 Euro

Kürbiscrèmesuppe
mit Sahnehaube

A D F L

4,90 Euro

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L
Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

Vorspeisen

Champignons mit Lauch, Zwiebeln, Kräutern
und Crème fraîche gefüllt
und mit frischem Parmesan überbacken an bunten Salaten

10,90 Euro

DFM

Gegrillte Riesengarnelen
an buntem Salatbouquet und Basilikum – Pesto

11,90 Euro

DFHLM

Salate

Salatteller „Wirtshaus Himberg“
Großer gemischter Salat mit Joghurtdressing oder Vinaigrette
wahlweise :

gebratene Garnelen	14,90 Euro
oder Rindersteakstreifen	13,90 Euro
oder Putenbruststreifen	10,90 Euro
oder ohne Streifen	8,50 Euro

DFM

DH

Kleiner gemischter Salat

4,50Euro

DFM

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L
Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet
an rahmigem Weinkraut und Petersilienkartoffeln

ADFI

16,90 Euro

Gebratene Wildlachsschnitte
auf Blattspinat und Salzkartoffeln

ADF

15,90 Euro

Vegetarisches

Gebratene Schupfnudeln
mit frischen Champignons, Zucchinischeiben, Paprika,
Zwiebelstreifen, Tomatenwürfeln und Kräuter an Käsesauce

ABDF

11,90 Euro

Änderung der Beilagen werden mit 1,50 Euro berechnet

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L
Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

Unsere Steaks vom Grill

Schweinefilet	200g	11,90 Euro
	300g	16,50 Euro
Putensteak	200g	9,90 Euro
	300g	14,90 Euro
Rumpsteak	200g	14,90 Euro
	300g	21,90 Euro
Rinderfiletsteak	200g	21,50 Euro
	300g	29,50 Euro

Grillteller „Wirtshaus Himberg“
Saftige Steaks von Pute, Rind und Schwein
mit Grillwürstchen und Speck
mit Pommes frites und Salat
21,50 Euro

356

Zu unseren Grillspezialitäten empfehlen wir Ihnen!

Saucen

Sauce Bèarnaise	2,90 Euro	ABDF
Pfefferrahmsauce	2,10 Euro	ADFL
Jägersauce	2,10 Euro	ADF
Zigeunersauce ⁴	2,10 Euro	4AF
Gebratene Zwiebeln	2,50 Euro	D
Kräuterbutter	1,50 Euro	D
Ketchup ^{4F} /Mayonnaise ^{4ABM} /Meerrettich ^{45BN}	1,00 Euro	

Beilagen

Pommes frites ,Kroketten ^{ABD} , Kartoffelecken ^{AF}	2,50 Euro	
Bratkartoffeln ³⁶	3,50 Euro	
Folienkartoffel mit Kräuterquark	3,50 Euro	D

Inklusivpreis in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

Schnitzelgerichte

Schnitzel „Wiener Art“
mit Zitrone

Pommes frites und Salatteller

ABDFM

12,90 Euro

Zwiebelschnitzel
mit gebratenen Zwiebeln
Pommes frites und Salatteller

ABDFM

13,90 Euro

„Jägerschnitzel“
mit frischen Champignons in Rahmsauce
Pommes frites und Salatteller

ABDFM

13,90 Euro

„Pfefferschnitzel“
mit grünen Pfefferkörnern in Rahmsauce
Pommes frites und Salatteller

ABDL M

13,90 Euro

„Zigeunerschnitzel“
mit pikanter Paprikasauce ⁴
Pommes frites und Salatteller

ABDFM

13,90 Euro

Schnitzel „Hawaii“
mit Ananas, Sauce Hollandaise und Käse überbacken
Pommes frites und Salatteller

ABDFM

14,90 Euro

Änderung der Beilagen werden mit 1,50 Euro berechnet

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat
A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L
Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

In der Pfanne serviert

„Pfeffer-Pfännchen“

Gegrillte Schweinemedallions in Pfefferrahm
an buntem Gemüse und Bratkartoffeln

3 5 A D F L

16,90 Euro

„Wirtshaus-Pfännchen“

Gegrillte Steaks von Pute, Rind und Schwein
an Rahmchampignons mit Gemüse und Bratkartoffeln^{3,6}

3 5 A D F

17,90 Euro

Wildgericht

Hirschragout
mit Preiselbeeren und Crème fraîche
auf Spätzle und kleinem Salat

4 A B D F M

16,90

Klassiker

Rheinischer Sauerbraten vom Rind
an Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

5 A B D F L

15,90 Euro

Änderung der Beilagen werden mit 1,50 Euro berechnet

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L
Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

Kinderkarte

„Schweinchen Dick“

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat

ABDFM

6,90 Euro

„Moby Dick“

Fischstäbchen mit Petersilienkartoffeln und Salat

ABDFM

6,90 Euro

„Räuberteller“

Kleiner Teller, Gabel zum räubern bei Mama und Papa
0,00 Euro

Dessert

Bourbon – Vanilleeis
mit heißen Kirschen und Sahne

14BD

5,90 Euro

Zwetschgen – Topfenknödel
auf Vanillesauce

14ABD

6,90 Euro

verschiedene Sorten pro Kugel 1,00 Euro

14BCDGL

Sahne 1,00 Euro

D

wahlweise:

Schokoladensauce, Karamelsauce, Erdbeersauce^{1,2,4}

14ACD

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere