

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie ganz herzlich in unserem „*Wirtshaus Himberg*“ und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei leckerem Essen und Trinken.

Dieses Haus dient seit über 100 Jahren als Gasthaus und wird von uns als traditioneller Familienbetrieb mit gutbürgerlicher Küche geführt.

Unsere Speisen werden für Sie frisch und in bester Qualität zubereitet. Dies kann bei großem Andrang zu etwas Wartezeit führen.

Durch das Alter des Hauses sind im „*Wirtshaus Himberg*“ einige Stufen vorhanden und die Türhöhen entsprechen nicht unbedingt den heutigen Körpergrößen. Wir bitten Sie deshalb um besondere Vorsicht.

Bitte beachten Sie, dass neben der Barzahlung nur die Zahlung mit der EC-Karte möglich ist.

*Wirtshaus Himberg*  
Familie Trippen

## *Suppen*

Kraftbrühe vom Weidelamm  
mit buntem Wurzelgemüse und Haxenfleisch

5,90 Euro

B F

Ratatouillecrèmesuppe  
mit Basilikum-Pesto und Sahnehaube

5,90 Euro

A D F L

## *Vorspeisen*

Champignons mit Lauch, Zwiebeln, Kräutern  
und Crème fraîche gefüllt  
mit frischem Parmesan überbacken an bunten Salaten

11,50 Euro

D F M

Gegrillte Riesengarnelen  
an buntem Salatbouquet und Basilikum – Pesto

13,50 Euro

D F H L M

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

## Salate

Salatteller „Wirtshaus Himberg“

Großer gemischter Salat mit Joghurtdressing oder Vinaigrette  
wahlweise :

DFM

gebratenen Putenbruststreifen 14,90 Euro

oder Rindersteakstreifen 17,90 Euro

oder Garnelen 18,90 Euro

DH

oder ohne Streifen 9,90 Euro

Kleiner gemischter Salat

4,50 Euro

DFM

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L  
Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

## *Fischgerichte*

Gebrautes Zanderfilet  
an rahmigem Weinkraut und Petersilienkartoffeln  
18,90 Euro

ADFI

Gebrautes Wildlachsfilet  
auf Blattspinat und Salzkartoffeln  
17,90 Euro

ADF

## *Vegetarisches*

Gebraute Schupfnudeln  
mit frischen Champignons, Zucchinischeiben, Paprika,  
Zwiebelstreifen, Tomatenwürfeln und Kräuter an Käsesauce  
15,90 Euro

ABDF

Änderung der Beilagen werden mit 1,50 Euro berechnet

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L  
Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

## Unsere Steaks vom Grill

Schweinefilet	200g	12,90 Euro
	300g	17,50 Euro
Putensteak	200g	10,90 Euro
	300g	15,90 Euro
Rumpsteak	200g	17,50 Euro
	300g	25,50 Euro
Rinderfiletsteak	200g	23,50 Euro
	300g	34,50 Euro

( Alle Gewichtsangaben unserer Steaks verstehen sich als Rohgewicht )

## Zu unseren Grillspezialitäten empfehlen wir Ihnen!

### Saucen

Sauce Bèarnaise	3,00 Euro	ABDF
Pfefferrahmsauce	3,00 Euro	ADFL
Jägersauce	3,00 Euro	ADF
Zigeunersauce	3,00 Euro	4AF
Gebratene Zwiebeln	3,50 Euro	D
Kräuterbutter	2,00 Euro	D
Meerrettich	2,00 Euro	45BN
Ketchup <sup>4F</sup> /Mayonnaise <sup>4ABM</sup> /Meerrettich <sup>45BN</sup>	1,00 Euro	

### Beilagen

Pommes frites ,Kroketten <sup>ABD</sup> , Kartoffelecken <sup>AF</sup>	3,00 Euro
Bratkartoffeln <sup>36</sup>	3,50 Euro
Folienkartoffel mit Kräuterquark <sup>D</sup>	4,50 Euro

Inklusivpreis in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

## *Schnitzelgerichte*

Schnitzel „Wiener Art“

mit Zitrone

Pommes frites und Salatteller

ABDFM

15,90 Euro

Zwiebelschnitzel

mit gebratenen Zwiebeln

Pommes frites und Salatteller

ABDFM

16,90 Euro

„Jägerschnitzel“

mit frischen Champignons in Rahmsauce

Pommes frites und Salatteller

ABDFM

16,90 Euro

„Pfefferschnitzel“

mit grünen Pfefferkörnern in Rahmsauce

Pommes frites und Salatteller

ABDL M

16,90 Euro

„Zigeunerschnitzel“

mit pikanter Paprikasauce <sup>4</sup>

Pommes frites und Salatteller

ABDFM

16,90 Euro

Schnitzel „Hawaii“

mit Ananas, Sauce Hollandaise und Käse überbacken

Pommes frites und Salatteller

ABDFM

17,90 Euro

Änderung der Beilagen werden mit 1,50 Euro berechnet

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

## *In der Pfanne serviert*

### *„Pfeffer-Pfännchen“*

Gegrillte Schweinemedallions in Pfefferrahm  
an buntem Gemüse und Bratkartoffeln

3 5 A D F L

19,90 Euro

### *„Wirtshaus-Pfännchen“*

Gegrillte Steaks von Pute, Rind und Schwein  
an Rahmchampignons mit Gemüse und Bratkartoffeln<sup>3,6</sup>

3 5 A D F

21,50 Euro

## *Wildgericht*

Hirschragôut  
mit Preiselbeeren und Crème fraîche  
auf Spätzle und kleinem Salat

4 A B D F M

18,50 Euro

## *Klassiker*

Rheinischer Sauerbraten vom Rind  
an Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

5 A B D F L

17,90 Euro

Änderung der Beilagen werden mit 1,50 Euro berechnet

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L  
Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere

## *Kinderkarte*

„Schweinchen Dick“

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat

ABDFM

6,90 Euro

„Moby Dick“

Fischstäbchen mit Petersilienkartoffeln und Salat

ABDFM

6,90 Euro

„Räuberteller“

Kleiner Teller, Gabel zum räubern bei Mama und Papa  
0,00 Euro

## *Dessert*

Warmes Schokoladenküchlein mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne

14ABCD

7,50 Euro

Tartufo mit frischen Früchten

14ABCD

6,90 Euro

verschiedene Sorten pro Kugel 1,00 Euro

14BCDGL

Sahne 1,00 Euro

D

wahlweise:

Schokoladensauce, Karamelsauce, Erdbeersauce<sup>1,2,4</sup>

14ACD

Inklusivpreise in Euro

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Phosphat

A glutenhaltiges Getreide, B Eier, C Erdnüsse, D Milch, F Sellerie, G Sesam, H Krebstiere, I Fische, J Soja, K Lupine, L Schalenfrüchte, M Senf, N Schwefeldioxid und Sulphite, O Weichtiere