

Kräftige Rinderbouillon mit hausgemachtem Leberknödel ^{1,2}	6,80€
Unser Tomatenbrotsalat	6,80€
Hausgemachte Quiche an Blattsalaten mit Balsamico Dressing	12,80€
Die Burrata Burrata frischen Tomaten und Basilikumpesto	12,80€
Bunter Sommersalat „Drei Linden Style“ mit hausgemachtem French Dressing, Parmesan und Croûtons	13,80€
Henning`s Antipasti Teller Geräucherter Schinken, hausgemachte Salami, mediterranes Gemüse mit Oliven, Parmesan und Ciabatta	13,80€

Bunter Blattsalat mit Balsamico Dressing in der Reisblattblüte dazu Parmesan, und verschiedene Rohkostsalate, wahlweise mit...	
- zarten Hähnchenbrustfilets mit Ratatouille	15,80€
- Rumpsteak vom Rhöner Weiderind /Schmorzwiebeln /Bratensauce	26,80€
- Rhöner Bachforellenfilet aus Keidels Forellenzucht /Wüstensachsen mit Kräuterbutter	23,80€

Geflügel

Zarte Hähnchenbrustfilets mit frischen Kräuterchampignons á la Creme, Herzoginkartoffeln und Salat der Saison	16,80€
---	--------

Hauptdarsteller aus Henning`s Metzgerei

Gebackene Blutwurst mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Gewürzgurke	14,80€
Hausgemachte Sülze ^{1,3} vom Rhöner Landschwein mit Zwiebelvinaigrette, Remoulade, Gewürzgurke und Bratkartoffeln	13,80€
Gebackener Leberkäse ^{1,2,3,8,12} mit Schmorzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salate der Saison	14,80€
„ Hennings Böffstöck “ mit Schmorzwiebeln und Kümmelbrot von der Bäckerei Katzer`s	9,80€
„ Hennings Böffstöck “ Deluxe-Brot “ mit Ei, Schmorzwiebeln und Kümmelbrot von der Bäckerei Katzer`s	10,80€
„ Hennings Böffstöck “ mit Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat	12,80€
„ Hennings Böffstöck “ mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln oder Pommes und Salate der Saison	15,80€
„ Hennings Böffstöck Deluxe “ mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln, Ei u. Salate der Saison	16,80€

Rhöner Landschwein

Rhöner Bauchscheiben mit BBQ Grill-Chutney und Ofenkartoffel-Kräuterquark	14,80€
Grillsteak (Kotelett) mit Kräuterbutter, Kartoffelsalat oder bunter Sommersalat	14,80€
Schnitzel mit hausgemachter Bratensauce und Kartoffelsalat	14,80€
Knusprig gebratene Leber mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salate der Saison	15,80€
Paniertes Kotelett mit Bratensauce, Bratkartoffeln und Salate der Saison	15,80€
Schweineschnitzel mit Bratensauce, Pommes frites und Salate der Saison	15,80€
Zwiebelschnitzel mit Pommes frites und Salate der Saison	17,80€
Jägerschnitzel mit frischen Kräuterchampignons, Pommes frites und Salate der Saison	18,80€

Feinschmeckerschnitzel mit hausgemachten Schinkenwürfeln ^{1,2,3} , Lauchstreifen mit Creme fraiche verfeinert, Mandelbällchen und Salate der Saison	18,80€
--	--------

Weiderind

Portion Tatar „Klassik“ vom Rhöner Weiderind zum selbst marinieren mit Zwiebeln, Eigelb und Kümmelbrot von der Bäckerei Katzer`s auf Wunsch mit Asbach Uralt	200g 15,80€ 18,50€
Portion Tatar „Mediterran“ vom Rhöner Weiderind zum selber marinieren mit Zwiebeln, Eigelb, Oliven, getrockneten Tomaten, Parmesan und Ciabatta	200g 17,80€
Rumpsteak vom Rhöner Weiderind mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salate der Saison	26,80€

Vegetarische Gerichte

Mediterraner Tofuriegel „Vegan“ im Auberginenmantel mit Ratatouille u. Kichererbsenpralinen	14,80€
--	--------

Kleine Gerichte

Hausgemachte Bratwurst aus unserer Metzgerei mit Brot	4,80€
Hausgemachte Bratwurst aus unserer Metzgerei mit Pommes oder Kartoffelsalat	7,80€
Flammkuchen „Drei Linden“ ^{1,2,3} mit geräuchertem Speck, Zwiebelwürfel und Creme fraiche	10,80€
Flammkuchen „Provenzalisch“ mit mediterranem Gemüse, Ruccola und Parmesan	12,80€
Strammer Max ^{1,2,3,8} mit hausgemachtem rohen und gekochtem Schinken, und 2 Spiegeleier in Butter gebraten	10,80€
Henning`s Vesperteller ¹ mit hausgemachten Wurstspezialitäten aus der Metzgerei und Brot	10,80€
Handkäse mit Musik und Kümmelbrot	7,80€
Zwibbelsplotz	4,80€
Schweizer Wurstsalat ^{1,2,3,8,12} mit Kümmelbrot und Butter	7,80€
Port. Pommes (Rot-Weiß)	4,80€
Drei Reibekuchen mit Apfelmus	6,80€
Chicken Chips mit Pommes	7,80€
Kinderschnitzel mit Bratensauce und Pommes	7,80€

1. mit Nitritpökelsalze 2. mit Farbstoff 3. mit Antioxidationsmittel

6. Süßungsmittel 8. mit Phosphat 9. chininhaltig 10. enthält Phenylalaninquelle 11. coffeinhaltig 12. mit Geschmacksverstärker, 13. Sulfite

Über enthaltene Allergenprodukte liegt für Sie eine gesonderte Speisekarte bereit.
Wir bitten von Umbestellungen abzusehen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.



Hochstift Pils vom Fass	0,4 l	4,00 €
Radler	0,4 l	4,00 €
Pilgerstoff	0,5 l	4,50 €
Malzbier	0,33 l	3,00 €
Hochstift Drive alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Will Hefeweizen hell	0,5 l	4,50 €
Will Kristallweizen	0,5 l	4,50 €
Will Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Coca Cola, Coca Cola light, Spezi, Sprite, Fanta	0,4 l	4,50 €
Herbst Apfelsaft	0,4 l	4,50 €
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,50 €
Flasche Förstina Sprudel spritzig, medium, still	0,25 l	2,50 €
Flasche Förstina Sprudel	0,75 l	5,20 €
Schlitzer Doppelkorn, Schlitzer Kümmel		
Obstler, Asbach Uralt, 3-Richter-Bitter		
Aha Excelsior, Willams-Birne	je 2 cl	2,70 €
Baileys	2cl	3,00 €
Linie Aquavit, Fernet Branca, Ramazotti, Käfer Himbeergeist, Alte Marille Th. Prinz, Alte Haselnuss Th. Prinz	je 2 cl	3,50 €
Hammelburger halbtrocken	0,2 l	5,80 €
<i>Müller Thurgau halbtrocken, würzig, gehaltvoll, ehemals fuldischer Beizstzium, klassisch</i>		
Volkacher Kirchberg trocken	0,2 l	5,80 €
<i>Müller Thurgau trocken, Weingut Dorsch-Römmelt, feine abgestimmte Frucht, füllig, cremig</i>		
Silvaner trocken	0,2 l	5,80 €
<i>Castell-Castell, Fürstlich Castell'sches Domänenamt, erfrischend, spritzig, leicht mit feiner Frucht</i>		
Rheinhessen		
Müller Thurgau lieblich	0,2 l	5,80 €
<i>Dr. Hinkel Gutsabfüllung, harmonische Fruchtnoten, milde Säure, süffig</i>		
Pfalz		
Portugieser Weißherbst halbtrocken	0,2 l	5,80 €
<i>Herxheimer Kobnert, vollmundig, frisch</i>		
Grauburgunder QbA trocken	0,2 l	5,80 €
<i>Weingut Eugen Müller, säurearm, opulent, frisch, fruchtig, weich</i>		
Weißburgunder	0,2 l	5,80 €
<i>trocken, säurearm, frisch, fruchtig</i>		
Mosel		
Riesling feinherb	0,2 l	5,80 €
<i>Weingut Thanisch, reifer Zitrusfrucht, angenehme Säure, saftig</i>		
Rheingau		
Riesling trocken	0,2 l	6,50 €
<i>Landgraf von Hessen, Weingut Prinz von Hessen, trocken, erfrischend, gute Balance und fruchtige Noten</i>		
Fuldaer Spätlesereiter	0,2 l	7,50 €
<i>Johannisberger Riesling Spätlese trocken, reiches Bukett nach Pfirsich, Grapefruit, Aprikosen und Apfel</i>		
Bio-Wein/Die Zwei	0,2 l	6,50 €
<i>Weißburgunder & Chardonnay trocken, Weingut Die Zwei, fruchtig, spritzig, feiner Duft von Birne und Mango</i>		
Rotwein		
Pfalz		
Dornfelder halbtrocken	0,2 l	5,80 €
<i>Edenkoben</i>		
Dornfelder QbA lieblich	0,2 l	5,80 €
<i>Vier Jahreszeiten Winzer e.G., samtig, fein fruchtig</i>		
Frankreich		
Les Rivages trocken	0,2 l	5,20 €
<i>aromatisch, körperreich, tiefes Purpurrot, saftige Tannine</i>		
Merlot/Tannat trocken	0,2 l	5,50 €
<i>Rive Haute Weingut Plaimont, Aromen von schwarzen Beeren, erfrischend ausgewogen</i>		



Der Stadtgasthof mit 
Herz und Tradition

Guten Appetit

und angenehmen Aufenthalt wünscht Fa. Henning und Mitarbeiter.

Frisch gekocht – ist halb gewonnen.

Und das soll auch bei Vollbetrieb so bleiben!
Daher können bei den Hauptspeisen 30-45 Minuten Wartezeit entstehen.

Unsere urige, gemütliche Gaststube kann in zwei getrennte Räume aufgeteilt werden.

In unserem neuen, modernen „Wohnzimmer“
finden Sie mit bis zu 25 Personen Platz.

Unser "Kaiser Friedrich Zimmer" ist ausgelegt für bis zu 70 Personen.

Auch der Biergarten eignet sich für ein persönliches Fest.

**Wir empfehlen uns für Feierlichkeiten wie z.B.
Geburtstags-, Weihnachts- und Betriebsfeiern, Familientreffs sowie Hochzeiten.**

Öffnungszeiten Gaststätte:

Montag - Samstag 11.45 - 13.15 Uhr und ab 17.00 Uhr