

Herzlich Willkommen
im

Hotel – Restaurant " Alte Viehweide "



Sehr geehrte Gäste :



Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt
und einige erholsame Stunden
in unserem Haus.

Da wir unsere Speisen stets frisch zubereiten,
kann es zu Wartezeiten kommen.
Dafür bitten wir Sie um Verständnis.

Vielen Dank im Voraus
Ihr

" Viehweid – Team "
Familien Beers & Familie Bigott

Suppen :

- * Rinderkraftbrühe
mit Kräuterpfannkuchenstreifen € 4,00
- * Käse – Lauch – Cremesuppe (vegetarisch) € 4,50
- * französische Zwiebelsuppe
mit Käsecrouton € 4,80

warme Vorspeisen :

- * gerösteter Knoblauchtoast € 4,00
- * frische Champignons a la creme
mit Toast € 9,00
- * Nudeln in Schinken–Sahne–Sauce
mit Käse überbacken klein € 8,50
groß € 12,50

kalte Vorspeisen :

* gemischter Salatteller

mit Brotroutons	klein	€ 4,50
	groß	€ 9,00

* großer Salatteller

mit Käse- und Schinkenstreifen	€ 11,50
mit frischen Champignons	€ 12,50
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	€ 13,50
mit gebratenen Scampi	€ 14,50

Dressing zur Wahl : Hausdressing mit Joghurt
Essig – Öl - Dressing

Wir verwenden die gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe.

Die genaue Aufgliederung können Sie auf Anforderung einsehen.

Hauptgerichte vom Schwein :

- * Schnitzel "Wiener Art "
mit Pommes Frites und gemischtem Salatteller
€ 10,50

- * Zigeunerschnitzel
mit Pommes Frites und Bohnen-Speck-Röllchen
€ 12,50

- * Schnitzel "Hawaii"
mit Ananas und Käse überbacken
Pommes Frites
und gemischtem Salatteller
€ 13,50

- * Zwiebelrahmschnitzel
mit Käse überbacken
Röstis und Buttererbsen
€ 14,50

- * Cordon Bleu
mit Kroketten und Möhrengemüse
€ 16,50

- * Filetpfanne
in Paprikarahmsauce
mit Spätzle und gemischtem Salatteller € 17,50

Hauptgerichte vom Rind :

- * Rumpsteak
mit Kräuterbutter,
Bratkartoffeln
und Bohnen-Speck-Röllchen € 19,50

- * Rumpsteak " Strindberg "
unter der Zwiebel-Senf-Kruste
mit Röstis
und gemischtem Salatteller € 22,50

- * T- Bonge - Steak, mind. 450 g
mit Kräuterbutter
Steak-House-Kartoffel
und gemischtem Salatteller € 27,50

Hauptgerichte vom Geflügel :

- * Hähnchenschnitzel
mit Champignonrahmsauce,
Spätzle und Salat € 14,50

Spezialitäten des Hauses :

- * Westerwälder Herrenpfanne
mit Schweine- und Rinderfilet,
Champignons a la creme auf Spätzle
mit gemischtem Salatteller € 21,50

- * Grillspieß
mit Filets von Schwein und Rind,
Meatball, Bratkartoffeln
und gemischtem Salatteller € 23,50

Hauptgerichte vom Fisch :

- * Lachsnudeln
in Sahnesauce mit Spinat
und Käse überbacken € 17,50

- * gebratenes Lachsfilet
im Kartoffelmantel mit Krabbensauce
und gemischtem Salat € 19,50

Natürlich können Sie fast alle unsere Gerichte
als kleine Portion bestellen.

Für unsere kleinen Gäste :

- * Hähnchennuggets
mit Pommes Frites € 6,50

- * paniertes Schweineschnitzel
mit Rahmsauce,
Spätzle und Erbsen-Möhren € 7,50

dazu :

Ketchup oder Mayonnaise

Vegetarische Gerichte :

- * hausgemachte Käsespätzle
mit Broccoli € 13,50

- * Salatteller der Saison
mit frischen Champignons
und Bratkartoffeln € 14,50

Für den kleinen Hunger :

- * hausgemachter Wurstsalat
mit Käse und Brot € 7,50

- * Strammer Max
mit gekochtem Schinken und Spiegelei € 8,50

- * Toast " Hawaii "
mit Ananas und Käse überbacken € 9,00

- * bunter Salatteller
mit Bratkartoffeln und einem Spiegelei € 12,50

- * Herrentoast
2 kleine Rinderfilets
mit frischen Champignons,
Kräuterbutter und Salat umlegt € 14,50

Getränkekarte

Biere :

Bitburger Pils vom Fass

Schuß, Radler, Malzbier 0,3 l € 2,40

Krefelder 0,4 l € 3,60

Altbier Fl. 0,33 l € 3,20

Bitburger alkoholfrei Fl. 0,33 l € 3,20

Schneider Hefeweizen vom Fass 0,3 l € 2,60

0,5 l € 3,50

alkoholfreie Getränke :

Cola, light, Fanta, Sprite 0,2 l € 1,80

0,4 l € 3,60

Mineralwasser Fl. 0,25 l € 2,50

Tafelwasser Fl. 0,70 l € 5,50

Apfelsaft, Orangensaft, Schorle 0,2 l € 2,00

0,4 l € 3,80

Traubensaft 0,2 l € 2,30

warme Getränke :

Tasse Kaffee, Glas Tee € 2,20

Kännchen Kaffee oder Tee € 3,80

Espresso, Cappuccino € 2,50

Latte Macchiato, Milchkaffee € 3,80

Kännchen Kakao, warm € 4,00

Aperitifs :

Pernod mit Eis oder Wasser	4 cl	€ 5,50
Campari, Aperol mit Eis	4 cl	€ 6,00
mit O'Saft oder Soda	4 cl	€ 6,50
Sherry	5 cl	€ 4,50
Martini mit Eis	5 cl	€ 5,50

Spirituosen :

Westerwälder Korn oder Kümmel	2 cl	€ 2,00
Malteser, Obstler, Bommerlunder	2 cl	€ 2,20
Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 2,50
Williams Christ mit Birne	4 cl	€ 4,50
Westerwälder Basaltfeuer	2 cl	€ 3,00
Saurer, Brombeer-Wodka	2 cl	€ 2,00
Amaretto, Baileys	4 cl	€ 4,50
Fernet, Kümmerling, Unterberg	2 cl	€ 2,20
Averna, Ramazotti	4 cl	€ 3,80
Weinbrand Mariacrone	2 cl	€ 2,50
Asbach Uralt	2 cl	€ 2,80
Grappa, Calvados	4 cl	€ 5,50
Remy Martin, Hennessy	4 cl	€ 8,50
Southern Comfort, Johnny Walker	4 cl	€ 5,50

Wein :

Fragen Sie nach unserer Weinkarte

Küchenzeiten

Montag bis Samstag	11:30 Uhr – 13:30 Uhr 17:30 Uhr – 21:00 Uhr
Sonntag	11:30 Uhr – 13:30 Uhr 17:30 Uhr – 20:00 Uhr

Um längere Wartezeiten zu vermeiden,
bitten wir Sie um Tischreservierung.

Gerne servieren wir Ihnen Kaffee und Kuchen
(auf Vorbestellung)

Sollten Sie besondere Wünsche oder Anregungen haben :
Lassen Sie es uns wissen !!!

Wir bedanken uns für Ihren Besuch
und freuen uns auf ein Wiedersehen !

Ihr
" Viehweid – Team "
Familien Beers & Familie Bigott

Hotel – Restaurant " Alte Viehweide "
56244 Helferskirchen

Telefon : 0 26 26 / 97 85 – 0 Fax : 0 26 26 / 97 85 – 1 10

Internet : www.alte-viehweide.de
e-mail : alte-viehweide@t-online.de