

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

B F

5,90 Euro

Ratatouillecrèmesuppe
mit Basilikum-Pesto und Sahnehaube

A D F L

5,90 Euro

Vorspeisen

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

D F M

11,50 Euro

Gegrillte Riesengarnelen
an buntem Salatbouquet und Basilikum – Pesto

D F H L M

13,50 Euro

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 Sahne-Dressing oder Balsamico-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

4,90 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

Gebratenes Zanderfilet
an rahmigem Weinkraut und Petersilienkartoffeln

19,90 Euro

ADFI

Gebratenes Wildlachsfilet
auf Blattspinat und Salzkartoffeln

18,90 Euro

ADF

Vegetarisches

Gebratene 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	11,90 Euro
	300g	16,90 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	4,50 Euro	A B D F
Pfefferrahmsauce	3,00 Euro	A D F L
Jägersauce	3,00 Euro	A D F
Zigeunersauce	3,00 Euro	4 A F
Gebratene Zwiebeln	3,50 Euro	D
Kräuterbutter	2,00 Euro	D
Meerrettich	2,00 Euro	4 5 B N
Ketchup ^{4 F} /Mayonnaise ^{4 A B M} /Meerrettich ^{4 5 B N}	1,00 Euro	

Beilagen

Pommes frites ,Kroketten ^{A B D} , Kartoffelecken ^{A F}	3,00 Euro
Bratkartoffeln ^{3 6}	3,50 Euro
Folienkartoffel mit Kräuterquark ^D	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 ⁴

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^{3,6}

3 5 A D F

21,90 Euro

Wildgericht

Hirschragout
mit Preiselbeeren und Crème fraîche
auf Spätzle und kleinem Salat

4 A B D F M

20,90 Euro

Klassiker

Rheinischer Sauerbraten vom Rind
an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

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 1,50 Euro

14BCDGL

Sahne 1,00 Euro

D

wahlweise:

Schokoladensauce, Karamelsauce, Erdbeersauce^{1,2,4}

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