


Hochstift Pils vom Fass	0,4 l	3,60 €
Radler	0,4 l	3,60 €
Pilgerstoff	0,5 l	4,20 €
Malzbier	0,33 l	2,80 €
Hochstift Drive alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
Will Hefeweizen hell	0,5 l	4,20 €
Will Kristallweizen	0,5 l	4,20 €
Will Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Coca Cola, Coca Cola light, Spezi, Sprite, Fanta	0,4 l	4,20 €
Apfelsaft	0,4 l	4,20 €
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,20 €
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	je 2 cl	2,50 €
Willams-Birne	2cl	2,70 €
Baileys	2cl	3,00 €
Linie Aquavit, Fernet Branca, Ramazotti, Käfer Himbeergeist, Alte Marille Th. Prinz, Alte Haselnuss Th. Prinz	je 2cl	3,00 €
Hammelburger halbtrocken	0,2 l	4,80 €
<i>Müller Thurgau halbtrocken, würzig, gehaltvoll, ehemals fuldischer Beizstum, klassisch</i>		
Volkacher Kirchberg trocken	0,2 l	4,80 €
<i>Müller Thurgau trocken, Weingut Dorsch-Römmelt, feine abgestimmte Frucht, füllig, cremig</i>		
Silvaner trocken	0,2 l	5,50 €
<i>Castell-Castell, Fürstlich Castell'sches Domänenamt, erfrischend, spritzig, leicht mit feiner Frucht</i>		
Rheinhessen		
Müller Thurgau lieblich	0,2 l	5,50 €
<i>Dr. Hinkel Gutsabfüllung, harmonische Fruchtnoten, milde Säure, süffig</i>		
Pfalz		
Portugieser Weißherbst halbtrocken	0,2 l	5,50 €
<i>Herxheimer Kobnert, vollmundig, frisch</i>		
Grauburgunder QbA trocken	0,2 l	5,50 €
<i>Weingut Eugen Müller, säurearm, opulent, frisch, fruchtig, weich</i>		
Weißburgunder	0,2 l	5,50 €
<i>trocken, säurearm, frisch, fruchtig</i>		
Mosel		
Riesling feinherb	0,2 l	5,50 €
<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	5,20 €
<i>Edenkoben</i>		
Dornfelder QbA lieblich	0,2 l	5,20 €
<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
Sonntag auf Anfrage*

Kräftige Rinderbouillon mit hausgemachtem Leberknödel ^{1,2}	5,80€
Unser Tomatenbrotsalat	6,80€
Hausgemachte Quiche mit Lauch, Zwiebeln und Käse an Blattsalaten mit Balsamico Dressing	10,80€
Die Burrata Burrata mit Rauke, frischen Tomaten und Basilikumpesto	10,80€
Bunter Sommersalat „Drei Linden Style“ mit hausgemachtem French Dressing, Parmesan und Croûtons	12,80€
Henning`s Antipasti Teller Geräucherter Schinken, hausgemachte Salami, mediterranes Gemüse mit Oliven, Parmesan und Ciabatta	12,80€

Bunter Blattsalat mit Balsamico Dressing in der Reisblattblüte dazu Parmesan, und verschiedene Rohkostsalate, wahlweise mit...	
- zarten Hähnchenbrustfilets mit Ratatouille	13,80€
- Rumpsteak vom Rhöner Weiderind /Schmorzwiebeln /Bratensauce	24,80€
- Rhöner Bachforellenfilet aus Keidels Forellenzucht /Wüstensachsen mit Kräuterbutter	20,80€

Geflügel

Zarte Hähnchenbrustfilets mit frischen Kräuterchampignons á la Creme, Herzoginkartoffeln und Salat der Saison	15,80€
--	--------

Hauptdarsteller aus Henning`s Metzgerei

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

Rhöner Landschwein

Grillsteak (Kotelett) mit Kräuterbutter, Kartoffelsalat oder bunter Sommersalat	12,80€
Schnitzel mit hausgemachter Bratensauce und Kartoffelsalat	13,80€
Knusprig gebratene Leber mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salate der Saison	14,80€
Paniertes Kotelett mit Bratensauce, Bratkartoffeln und Salate der Saison	14,80€
Schweineschnitzel mit Bratensauce, Pommes frites und Salate der Saison	14,80€
Zwiebelschnitzel mit Pommes frites und Salate der Saison	15,80€
Jägerschnitzel mit frischen Kräuterchampignons, Pommes frites und Salate der Saison	16,80€

Feinschmeckerschnitzel mit hausgemachten Schinkenwürfeln ^{1,2,3} , Lauchstreifen mit Creme fraiche verfeinert, Mandelbällchen und Salate der Saison	16,80€
---	--------

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 14,80€ 16,80€
Portion Tatar „Mediterran“ vom Rhöner Weiderind zum selber marinieren mit Zwiebeln, Eigelb, Oliven, getrockneten Tomaten, Parmesan und Ciabatta	200g 16,80€
Rumpsteak vom Rhöner Weiderind mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salate der Saison	24,80€

Vegetarische Gerichte

Mediterraner Tofuriegel „Vegan“ im Auberginenmantel mit Ratatouille u. Kichererbsenpralinen	13,80€
--	--------

Kleine Gerichte

Hausgemachte Bratwurst aus unserer Metzgerei mit Brot	3,80€
Hausgemachte Bratwurst aus unserer Metzgerei mit Pommes oder Kartoffelsalat	6,80€
Flammkuchen „Drei Linden“ ^{1,2,3} mit geräuchertem Speck, Zwiebelwürfel und Creme fraiche	8,80€
Flammkuchen „Provenzalisch“ mit mediterranem Gemüse, Ruccola und Parmesan	10,80€
Strammer Max ^{1,2,3,8} mit hausgemachtem rohen und gekochtem Schinken, und 2 Spiegeleier in Butter gebraten	9,80€
Henning`s Vesperteller mit hausgemachten Wurstspezialitäten aus der Metzgerei und Brot	9,80€
Handkäse mit Musik und Kümmelbrot	6,80€
Zwibbelsplotz	4,50€
Schweizer Wurstsalat ^{1,2,3,8,12} mit Kümmelbrot und Butter	6,80€
Schwartemagenbrot ^{1,12}	6,80€
Port. Pommes (Rot-Weiß)	3,80€
Drei Reibekuchen mit Apfelmus	4,80€
Chicken Chips mit Pommes	6,80€
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. koffeinhaltig 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.

