



Liebe Gäste,

Wir freuen uns ganz herzlich Sie in unserer gemütlichen Gaststätte begrüßen zu dürfen. Hier können Sie echtes Berghütten-Flair genießen, denn unsere Geiß-Stube ist genauso klein wie eine Skihütte & mit dem Kamin im Mittelpunkt wird auch entsprechend eingheizt. Durch die geringe Sitzplatzanzahl kann es auch schon einmal etwas enger zugehen. Somit ist nicht ausgeschlossen, dass man die ein oder andere Bekanntschaft fürs Leben macht.

Mit unserer gutbürgerlichen Küche, knackfrischen Salaten, frischgezapftem Bier & hochwertigen Weinen verwöhnen wir gerne Ihre Gaumen. Selbstverständlich werden in unserer Küche alle Speisen frisch für Sie zubereitet. Sollte es einmal etwas länger dauern bitten wir dies zu entschuldigen.

Gerne nehmen wir Ihre Anregungen, Wünsche & auch Ihre Kritik entgegen. Uns ist es das Wichtigste, dass Sie sich bei uns wohlfühlen & dem Alltagsstress für einige Zeit entfliehen können. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt & würden wir uns sehr darüber freuen, Sie bald wieder als Gäste begrüßen zu dürfen.

Guten Appetit & einen angenehmen Aufenthalt

Familie Skrzypietz

Zur
Geiß-Stube

Vorspeisen

Kleiner Beilagensalat Grüner Salat mit verschiedenen Beilagen	3,50
Großer Beilagensalat Grüner Salat mit verschiedenen Beilagen	4,50
Tomatensuppe ⁴ dazu Brot	4,50
Markklößchensuppe <i>hausgemacht</i> dazu Brot	5,50

Für den kleinen Hunger

Knoblauch- oder Kräuterbaguette ¹	4,50
Schinken-Käse-Baguette ^{1,2,3,7,11}	5,50
Gebackener Camembert ^{1,2} mit Preiselbeeren, Brot & Butter	7,00
Gebackener Schafskäse ^{1,2} mit Brot & Butter	7,50
Schafskäse Toskana ^{1,2,6} im Ofen gebacken, mediterran angemacht, dazu Antipasti & Brot	9,00
Champignon-Pfännchen Frische Champions in Knoblauch-Butter im Pfännchen gebraten, dazu Brot	7,50
Garnelen-Pfännchen Zwölf Garnelen in Knoblauch-Butter im Pfännchen gebraten, dazu Brot	9,50

Salate

Hüttensalat Frische Marktsalate der Saison mit in Knoblauch gebratenen Champignons & Brot	10,00
Frühlingsalat Bunt gemischter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen, Ei, Schafskäse & Brot	11,80
Alpensalat Bunt gemischter Salatteller mit Rumpsteakstreifen, frischem Parmesan & Brot	12,80

Spätzle

Käsespätzle ² <i>hausgemacht</i> mit geriebenem Bergkäse & Röstzwiebeln	9,50
Spätzleteller mit Streifen vom Rumpsteak, Rahmsoupe & frischen Champignons	12,50

Schwein

Schnitzel "Wiener Art" Der Klassiker vom Schwein	12,50
Rahmschnitzel Paniertes Schnitzel mit Rahmsoße ^{1,4,11}	13,50
Jägerschnitzel mit Soße & frischen Champignons ^{1,4,11}	14,20
Pfefferschnitzel mit Pfeffersoße & grünem Pfeffer ^{1,4,11}	13,80
Zwiebelschnitzel mit gedünsteten Zwiebeln	13,50
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken & Käse ^{1,2,3}	14,20
Schnitzel Bavaria mit Blauschimmelkäse & frischen Zwiebeln überbacken ²	14,30
5-2-1 Schnitzel mit 5 Kapern, 2 Sardellen ¹ & 1 Spiegelei	14,20
Budapester Schnitzel mit würziger Paprika-Zwiebel-Soße ^{1,4,11}	14,20
Almschnitzel mit hausgemachtem Pesto, Walnüssen & Parmesan ² überbacken	14,80
Champignonschnitzel mit in frischem Knoblauch gebackenen Champignons	16,20
Pfifferlingsschnitzel mit frischen Pfifferlingen, Knoblauch & Rahmsoße ^{1,4,11}	16,30
Camembertschnitzel mit Camembert überbacken, Spiegelei & Preiselbeeren	16,20

Alle Schnitzel-Variationen werden mit Pommes & kleinem Beilagensalat serviert

Alternative zum Schweine-Schnitzel?

Puten-Schnitzel oder Hähnchen-Schnitzel + 2,00

Unsere Spezialität vom Schwein

Sennertöpfchen
Geschnetzeltes vom Schwein in Zitronen-Butter-Soße mit Gemüse, Rösti ³ &
Käse ² überbacken 15,10

Vom Rind

Rumpsteak

Der Steak-Klassiker schlechthin vom argentinischen Rind

natur	19,80
mit Kräuter- oder Knoblauchbutter	20,90
mit gedünsteten Zwiebeln ^{1,4,11}	21,00
mit Pfeffersoße & grünen Pfefferkörnern	21,00
mit gebratenen frischen Champignons & Knoblauch	22,00
mit gedünsteten Pfifferlingen, Knoblauch & Rahmsoße ^{1,4,11}	23,00

Alle Rumpsteak-Variationen werden mit Pommes & kleinem Beilagensalat serviert

Eine andere Beilage statt Pommes?

Spätzle, Rösti ³ , Krokette ³ oder Bratkartoffeln	+ 1,00
Krokette <i>hausgemacht</i> Drei große Krokette in Cornflakes-Knusper-Panade	+ 2,00

Noch etwas Extra?

Ketchup oder Majonaise	+ 0,50
Soße nach Wahl	+ 1,00

Kinder

bis 12 Jahre

Portion Pommes ³ mit Majonaise oder Ketchup	4,00
Spätzle mit Rahmsoße ^{1,4,11}	5,50
<i>Hausgemachte</i> Hähnchennuggets mit Pommes ³ & Majonaise oder Ketchup	7,00
Kinderschnitzel mit Pommes ³ & Majonaise oder Ketchup	7,50

Nachspeise

Brownies <i>hausgemacht</i> mit Vanille-Eis	5,50
Apfelstrudel <i>hausgemacht</i> mit Vanille-Eis	5,50
Frittiertes Eis ¹ Paniert im Kokos-Cornflakes-Mantel	5,00
Gemischter Eisbecher Drei Kugeln Creme- & Fruchteis mit Sahne	4,00

Bier

Bitburger <i>vom Fass</i>		0,3l	2,40
		0,5l	3,60
Radler oder Cola-Bier ^{1,10}		0,3l	2,40
		0,5l	3,60
Benediktiner Hefe <i>vom Fass</i>		0,3l	2,50
		0,5l	3,80
Benediktiner Hell <i>vom Fass</i>		0,3l	2,50
Köstritzer Schwarzbier	Fl.	0,33l	2,50
Bitburger 0,0 <i>Alkoholfrei</i>	Fl.	0,33l	2,40
Benediktiner Hefe <i>Alkoholfrei</i>	Fl.	0,5l	3,50

Alkoholfrei

Gerolsteiner Mineralwasser <i>Sprudel oder Naturell</i>	Fl.	0,25l	2,30
	Fl.	0,75l	4,60
Coca-Cola ^{1,3,9} , Coca-Cola light ^{1,2,3,5,6,7} , Fanta ^{1,3} , Sprite ³ oder Mezzo-Mix ^{1,3,8}		0,3l	2,60
		0,4l	3,30
Apfel- oder Traubensaft		0,3l	3,00
		0,4l	3,50
Apfel- oder Traubensaft-Schorle		0,3l	2,60
		0,4l	3,30

Weißwein

Unsere Weißweine beziehen wir vom Weingut Frank Kühn aus Dienheim

Grauburgunder <i>trocken</i>		0,2l	4,80
feinfruchtiger, kräftiger Burgunderwein	Fl.	0,7l	14,30
Riesling Kabinett <i>halbtrocken</i>		0,2l	4,30
anregend fruchtiger Riesling	Fl.	0,7l	12,80
Riesling Spätlese <i>lieblich</i>		0,2l	5,50
pikant, feinfruchtig, filigrane Säure & edle Restsüße	Fl.	0,7l	15,30
Chardonnay <i>trocken</i>		0,2l	4,80
hervorragender, trockener Wein für höchste Ansprüche	Fl.	0,7l	14,80
Silvaner <i>trocken</i>		0,2l	4,50
blumig & fruchtig	Fl.	0,7l	13,80
Sauvignon Blanc <i>feinherb</i>		0,2l	4,80
fruchtig, sortentypisch	Fl.	0,7l	14,80

Roséwein

Unsere Roséweine beziehen wir vom Weingut Frank Kühn aus Dienheim

Spätburgunder Weißherbst <i>trocken</i>		0,2l	4,80
viel Volumen & Geschmack	Fl.	0,7l	14,30
Blauer Portugieser Weißherbst <i>mild</i>		0,2l	4,30
saftig & mundig	Fl.	0,7l	12,80

Rotwein

Unsere Rotweine beziehen wir vom Weingut Frank Kühn aus Dienheim

Spätburgunder <i>trocken</i>		0,2l	4,80
samtig & nachhaltig	Fl.	0,7l	14,30
Portugieser <i>halbtrocken</i>		0,2l	4,60
vollmundiger Geschmack & schöne Aromen	Fl.	0,7l	13,80
Dornfelder <i>mild/trocken</i>		0,2l	4,50
rubinrot & gehaltvoll	Fl.	0,7l	13,80
Cabernet Dorsa <i>trocken</i>		0,2l	4,60
vollmundig & schöne Aromen	Fl.	0,7l	14,00

Weinschorle

Weinschorle weiß		0,2l	2,70
		0,4l	3,70
Weinschorle rot		0,2l	2,80
		0,4l	3,80

Sekt

Sekt		0,1l	4,50
		0,7l	19,50

Spirituosen

Unterberg	2cl	2,50
Klare Schnäpse Aprikose, Kirsche, Zwetschge, Mirabelle, Obstler	2cl	2,50
Jack Daniel's	2cl	3,50
Jägermeister	2cl	2,80
Ramazotti	2cl	2,80
Grappa	2cl	3,20
Malteser	2cl	2,80
Ouzo	2cl	2,70
Bärwurz	2cl	3,00
Haselnuss	2cl	3,00
Prinz-Schnäpse vom Holzfass Marille, Zwetschge, Williams Christ, Himbeere, alte Haselnuss	2cl	3,70

Heißgetränke

Espresso	2,30
Kaffee	2,60
Cappuccino	2,60
Latte Macchiato	2,90
Tee	2,40

Zusatzstoffe

- | | | | |
|---|---------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | mit Farbstoff | 8 | mit Milcheiweiß |
| 2 | mit Konservierungsmitteln | 9 | koffeinhaltig |
| 3 | mit Antioxidationsmitteln | 10 | chininhaltig |
| 4 | mit Geschmacksverstärkern | 11 | mit Süßungsmitteln |
| 5 | mit Schwefeloxid | 12 | enthält eine Phenylalaninquelle |
| 6 | mit Schwärzungsmittel | 13 | gewachst |
| 7 | mit Phosphat | 14 | mit Taurin |

Alle ausgezeichneten Preise verstehen sich in Euro & inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer