

Speisen



Vorspeisen

Kräuter-Gambas „Rustico“ in Knoblauchbutter gebraten, dazu Baguette	17,00 €
Röschen vom geräucherten Lachs mit Kartoffelrösti, Salatbouquet und Honig-Dill-Senfrahm	14,80 €

Suppen

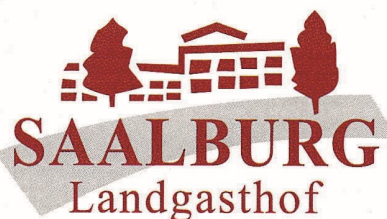
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen verfeinert	7,80 €
Schaumsuppe „Kaiser-Wilhelm“ mit aromatischen Gartenkräutern	7,80 €

Salate

Salatteller „Saalburg“ frische Blattsalate der Saison mit Oliven, Thunfisch und Feta Käse ^{3'}	15,50 €
Salatteller „Cäsar Art“ frische Blattsalate der Saison mit Tranchen von gebratenem Hähnchenfilet und Kräuter-Croutons	16,80 €
Salat mit Bratkartoffeln und grüner Soße	12,50 €
Salat „Caprese“ mit Kirschtomaten und Babymozzarella	12,80 €

1 Pökelsalz, 2 mit Phosphat, 3 Geschmacksverstärker, 4 Farbstoff, 5 geschwefelt, 6 Säuerungsmittel, 7 mit Farbstoff, 8 mit Koffein, 9 enthält Phenylalanin, 10 mit Chinin

Hessen à la Carte



HESSEN À LA CARTE – Sonderkarte

Vielfältig, eigenständig, lecker und gesund. Unsere „Hessen á la carte“-Speisekarte bietet Ihnen Gerichte an, die es nur in Hessen gibt und die nur aus ökologischen Zutaten von ausgewählten hessischen Erzeugerbetrieben bestehen. Damit fördern wir den Trend, nach dem immer mehr Gäste ihre Liebe zu heimischen Gerichten in darauf spezialisierten Restaurants entdecken.

Kleine Gerichte

- Handkäs´Salat** 11,00 €
Mit Apfelstückchen und Frühlingszwiebeln, dazu würziges Bauernbrot und Butter
Mit Handkäse aus der Käserei Birkenstock in Hüttenberg. Dazu empfehlen wir einen Schoppen Äppelwoi von der Kelterei Heil aus Laubus-Eschbach.
- Frankfurter Grüne Soße** 13,50 €
mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln
Grüne Soße mit den berühmten sieben Kräutern aus Frankfurt-Oberrad und Eiern vom Geflügelhof Bleuel in Hofbieber

Hauptspeisen

- Wildhacksteak mit Pilzrahmsauce** 19,50 €
Mit gedünstetem Zwiebeln, knusprigen Kartoffelrösti und Salat
Mit Wild aus den heimischen Revieren der Metzerei Bleher Usingen-Eschbach. Das Waidwerk liefert eines der letzten naturbelassenen Produkte und das ohne jeglichen Einfluss des Menschen.
- Frankfurter Schnitzel** 19,80 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Grüner Soße und Bratkartoffeln
Lokalkolorit pur. Ein must-try für jeden Nicht-Frankfurter.
- Tafelspitz „Oberrad“ mit Frankfurter Grüner Soße und Salzkartoffeln** 22,50 €
Mit zartem Ochsenfleisch von der Metzgerei Bleher aus Usingen-Eschbach.

Fisch

Frisches Lachsfilet mit Frankfurter Grüner Soße dazu Bratkartoffeln	23,50 €
Frische Taunusforelle Forellen aus dem heimischen Forellengut Herzberger in Oberursel, mit Salzkartoffeln und Salat (Kann aufgrund der aufwendigen Zubereitung Sonntag Mittag nicht angeboten werden)	25,50 €
Tagliatelle mit frischem Lachs dazu Blattspinat und Cherrytomaten an einer Kräutersoße	19,00 €

Kalb

Original Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Salat	23,50 €
---------------------------------------------------------------	---------

Schwein

Geschnetzeltes „Zürcher Art“ in Pilzrahmsauce, mit Kartoffelrösti und Salat	21,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat	19,80 €
Waidmannsschnitzel mit Pilzrahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat	21,80 €
Hacksteak mit Pilzrahmsauce dazu Pommes Frites und Salat.	18,00 €

Speisen



Geflügel

Poulardenbrust „Taunus“ 21,50 €
mit Waldpilzrahm- oder Cognacrahm, dazu Tagliatelle und
frisches Marktgemüse

Rind

Rinderschmorbraten 24,00 €
mit Kroketten und Salat

Argentinisches Rumpsteak 29,80 €
mit Bratkartoffeln und Salat, dazu wahlweise Kräuterbutter, Schmorzwiebeln,
Pfeffer- oder Cognacsoße

„Centurio“ Pfanne 33,80 €
mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln, und Soßen

Wild

Hirschbraten an dunkler Wildrahmjus 26,00 €
mit Butterspätzle und Salat (Sommerzeit) oder Rotkohl (Winterzeit)

Hausgemachte Wildbratwurst auf Preiselbeerjus 16,00 €
mit Butterspätzle und Salat (Sommerzeit) oder Rotkohl (Winterzeit)

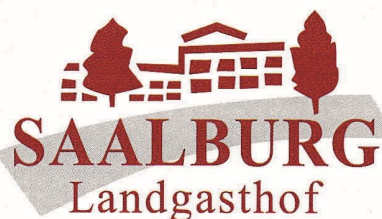
Vegetarische Speisen

Pilzpfanne „Taunus“ 16,80 €
Bandnudeln mit Pilzrahmsoße und Salat

Desserts, Kuchen und Torten

Dessertvariation „Saalburg“ ein Augen- und Gaumenschmaus aus verschiedenen Eis- ⁴ , Obst- und Dessertsorten	12,50 €
Hausgemachtes Tiramisu aus besten Zutaten frisch zubereitet	9,50 €
Rote Beerengrütze mit Vanilleeis ⁴ und Sahne	8,50 €
Gemischtes Eis ⁴ mit Sahne	7,50 €
Schokoladensoufflé auf hausgemachten Fruchtmark dazu Vanilleeis ⁴ und Sahne	9,50 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	9,50 €
Kuchen tägl. wechselnder Kuchen	3,20 €
Torten tägl. wechselnde Torten	3,50 €

Getränke



Aperitif

Mulsum im röm. Trinkbecher	5,00 €
Glas Prosecco	6,00 €
Aperol Spritz	7,50 €
Hugo	8,50 €
Sherry	8,50 €
Saalburg Cocktail „Samucus“	7,50 €
Sekt mit (hausgem. Holunderblütensirup)	
Campari Orange	7,50 €
Apfelwein-Calvados Cocktail	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 5,50 €
Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 6,00 €
Kirschsaf	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 6,00 €
Pepsi Cola ^{7,8} / light ^{7,8,9}	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 5,80 €
Mirinda ⁷ , Spezi ^{7,8}	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 5,80 €
Mineralwasser	0,25 l / 0,75 l	3,00 € / 6,90 €
Stilles Wasser	0,25 l / 0,75 l	3,00 € / 7,90 €
Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 6,00 €
Tonic Water	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 6,00 €
Malzbier	0,33 l	3,00 €
Bionade Holunder	0,33 l	4,50 €

1 Pökelsalz, 2 mit Phosphat, 3 Geschmacksverstärker, 4 Farbstoff, 5 geschwefelt, 6 Säuerungsmittel, 7 mit Farbstoff, 8 mit Koffein, 9 enthält Phenylalanin, 10 mit Chinin

Getränke



Alkoholische Getränke

Pils vom Fass	0,3 l / 0,5 l	4,00 € / 5,50 €
Schwarzbier	0,3 l / 0,5 l	4,00 € / 5,50 €
Hefeweizen vom Fass	0,5 l	5,50 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,3 l / 0,5 l	4,00 € / 5,50 €
Radler	0,3 l / 0,5 l	3,50 € / 5,50 €
Apfelwein	0,25 l / 0,5 l	3,00 € / 6,00 €
Alkoholfreies Bier	0,33 l	4,00 €

Spirituosen

Obstler	5,50 €
Malteser	5,50 €
Wodka	5,50 €
Williamsbirne	5,50 €
Grappa	5,50 €
Amaro Averna	5,50 €
Ramazotti	5,50 €
Cognac (Remy Martin)	8,50 €

Warme Getränke

Pott Kaffee Creme	3,70 €
Kaffee Haag	3,70 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	4,00 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Espresso	3,00 €
Tee	3,00 €
Tee mit Rum	5,50 €

Weine



Tafelweine, je 0,2 l

Rot

Dornfelder, trocken	6,50 €
Merlot, trocken	6,50 €
Rose, trocken	6,50 €
Qualitätsweine auf Anfrage	7,50 €

Weiß

Müller Thurgau, trocken	6,00 €
Pinot Grigio, trocken	6,50 €
Qualitätsweine auf Anfrage	7,50 €

Aperitif

Mulsum – Römischer Würzwein (weiß) Verwöhnen Sie Ihren Gaumen wie einst die alten Römer.	28,50 €
Conditum Paradoxum (rot) Mit dem Duft nach Aprikosen! So trank man den Rotwein im Mittelalter.	28,50 €

Flaschenweine

Das Weingut Boller-Klonek (Rheinhessen)

Ein Familienbetrieb in der 4. Generation, dessen Wurzeln sich bis in das 18. Jahrhundert zurückverfolgen lassen. Die Familie Klonek bewirtschaftet rund 9 Hektar Weinberge in Stackeden-Elsheim im Rheinhessischen Hügelland. Das Weingut legt sehr viel Augenmerk auf die besondere Qualität und stellt sich jedes Jahr dem größten offiziell anerkannten Weinwettbewerb, dem AWC Vienna International.

Weißwein

Grauer Burgunder, Boller-Klonek, trocken 29,00 €

Der Allrounder – ob zum Essen oder gekühlt auf der Terrasse, ein Genuss. Typischer Burgunder mit moderater Säure. Reife Früchte und Honig, im Abgang leichte Anklänge von Mandel. Weich und harmonisch.

Riesling, Boller-Klonek, trocken 29,00 €

Fruchtbetonter Riesling mit Aromen von Pfirsich, Apfel und Citrusfrüchten und einer angemessen-knackigen Säure.

Kerner Kabinett, Boller-Klonek, halbtrocken 29,00 €

Würzig, fruchtiger Weißwein mit floralem Bukett. Der leichte Muskatton wird mit Aromen von Birne, grünem Apfel, Aprikose und Eisbonbon abgerundet.

Rotwein

Saint Laurent, Boller-Klonek, halbtrocken 29,00 €

Ein rubinroter, kräftiger Wein mit einem dezenten Beerenaroma. Wir empfehlen ihn zu Pasta, Wildgerichten und auch zu mildem Käse.

Regent, Boller-Klonek, trocken 29,00 €

Dieser sehr dunkle und kräftige Rotwein mit seinen 14,5% Vol. passt ideal zu kräftige Speisen wie Wildgerichten, aber auch zu Rind und würzigem Käse.

Rosé

Spätburgunder Weißherbst, Boller-Klonek, feinherb 29,00 €

Ein spritziger Sommerwein mit fruchtiger Süße. Passt als Aperitiv und zu Vorspeisen. Generell zu leichten Gerichten mit hellem Fleisch.

Flaschenweine

Kellerei Matteo Braidot (Friaul)

Das Anbaugebiet der Familie Braidot liegt im nördlichen Bereich des Friaul und teilweise im Collio (beste Weinlage im Friaul). Dort herrscht ein wunderbar mildes Klima, die Böden bestehen abwechselnd aus Mergel- und Sandsteinschichten. Das ergibt die ideale Voraussetzung für den Anbau gut strukturierter, typischer friaulischer Weine.

Weißwein

Chardonnay IGT, Matteo Braidot, trocken 28,50 €

Der Chardonnay entsteht ausschließlich aus den gleichnamigen Trauben aus Rebstöcken französischer Herkunft. Das Bukett erinnert an Äpfel und frische Brotkruste

Pinot Grigio IGT, Matteo Braidot, trocken 28,50 €

Der Pinot Grigio ist von guter Struktur, frisch, sehr elegant und dem typischen Aroma von Feldblumen und Bittermandel

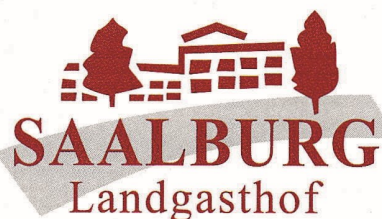
Sauvignon IGT, Matteo Braidot, trocken 28,50 €

Der Sauvignon Blanc ist ein ausgewogener Wein mit einem Anklang an Paprika, mit frischer Säure, die an Zitrusfrüchte erinnert.

Gavi die Gavi DOC, Gigi Rosso, Piemont 35,00 €

100% Cortese. Satt und leuchtend strohgelb, mit dem sauberen, intensiven Duft nach Äpfeln und Blumen. Die angenehm erfrischende Säure verleiht ihm Lebhaftigkeit und Finesse. Angenehm frisch im Geschmack.

Weine



Rotwein

Cabernet Sauvignon IGT, Italien, trocken 29,50 €
Harmonisch, wenig, samtig, mit einer kräuterwürzigen Note.

Merlot IGT, Matteo Braidot, trocken 29,50 €
Der Merlot hat einen leicht grasiges Bukett, das an Rosen und Himbeeren erinnert. Im Geschmack mild, füllig und harmonisch im Körper.

Chianti Classico DOCG, San Fabiano, trocken 38,50 €
Der Chianti Classico ist im Duft elegant, harmonisch, mit Anklängen an Vanille und Himbeeren. Im Geschmack samtig, vollmundig, generös und warm.

Cadis Amarone del Valpolicella DOC, Cantina di Soave 55,00 €
Rubinrot, präsentiert er sich mit intensiver, fruchtiger Note von Süßkirschen, Himbeeren und Pflaumen. Im Mund ist er warm, seidig weich, mit einer harmonischen Tanninhaltigkeit und einem langen und angenehmen Abgang.

Barolo DOCG Arione, Gigi Rosso, Piemont 58,00 €
100% Nebbiolo. Ein großer Barolo aus den besten Lagen der Cascina Arione. Selbst für die hervorragenden Weine des Piemont ist dieser Barolo von Gigi Rosso eine Auszeichnung.

Sekt

Valdobbiadene Prosecco D.O.C., Barboza, extra dry 29,50 €
Er ist reich an fruchtigen Aromen von Apfel und Birne mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, die ins Blumige ausklingen. Am Gaumen ist er weich, aber dank einer lebhaften Säure gleichzeitig trocken.

Holunderblütensirup 0,5l 15,50 €