



**Liebe Gäste,**

Unser Haus eignet sich vorzüglich für:  
Familienfeiern, Hochzeiten, Geburtstage,  
sowie Tagungen aller Art.

Lassen Sie sich bitte von der Geschäftsleitung  
geeignete Menüvorschläge unterbreiten.

Selbstverständlich liefern wir für Ihre Festlichkeiten.  
Kalt und warmes Buffet, speziell gefüllte Braten,  
verschiedene Platten, wie auch verschiedene Desserts  
und Kuchen,  
aus eigener Herstellung ins Haus.

Angenehmen Aufenthalt u. „guten Appetit“ wünscht Ihnen

**„GASTHAUS ZUM TAUNUS“**

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag :	von 17:00 Uhr bis 23:00 Uhr
Samstag :	nur mit Vorreservierung ab 10 Person
Sonntag :	von 11:00 Uhr bis 23:00 Uhr
Mittwoch :	Ruhetag

**Wenn Sie zur einer anderen Zeit zu uns kommen wollen rufen Sie uns bitte an.**

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

## Suppen:

Hühnerbrühe mit Einlage<sup>236I</sup> € 4,50

Tomatencremesuppe mit  
Sahnehäubchen<sup>136GI</sup> € 4,80

## Frische knackige Salate

Knackig frische Salatschüssel und Toast<sup>AI62</sup>

€ 7,50

„Fitnesssteller“ Bunte Salatvariation mit  
Putenbruststreifen umlegt und Toast<sup>AI62</sup>

€ 13,50

„Salat Garnelen“ Champions und Garnelen in  
Kräutersauce gebraten serviert auf knackigen  
Blattsalat<sup>B6I2</sup>

€ 16,50



## Vom Schwein:

Schnitzel „Wiener Art“ <sub>AC</sub>	€ 10,50
Schnitzel paniert mit Jägersauce <sub>ACM16</sub>	€ 12,50
Schnitzel paniert mit Zwiebeln <sub>AC</sub>	€ 12,50
Allgäuer Schnitzel m. Champignons und Käse überbacken <sub>ACG513</sub>	€ 15,00
Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ <sub>ACG135</sub>	€ 14,50
Pfefferschnitzel „Madagaskar“ mit Pfeffersauce und frische Sahne <sub>AGCML6</sub>	€ 14,00
Hawaiisteak überbacken mit Ananas, Käse und Hollandaise <sub>ACG1</sub>	€ 15,50

**Alle Speisen werden mit einem Beilagen - Salat<sub>AG2I</sub> und Pommes Frites oder Kroketten, Reis, Bratkartoffeln, im Honig glasierte oder Gebratene Gemüse serviert.**

## Russische Spezialitäten :

Pelmeni mit Schmand <sub>ACG</sub> :	€ 8,50
Selbstgemachte Teigtaschen mit Hackfleisch	
Wareniki mit Butter Brösel oder Schmand <sub>AGC</sub> :	€ 7,50
Selbstgemachte Teigtaschen mit Kartoffelfüllung	



## Vom Rind

### Rumpsteak:

Rumpsteak mit Kräuterbutter<sub>IG</sub> ca. 250g bis 300g € 18,50

Rumpsteak mit Zwiebeln ca. 250g bis 300g € 18,50

Pfeffersteak mit grünen Pfeffer in leichter  
Rahmsoße<sub>GL6</sub> ,ca. 250g bis 300g € 18,50

Pfeffersteak mit Steak Pfeffer und  
Kräuterbutter<sub>IG</sub> ca.250g bis 300g € 18,50

Farmersteak -Gefülltes Rumpsteak mit Schafskäse<sub>6</sub>  
Rohgewicht ca.350 g. € 23,50



**Alle Speisen werden mit einem Beilagen – Salat<sub>AG</sub> und  
Pommes Frites oder Kroketten, Reis, Bratkartoffeln, im  
Honig glasierte Gemüse serviert.**

## Geflügel:

Putenschnitzel mit grüner Pfeffersauce € 14,80  
gem. Salat und Pommes Frites<sub>ACGI2</sub>

Putenschnitzel mit Champignons und Hollandaise € 15,80  
gem. Salat und Pommes Frites<sub>ACGI2</sub>

Putenschnitzel mit Ananas, Käse und Hollandaise € 16,80  
überbacken, gem. Salat und Kroketten<sub>ACGI2</sub>

## Aus der Pfanne:

Toast „Spezial“ :Schinken, Ei, Käse überbacken<sub>ACG13</sub> € 5,50

Toast „Hawaii“: Schinken, Ananas, Käse überbacken<sub>AG125</sub> € 6,50

Toast „Champignon“: Schinken, Champignons,  
Sauce Hollandaise, Käse überbacken<sub>AG125</sub> € 7,80

Toast „Schweizer“: Schinken, Champignons, Ananas,  
Käse überbacken<sub>AG125</sub> € 8,50

Toast „Florida“ :Schinken, Schweinelende, Ananas,  
Sauce Hollandaise und Käse überbacken<sub>AG1356</sub> € 9,50

Toast „Schwetzigen“: Schinken, Spargel, Sauce  
Hollandaise, Käse überbacken<sub>AG1256</sub> € 11,50

Toast „Zorn“: Schinken, Schweinelende, Zwiebeln,  
Käse überbacken<sub>AG135</sub> € 10,50

## Kleiner Imbiss:

Omelette mit Tomaten und Käse <sub>6C1</sub>	€ 6,50
Omelette mit Champignons und Käse <sub>6C1</sub>	€ 6,50
Kleines Schnitzel mit Pommes und Ketchup <sub>CA26</sub>	€ 7,50
Kleines Puten Knusperschnitzel mit Kroketten <sub>A</sub>	€ 8,50
Blutwurst gebraten mit Bratkartoffeln u. Ei <sub>A12</sub>	€ 8,50
Pommes mit Ketchup, Majo <sub>26</sub>	€ 2,50
Pommes aus Süßkartoffeln	€ 3,50

## Kalte Küche:

Brot mit Hausmacher Wurst <sub>A125</sub>	€ 4,50
Brot mit Käse <sub>A61</sub>	€ 4,00
Bauernplatte garniert Leberwurst, Bratwurst, Presskopf, und Blutwurst <sub>A125</sub>	€ 7,50
Brot mit rohem Schinken <sub>A13</sub>	€ 5,80
Strammer Max mit rohem Schinken und 2 Spiegeleiern <sub>AC135</sub>	€ 6,80
Stramme Lotte mit gekochten Schinken und 2 Spiegeleier <sub>AC135</sub>	€ 6,80



## Vegetarisch

Pasta mit Zucchini und Champignons mit Sahne <sub>AG</sub>	9,50 €
Spaghetti mit Garnelen und Sahne-Knoblauch Sauce <sub>ABG</sub>	9,50 €
Kartoffelrösti mit Frischkäse <sub>G</sub>	6,00 €
Wareniki: Teigtaschen mit Kartoffelfüllung mit Butter-Bröseln oder Schmand <sub>CGA</sub>	8,00 €
Beilagen Salat <sub>G2I</sub>	1,80 €

## Fisch Gerichte

Lachsfilet in Folie mit Grüne Remouladensauce, mit Beilage <sub>D1G2</sub>	13,50 €
Kabeljaufilet paniert, mit Grüne Remouladensauce, mit Beilage <sub>ADC1</sub>	12,50 €

*Beilagen - Salat<sub>G12</sub>, Pommes Frites oder Krokette, Reis,  
Bratkartoffeln, Gebratene Gemüse.*

## Desserts:

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne <sub>CG6</sub>	€ 4,50
Vanilleeis mit Karamellsauce und Sahne <sub>CG6</sub>	€ 4,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren Sauce und Sahne <sub>CG6</sub>	€ 4,50
Dampfnudeln mit Heidelbeerfüllung, Vanillesauce <sub>AC126</sub>	€ 4,80
Vulkankuchen mit flüssigem Schokokern, Vanilleeis, Beerensauce <sub>AG16C2</sub>	€ 6,50



## Heiße Getränke:

Tasse Kaffee <sub>7</sub>	€ 2,00
Espresso <sub>7</sub>	€ 2,20
Tasse Cappuccino mit Sahne <sub>67</sub>	€ 2,50
Tee (verschiedene Sorten) <sub>4</sub>	€ 2,00
Glas Glühwein mit Zitrone <sub>L,M</sub>	€ 2,00



## Getränke

Fanta <sub>43</sub>	0,2 / 0,4 l	1,80 / 3,60 €
Pepsi Cola <sub>47</sub>	0,2 / 0,4 l	1,80 / 3,60 €
Orangen – Nektar <sub>16</sub>	0,2 / 0,4 l	1,80 / 3,60 €
Apfelsaft	0,2 / 0,4 l	1,80 / 3,60 €
Mineralwasser	0,2 / 0,4 l	1,50 / 3,00 €
Still Wasser(Flasche)	0,25 l	1,50 €

## Biere

Königsbacher <i>Pils</i>	0,3 l	2,20 €
Franziskaner <i>Hefe</i>	0,5 l	3,30 €
Franziskaner <i>Hefe</i>	0,3 l	2,20 €
Erdinger <i>Hefe Kristall</i>	0,5 l	3,30 €
Erdinger <i>Hefe Alkoholfrei</i>	0,5 l	3,30 €
Koblenzer <i>Alkoholfrei</i>	0,3 l	2,20 €
Kandimalz	0,5 l	3,30 €

## Weine

Spätburgunder Rose <sub>4</sub> <i>Trocken</i>	0,2 l	3,50 €
Dornfelder Rotwein <sub>4</sub> <i>Lieblich</i>	0,2 l	3,20 €
Altenkirch <i>Trocken</i>	0,2 l	3,20 €
Dornfelder Rotwein <sub>4</sub> <i>Trocken</i>	0,2 l	3,20 €
Possmann Apfelwein	0,25 l	1,80 €
Kagor Moldawischer Rotwein <sub>4</sub> <i>süß</i>	0,2 l	3,20 €

## **Spirituosen:**

Jägermeister	2cl	2,00 €
Ramazotti	2cl	2,00 €
Ouzo	2cl	2,00 €
Moskovskaya Wodka	2cl	2,00 €
Malteser, weiß	2cl	2,50 €
Himbeergeist	2cl	2,50 €
Amaretto	2cl	2,00€
Kirschwasser	2cl	2,50 €
Asbach Uralt	2cl	2,50 €
Pircher Williams	2cl	2,50 €
Jack - Daniels	2cl	2,50 €
Kümmerling	2cl	1,50 €

## **Sekt :**

Hausmarkt	0,75 l	15,00 €
Söhnlein		
Kupferberg Gold	0,75 l	18,00 €
Piccolo Sekt	0,20 l	4,50 €
Asti Sekt	0,75 l	15,00 €
Sovetskoe Sekt	0,75 l	15,00 €
lieblich		

## **Liköre:**

Omas Geheimnis <sub>66</sub>	2cl	1,50 €
Kirschlikör <sub>64</sub>	2cl	1,50 €
Eierlikör <sub>6c</sub>	2cl	2,00 €

## Zusatzstoffe :

1=mit Konservierungsstoff, 2=mit Geschmacksverstärker,  
3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Farbstoff, 5=mit Phosphat,  
6=mit Süßungsmittel, 7=Koffeinhaltig, 8=chininhaltig,  
9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

## Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide ( Weizen ,Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,  
Kamut, Hybridstämme )

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Paranuss,  
Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss )

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere