



HOTEL HAUS BURG
Metternich

Bistrokaart

Gerechten alleen van 12.00 tot 16.00 uur

Strammer Max	13,90 €
Boerenbrood met rauwe gourmetham van onze regionale slager, twee spiegeleieren en een salade	
Curryworst	
Bratwurst van de regionale slager, met legendarische huisgemaakte currysaus	
met broodje	9,90 €
met frietjes	12,90 €
met huisgemaakte gebakken aardappelen	14,90 €
Wijnboerenbraadworst	14,90 €
van de regionale slager, met huisgemaakte gebakken aardappelen	
Carpaccio van rode biet (V)	15,90 €
met geitenkaas, edele noten en rucola, op citroenolie	
Gebakken herdenkaas	15,90 €
op mediterrane wijze bereid met vers boerenbrood	
Aardappelrösti met gerookte zalm	15,90 €
met dille-mosterdsaus en rucola	
Tartaar	19,90 €
Fijne rundertartaar van onze regionale slager, klassiek met eigeel, kappertjes, uien en cornichons, geserveerd met ons heerlijke boerenbrood	
Huisgemaakte goulashsoep	12,90 €
met boerenbrood	
Huisgemaakte aioli of kruidendip	0,80 €

Als voorgerecht

Saladebowl	6,90 €
Verse seizoenssalades met yoghurt dressing	
Huisgemaakte goulashsoep	9,90 €
met rundvlees van de regionale slager	
Huisgemaakte Rieslingsoep (V)	8,90 €
van onze eigen „IchZeit“ Rieslingwijn	
Bruschetta (V)	6,90 €
met knoflook, verse tomaten en rucola	
Carpaccio van rode biet (V)	10,90 €
met geitenkaas, edele noten en rucola in citroenolie	
Aardappelrösti met gerookte zalm	14,90 €
met dille-mosterdsaus en rucola	
Tartaar	19,90 €
Fijne rundertartaar van onze regionale slager, klassiek met eigeel, kappertjes, uien en cornichons, geserveerd met ons heerlijke boerenbrood	



Voor onze kleine gasten



Kipnuggets

met frietjes en ketchup

8,90 €

Kleine varkensschnitzel

met huisgemaakte aardappelpuree of frietjes en ketchup

9,90 €

Handgeschaafde spätzle

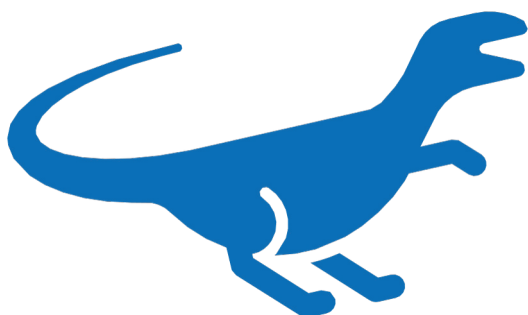
met champignonroomsaus

8,90 €

Räuberteller

een bord met bestek en jullie stelen het van jullie ouders

0,00 €



„Burgerlich“

Cheeseburger	17,90 €
Hamburgerbroodje, huisgemaakte hamburgersaus, 160 g rundvlees van de regionale slager, cheddar, tomaten, sla, met frietjes erbij	
Burg Burger	18,90 €
Hamburgerbroodje, huisgemaakte hamburgersaus, 160 g rundvlees van de regionale slager, gebakken spek, tomaat, augurk, uien, sla, met frietjes	
Moezelburger	19,90 €
Hamburgerbroodje, 160 g rundvlees van de regionale slager, veenbessen en mayonaise, sla, tomaat gegratineerd met Franse brie, met frietjes	
Crunchy Chicken Burger	19,90 €
Hamburgerbroodje, 180gkipfilet in pittige Flakes-panade, aioli, mozzarella, rucola, met frietjes	
Veggie Burger (V)	18,90 €
Hamburgerbroodje, groentepatty, veenbes, tomaat, kaas, sla, met frietjes	
Hot Chili Burger	20,90 €
Hamburgerbroodje, 160 gr. rundvlees van de regionale slager, sla, tomaat, ingelegde augurken, jalapeño's, bacon en cheddar, met frietjes	
De BurgHerr (De Dubbele Mega)	24,90 €
Hamburgerbroodje, huisgemaakte hamburgersaus, ca. 320 g rundvlees van de regionale slager, sla, tomaten, augurken, bacon en sla, cheddar, met frietjes	
Majo / Ketchup	0,60 €

„Fleischeslust“

Schnitzel „Wiener Art“

van sappige varkenslende, afkomstig van de plaatselijke slager, dagelijks vers gepaneerd, geserveerd met veenbessen

met frietjes **17,90 €**

met huisgemaakte gebakken aardappelen **19,90 €**

Schnitzel „Jäger Art“

van sappige varkenslende, afkomstig van de regionale slager, dagelijks vers gepaneerd, met verse champignons in witte wijnroom

met frietjes **19,90 €**

met huisgemaakte gebakken aardappelen **21,90 €**

Wijnboer-steak

Sappige varkenslende van de regionale slager, met handgeschaafde spätzle in champignonroomsaus of in pepersaus (pittig)

19,90 €

Schnitzel „Cordon Bleu“

Varkenslende vanderegionale slager, met goudbruin paneerlaagje, dagelijks vers gepaneerd, gevuld met kaas en verse ham

met frietjes **23,50 €**

met huisgemaakte gebakken aardappelen **25,50 €**

Kipreepjes	21,50 €
Stukjeskip met verse champignons in een saus van witte wijn en room, geserveerd met onze handgeschaafde spätzle	
Varkensfilet Breva	25,90 €
Varkensfilet van de regionale slager, geserveerd met onze handgeschaafde spätzle in champignonroomsaus of in pepersaus (pittig)	
Lasagne (pastagerecht)	16,90 €
Deegschijfjes gevuld met 100% rundergehakt van de regionale slager	
Rundergoulash Burg Metternich	25,90 €
In rode wijn gestoofde verse rundergoulash van de regionale slager, geserveerd met aardappelpuree en rode kool	
Grillschotel Silberberg	
Varkensfilet,rumpsteak,kipfilet en slagersworst van de grill, met een groentemix	
met frietjes	32,50 €
met huisgemaakte gebakken aardappelen	34,50 €
Rumpsteak Moselsteig	34,90 €
van de regionale slager met huisgemaakte rode wijnjus, geserveerd met huisgemaakte gebakken aardappelen en een groentemix	
met huisgemaakte pepersaus	36,90 €

„Vers gevangen“

Onze forellen komen vers uit het Baybachtal, waar ze opgroeien in schoon, natuurlijk water.

Forel „Müllerin“ **23,90 €**

lokale forel, gemarmerd gebakken, geserveerd met gekookte aardappelen en gesmolten boter

Forel „Mandel“ **24,90 €**

lokale forel, gemarmerd gebakken, met geroosterde amandelen, gekookte aardappelen en gesmolten boter

Gebakken zalmfilet **25,90 €**

met huisgemaakte honing-mosterd-dillesaus, geserveerd met onze handgeschaafde spätzle

„Knapperig vers“

Salade „Chef“ **19,90 €**

Verse groene salade, tomaten, komkommers, courgettes en gebakken garnalen met huisgemaakte balsamicodressing

Grote saladeschotelvariatie

naar keuze met huisgemaakte balsamicodressing, vinaigrette of huisgemaakte yoghurt dressing

met pittige crunchy kipreepjes **17,90 €**

met gratineerde geitenkaas en honing (V) met **18,90 €**

gerookte zalm **19,90 €**

Bijgerecht: salade **4,90 €**

"Lekker bij de wijn"

Tussendoortje	7,90 €
Vers boerenbrood met huisgemaakte kruidendip en olijfolie	
Wijnboerenplateau	19,90 €
Een selectie vanworst- en kaasvariaties en onze gastronomische ham met druiven, vijgenmosterd, boter en boerenbrood	
Flammkuchen „Elzasser stijl“	14,90 €
Zure room, prei en spek	
Flammkuchen "Gourmet" (V)	15,90 €
Zure room,brie,druiven,veenbessen	
Flammkuchen „Deluxe“	17,90 €
Zure room,gerookte zalm,pijnboompitten, rucola en dillemos	
Flammkuchen „Mosella“ (V)	16,90 €
Zure room,mozzarella,cherrytomaten, rucola en balsamicocrème	

Voor de zoetekauwen

Warme appelstrudel	8,90 €
met vanillesaus, een bolletje vanille-ijs en slagroom	
Lauwwarme chocoladetaart	9,90 €
met vloeibare chocoladevulling en een bolletje vanille-ijs op een vruchtensaus	
Lauwwarme appelcrumble met vanille-ijs	5,90 €
Lauwwarme pruimencrumble met vanille-ijs	5,90 €
Huisgemaakte tiramisu	7,90 €
Huisgemaakte panna cotta	6,50 €
met bosvruchten	
Verse, huisgebakken Belgische wafel	
met poedersuiker	5,50 €
met Nutella	7,50 €
met kersen en slagroom of een bolletje vanille-ijs	7,90 €
met kersen, slagroom en een bolletje vanille-ijs	8,90 €
met verse aardbeien, slagroom en een bolletje vanille-ijs (seizoensgebonden)	9,90 €

IJscoupe

Zwarte Woud-beker	9,90 €
3 bolletjes ijs,zure kersen,slagroom,kersenlikeur en kersensaus	
Notenkraker	9,90 €
3 bolletjes ijs,noten,krokant,slagroom en walnootlikeur	
Chocoladedroom	9,90 €
3 bolletjes ijs,slagroom,chocoladesaus,chocoladekrumels	
Aardbeienbeker (seizoensgebonden)	10,90 €
3 bolletjes vanille-ijs,verse aardbeien,slagroom, aardbeiensaus	
Moezelbeker	9,90 €
3 bolletjes ijs,stukjes perzik,,IchZeit“-wijngaardperziklikeur, slagroom	
Gemengd ijs met slagroom I	6,90 €
Jskoffie / IJschokolade	7,50 €
Een bolletje vanille-ijs en slagroom in koude koffie/cacao	
Verrassingsbeker voor de kleintjes	4,90 €
2 bolletjes ijs gearneerd met Kinderverrassing	

Neem gerust contact met ons op als u vragen heeft over allergenen en toevoegingen – ons bedienend personeel geeft u graag te allen tijde informatie.