



SPEISEN

Saisonkarte

Täglich ab 11:30 durchgehend geöffnet
Mittagstisch bis 15 Uhr
15-17 Uhr nur Kleinigkeiten
Ab 17 Uhr volle Karte
Küchenschluss 22:30 Uhr,
sonntags 22 Uhr

Kürbiscremesuppe mit Croûtons und Kernöl ^{B1}	5,90 €
Kleiner Beilagensalat	5,80 €
Mittlerer Salatteller	9,60 €
Bunter Salatteller mit Sprossen, Knuspernüssen und Kernen (vegan)	12,80 €
Großer Salat mit gratiniertem Ziegenkäse und Lavendelhonig ^G	13,60 €
Kürbis-Ziegenkäse-Pastetchen mit karamellisierten Walnüssen und Salat ^{B1,C}	13,60 €
Kleine Quiche Lorraine mit Speck, Schmand und Salat ^{B1,G,C}	13,40 €
Kohlroulade, gefüllt mit Grünkern, Zwiebelsoße und Salat (vegan)	13,90 €
Trilogie der Knödel (Rote Bete, Spinat und Handkäs) mit drei Soßen und Salat ^{B1,G,C}	14,60 €
Geschmorte Schweinebäckchen mit Bandnudeln und Salat ^{B1,C}	21,80 €
Boeuf Bourguignon mit Schmorgemüse und Kartoffeln	22,80 €
Steinpilz-Hackbraten mit Zwiebelsoße und Püree ^{B1,G,C}	17,80 €
Hirschgulasch mit Rotkraut und Kartoffelklößen ^C	24,80 €
Schnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln und kleinem Salat ^{C,B1}	17,40 €
Schnitzel Wiener Art mit Pilzrahm und Bratkartoffeln ^{C,G,B1}	18,60 €
Ganze geräucherte Forelle, lauwarm, Meerrettich-Dip & Kartoffelsalat ^G	21,90 €
Heringsfilet, mariniert nach Hausfrauenart, mit Bratkartoffeln ^G	16,50 €
Crème brûlée mit einem Hauch von Lavendel ^{G,C}	7,60 €
Orangen-Schokoladenküchlein mit Zwetschgenkompott (vegan) ^{B1}	7,60 €
Zwetschgenküchlein mit Vanillesoße und Eis ^{B1,G,C}	7,60 €

Weiteres siehe Tafel

Zusatzstoffe, * = Nitritpökelsalz • Allergene: B = Glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2), C = Eier, G = Milch

Alle Speisen auch zum Mitnehmen. Auch in Mehrwegdippchen

Zur Stalburg • Glauburgstr. 80 • Tel. 069/557934 • stalburg.de

Unsere aktuellen Lieferanten:

Wurstwaren & Fleisch: Hofgut Marienborn/Bio-Metzgerei Eidmann, Bruchköbel • Brot: Bio-Bäckerei Denninger, Frankfurt • Handkäse: Biokäserei Birkenstock, Hüttenberg • Schmalz, Landjäger, Wild: Bio-Metzgerei Juffinger, Thiersee*, • Eier: Westerwald Bio GmbH, Eschenburg • Geflügel: Bio-Frischgeflügel Roth, Witzenhausen • Fisch: Altstädter Fischteich, Münzenberg-Gambach • Kartoffeln: Bio-Betrieb Scholzenhof, Wiesbaden-Nordenstedt • Paniermehl: Bio-Bäckerei Wagner, Tiefenbach*.
Alles andere: Reformhaus Andersch, Frankfurt.

* = Leider nicht regional, da hier so nicht zu kriegen