

Speisekarte – von klein bis groß

Gemischter Gartensalat – Honig-Senf-Dressing ⁽⁹⁾	4,50
Kartoffel-Lauch-Creme-Suppe	4,50
Bunt gemischter Salat – gratinierter Ziegenkäse – Rote Bete – Äpfel – Walnüsse – Himbeer-Dressing ⁽⁹⁾	11,50
Halloumi-Burger – rote Zwiebeln, Harissa, Honig-Senf-Marinade ⁽⁹⁾ – Salat - Tomate - Süßkartoffel-Pommes ⁽⁸⁾ - Ajoli ^(2,3,9)	12,50
Gebratene Curry-Bockwurst ^(1,3,4,9) - Röstzwiebeln - Pommes Frites ⁽²⁾	7,50
Chicken Alfredo: Spaghetti – Champignons – Knoblauch - Zwiebeln – Lauch - gebratene Hähnchenbrust ^(9,12)	12,00
Tagliatelle – Spinat – Limetten-Weißwein-Soße ⁽⁹⁾ – Lachswürfel	14,50
Paniertes Schweineschnitzel – Champignonrahm ^(9,12) , Paprikasoße ^(4,9,12) oder Pfeffersoße - Bratkartoffeln ^(9,12)	12,50
Puten-Gyros ^(9,12) - Krautsalat - Pommes Frites ⁽²⁾ - Tsatsiki	12,50
Pulled Pork Burger: saftiges Pulled Pork - Barbeque-Soße ^(2,4,9,12) – Karotten-Krautsalat ^(1,2,3,9) – Ciabatta-Brötchen – Pommes Frites ⁽²⁾	14,50
Rheinischer Rinder-Sauerbraten ⁽⁸⁾ – Rotkohl – Kartoffelklöße	17,50
Ragout vom Eifel-Hirsch – Waldpilze - Butter-Spätzle - Rosenkohl	18,50
Original Wiener Schnitzel - 160 g - Bratkartoffeln ^(9,12)	18,50

...fragen Sie uns gerne nach unserer Wochenkarte und unseren Desserts....

Unsere Weinempfehlungen – 0,2 Liter – Winzergenossenschaft Durbach

Schöne Zeit Weißwein Cuvée	6,00
Chardonnay Q.b.A. trocken, Plaelrain	7,00
Grauer Burgunder Kabinett trocken, Kochberg	7,50
Klingelberger (Riesling) Q.b.A. trocken, Plaelrain	6,00
Spätburgunder rosé Q.b.A. trocken	6,00
Spätburgunder Weißherbst Kabinett, Kochberg	7,00
Spätburgunder Rotwein Q.b.A., Kochberg	6,00
Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken, Kochberg	7,50
Cabernet Sauvignon Q.b.A. trocken, Kochberg	7,50
Pinot Noir Q.b.A. trocken, Kochberg	7,50

Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien bitten wir darum, uns anzusprechen.

Da die Liste der ausweisungspflichtigen Zutaten recht lang ist, halten wir eine separate Mappe für Sie bereit, in welcher wir jedes unserer Gerichte „in dessen Einzelteile zerlegt“ und die Allergene aufgeführt haben.

Die kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe sind bei jedem Gericht mit einer Nummer gekennzeichnet – die Zuordnung zu den zugehörigen Inhaltsstoffen finden Sie am unteren Ende dieser Seite.

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Team vom Hotel Mariaweiler Hof

Liste der kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe:

(1) mit Konservierungsstoff	(5) geschwärzt	(9) geschwefelt
(2) mit Farbstoff	(6) gewachst	(10) chininhaltig
(3) mit Antioxidationsmittel	(7) gentechnisch verändert	(11) koffeinhaltig
(4) mit Süßungsmittel	(8) mit Phosphat	(12) mit Geschmacksverstärker