

# Donnerstag ist Schnitzeltag!

im Restaurant Hessenstube



**Schon gewusst?**  
Mittwoch-Sonntag  
gibt's hier Kaffee & Kuchen immer 15:00-18:00

## Landhotel „Zum Stern“



## STARTER



### Schippeln

eine Portion frittierte Kartoffelecken mit Schmanddip 4,50



### Beilagensalat

aus Blattsalaten und Rohkost je nach Saison mit hausgemachtem Schmand-Dressing nach Omas Rezept 6,50



### Sol-Ei

gekochtes Hühnerei in Salz-Essig-Gewürz-Wasser eingelegt, serviert mit Öl und frischem Brot 3,90



## SCHNITZELKARTE

<b>Rahmschnitzel</b> paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsoße, dazu Pommes frites und Salatbouquet	17,20
<b>Hessisches Schmandschnitzel</b> paniertes Schweineschnitzel mit heißer Schmandsoße verfeinert mit Speck und Zwiebel, dazu Pommes frites und Salatbouquet	17,20
<b>Waldmann Schnitzel</b> paniertes Schweineschnitzel mit Pilzrahmsoße, dazu Pommes frites und Salatbouquet	17,20
<b>Cordon Bleu „Hessen Stube“</b> paniertes Schweineschnitzel mit Ahle Wurst und Bergkäse gefüllt, dazu Pommes frites und Salatbouquet	21,30

**Schweineschnitzel Hamburger Art** 17,80  
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites, Spiegelei und Salatbouquet

**Zwiebel-Schnitzel** 17,20  
paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salatbouquet



**Schweineschnitzel Vietnam** 17,80  
paniertes Schweineschnitzel mit scharfer Soße, dazu Pommes frites und Salatbouquet

**Budapester Schnitzel** 17,80  
paniertes Schweineschnitzel mit Paprikasoße, dazu Pommes frites und Salatbouquet

**Burghöfer Schnitzel** 18,20  
paniertes Schweineschnitzel mit frischen gebratenen Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes und Salatbouquet



**Veganes Haferflockenschnitzel** 15,20  
mit veganer Bratenjus, dazu Pommes frites, und Salatbouquet

**Schnitzel Roquefort** 19,20  
paniertes Schweineschnitzel überbacken mit Preiselbeeren und würzigem Roquefort überbacken, dazu Pommes frites und Salatbouquet



**Vegetarisches Sellerieschnitzel** 15,60  
mit Rahmsoße, dazu Pommes frites, und Salatbouquet

**Pfeffer-Schnitzel** 18,20  
paniertes Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsoße, dazu  
Pommes frites und Salatbouquet

**Schnitzel Wiener Art** 15,60  
paniertes Schweineschnitzel mit Zitronenscheibe, Pommes  
frites, und Salatbouquet

### Andere Beilage?

Wählen Sie aus Röstitaler, Kroketten oder gebackenen Kartoffelecken.

Gerne bereiten wir Ihnen jedes Schnitzel auch mit gebratener Hähnchenbrust zu.  
Auch vom Kalb nach Verfügbarkeit bzw. Vorbestellung – Aufschlag 6€-

## DESSERT

### ✓ Lotta Mango-Wölkchen

sinnliche Harmonie aus cremigen Vanillejoghurt mit Mangomus 4,80

*„Lotta“ kommt von Landwirtsfamilie Rautenkranz aus  
Schemmern (1 km) und wird dort direkt am Hof gemolken,  
verarbeitet und produziert.*



### ✓ Schokocreme

Süße Schokomousse mit Kirschen 4,80

Besucht uns auch an den anderen Tagen und kommt in den Genuss  
unserer abwechslungsreichen und regionalen Küche!

**Jeden Mittwoch**

***ist Umwelttag!***

-Je 50€ Rechnungsbetrag, pflanzen wir euch einen Baum in den heimischen  
Gemeindewald

## Biere aus unserer Region



Pils	0,2 l	2,70	0,3 l	3,10	0,5 l	5,00
Radler/ Diesel	0,2 l	2,70	0,3 l	3,10	0,5 l	5,00

Pils alkoholfrei			0,33 l	3,30		
Radler naturtrüb alkoholfrei			0,33 l	3,30		
Schwarzbier			0,33 l	3,30		
Malzbier			0,33 l	3,20		



Jacobinus Hefeweizen			0,3 l	3,10	0,5 l	5,00
Cola-Weizen/ Weizen-Radler			0,3 l	3,10	0,5 l	5,00
Jacobinus Hefe dunkel					0,5 l	5,00
Jacobinus Hefe alkoholfrei					0,5 l	5,00

## Getränke

Germeta medium/naturell			0,25 l	2,60	0,7 l	6,20
Bio WizLimo Kirsche			0,33 l	3,90		
Bio WizLimo Zitrone			0,33 l	3,90		
Bio WizLimo Orange			0,33 l	3,90		
Bio WizLimo Cola			0,33 l	3,90		
Fritz Bio Apfelschorle naturtrüb			0,33 l	3,90		
Fritz Bio Rhababerschorle			0,33 l	3,90		
Coca Cola/ Cola Light			0,2 l	3,00	0,4 l	4,70
Germeta Zitronen-/ Orangenlimo			0,2 l	2,80	0,4 l	4,40
Bitter Lemon/ Ginger Ale/ Tonic Water			0,2 l	3,20		



## Kaffeespezialitäten

Espresso	2,50	doppelt	3,40
Kaffee	2,70	Pott	3,50
Cappuccino	3,50		
Latte Macchiato	4,00		
Kännchen Tee	2,60		

## Spirituosen aus der Region

### Schlitzer Brände

Williams Christ | Obstler | Mirabelle | Himbeergeist  2 cl 2,90

### Milde Schlitzer

Williams | Zwetschge | Himbeere | Haselnuss 2 cl 2,90

### Schlitzer BIO-Liköre

Wildbeere | Sauerkirsche | Ingwer-Zitrone | 2 cl 2,90

### Schlitzer Liköre

Whisky Liqueur | Coffeeliqueur | Sloe Gin 2 cl 3,10  
 Burgen Schlehe | AHA Kräuter 2,90

### Schlitzer Klare

Burgen Kümmel | Burgen Korn | Röhnbucca 2 cl 2,90

### Schlitzer Gin

Burgen-Gin | Rhön-Distel-Dry | Burgen Dry Gin 2 cl 3,20

### Schlitzer Whisky

Single Malt | Single Malt Woody | Single Grain Smoky 4 cl auf  
 Anfrage

### Werrataler Liköre

Bischhäuser Kräuter | Kümmel-Rum | Eierlikör mit Mohn 2 cl 2,90

Weitere klassische Spirituosen auf Anfrage.

## Weißwein

---

Baden, Deutschland

### Gutswein Grauburgunder trocken

Weingut Bercher-Schmidt

Glas 0,2l 7,20 € Fl. 0,75l 25,50 €

Stammend aus dem wärmsten Klima Deutschlands, dem Kaiserstuhl. Am Gaumen erleben Sie einen kraftvollen und zugleich geschmeidigen und nachhaltigen Wein.

Franken, Deutschland



### Gutswein Bacchus halbtrocken

Weingut Klaus Höfling

Glas 0,2l 6,50 € Fl. 0,75l 23,40€

Sehr schonend angebaut, verführt er mit deutlichen Aromen, an Holunderblüten, wie auch Quitten erinnernd. Am Gaumen zeigt er eine geschmeidige Fruchtsüße, gepaart mit einer angenehmen und erfrischenden Säurestruktur.

Mosel, Deutschland

### Einblick No.1 Riesling trocken

Weingut Nick Köwerich

Glas 0,2l 7,50 € Fl. 0,75l 26,90 €

Er ist mit Muße angebaut. Deshalb schmeckt er auch dann noch spritzig, wenn aus dem Sommerabend lange schon eine Sommernacht geworden ist.

Südtirol, Italien

### Pinot Grigio "15er" DOC Alto Adige

Vinicola Castelfeder

Fl. 0,75l 33,50€

Sein Boquet ist zart an Apfel, reifen Birnen und Citrus erinnernd. Am Gaumen präsentiert er sich gehaltvoll, ausgewogen, geprägt von dichtem und tiefem harmonischem Abgang.

## Roséwein

---

### Deutschland

Baden

### Gutswein Spätburgunder Weißherbst (mild)

Weingut Bercher-Schmidt

Glas 0,2l 7,10 € Fl. 0,75l 25,50 €

Der Wein verführt durch eine natürliche Fruchtsüße am Gaumen, welche dem Wein seine "Charmeur-Art" verleiht und ist insbesondere für den Weineinsteiger geeignet.

# Rotwein

---

Baden, Deutschland

## Gutswein Spätburgunder trocken

Weingut Bercher-Schmidt

Glas 0,2l 7,10 € Fl. 0,75l 25,50 €

Erleben Sie einen eleganten Spätburgunder mit Kraft, Fülle und Konzentration. Geschmei-dig und nachhaltig. Am Gaumen mit einer dichten und weichen Gerbstoffstruktur.

Pfalz, Deutschland

## Dornfelder halbtrocken

Vier Jahreszeiten Winzer

Glas 0,2l 6,50 € Fl. 0,75l 23,40 €

Dieser Dornfelder verführt durch ein glänzendes Kirschrot und einen ausgeprägten Duft nach Brombeeren und dezenter Pflaumenmarmelade. Am Gaumen widerspiegelt er das Bukett, gepaart mit einer schmeichelnden Restsüße.



## Saint Laurent „Im Holzfass gereift“ trocken

Weingut Thorsten Krieger

Glas 0,2l 7,90 € Fl. 0,75l 28,30 €

Sein tiefdunkles Kirschrot sowie sein intensives und vielschichtiges Bukett von Brombeeren und Lakritze erinnert an südländische Weine. Ein Paradebeispiel für gelungene Rotweinkunst aus Deutschland.



## Black Print

Markus Schneider

Fl. 0,75l 43,50 €

Dieser Wein verblüfft manchen Franzosen- oder Italo-Fan ... Eine Cuvée aus St. Laurent, Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon. Das Weingut Schneider zeichnet ununterbrochene Erfolge durch INHALTE aus!

Abruzzen, Italien

## Montepulciano d'Abruzzo DOC

Borgate

Glas 0,2l 7,10 € Fl. 0,75l 25,50 €

Stammend aus 100% Montepulciano-Traube, erleben wir hier einen Rotwein in intensivem Rubinrot mit leichten violetten Reflexen. Das Aroma ist charakteristisch für die Traube mit angenehm erdigen Noten. Im Mund wirkt er rund und weich.

Bordeaux, Frankreich

## Château Nicot

Bordeaux Rouge, Schlossabzug

Fl 0,75l 33,50 €

Harmonische Zusammensetzung mit einem Anteil von 75% Merlot, 15% Cabernet-Sauvignon und 10% Cabernet Franc Trauben. Unbedingt zu kräftigen Saucen kredenzen, Schmorgerichten und natürlich zur gesamten Wildpalette.



**Wir kochen frisch und mit Leidenschaft.  
Jeder einzelne Teller wird von Hand zubereitet und braucht seine Zeit.  
♥ Hier arbeiten Menschen ♥**

**Schön, dass Sie hier sind und sich die Zeit nehmen!  
Genießen Sie die Atmosphäre. Dieser Moment gehört Ihnen allein!**



**Saisonale Gerichte gibt es auf Empfehlung.  
Unser freundliches Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft,  
auch über gluten- oder lactosefreie Zubereitungsmöglichkeiten.**