

Klare Wildbrühe

aus heimischer Jagd mit Flädle vom Pfannekuchen

5,90 €



Ofenfrische Brezel

hausgemachte Kräuterbutter mit sechs regionalen Kräutern

2,50 €



Griebenschmalz

mit Röstzwiebeln & Eifler Bauernbrot

3,50 €

Kräuterquark

regionale Kräuter, Radieschen, Kerne dazu Eifler Bauernbrot

3,80 €



Halve Hahn

mittelalter Gouda, rote Zwiebeln und Röttgelchen aus der Bäckerei Roden

5,50 €



Zwei Happen Mett

Zwiebelmett mit roten Zwiebeln auf Röttgelchen aus der Bäckerei Roden

4,50 €

Gebackener Camembert

auf Pumpernickel mit Preiselbeer-Konfitüre & buntem Salat

8,90 €



Rheinischer Wurstsalat

Ursprungsleberkäse, eingelegte Gürkchen, frische Gartenkräuter, rote Zwiebeln dazu Eifler Bauernbrot

7,90 €

Kaiserliche Brotzeit

Wildschweinsalami, Blutwurst, Zwiebelmett, Käse aus der Region, eingelegtes Gemüse, frischer Meerrettich, Griebenschmalz dazu Eifler Bauernbrot und Röttgelchen

13,50 €



Salat Ziegenkäse

bunter Blattsalat, Ziegenkäse,
Walnüsse und Kierberger Honig

14,90 €



Salat Waldpilze

bunter Blattsalat, gegrillte Waldpilze,
eingelegte Birne & Walnüsse

12,90 €



Salat Hähnchen

bunter Blattsalat, Spieße vom
Buttermilchhähnchen

13,90 €

Roter Krautsalat

hausgeräucherte Entenbrust und
eingelegte Mandarinen

16,50 €

Beilagen Salat

Kräutervinaigrette

4,00 €



Unsere Salate werden mit einer
Kräutervinaigrette serviert

Lachsforelle

Schnittlauchsauce, Babyspinat und
Kartoffel-Kürbisstampf vom
Bornheimer Feld

16,90 €

Gebackener Hokkaidokürbis

geröstete Kürbiskerne, Joghurt und
mariniertem Graupensalat

11,90 €



Flammkuchen Gemüse

Grillgemüse, Kirschtomaten und
Waldkräuterpesto

10,90 €



Flammkuchen Wild

Wildschweinsalami vom Metzger
Kraus und eingelegter Wirsing

12,50 €



Folienkartoffel

vom Bornheimer Feld, Kräuterquark,
Butterflöckchen dazu saisonaler
Blattsalat wahlweise mit:

9,90 €



- Grillgemüse + 3,90 €
- Hähnchenspießen + 5,00 €

Wilde Currywurst

Wildschweinbratwurst vom Metzger
Kraus mit handgeschnitzten Pommes

9,50 €



Wildschweinbratwurst

vom Metzger Kraus, karamellisierter
Rotkohl, Preiselbeerjus und
Bratkartoffeln

13,50 €



Kaiserbahnhof-Burger

Simmentaler Rindfleisch, geräucherter
Schweinebauch, Käse aus der Region,
Honig-Senf-Sauce und
handgeschnittene Pommes

14,90 €

Burger Camembert

Simmentaler Rindfleisch, gebackener
Camembert, Preiselbeerchutney und
handgeschnittene Pommes

15,50 €

Sauerbraten vom Damhirsch

Mini-Kartoffelknödel, karamellisierter
Rotkohl, Rosinen und Mandeln

18,50 €



Wildedelgulasch

aus den Villedwäldern, gebratene
Waldpilze und Haselnusspätzle

18,50 €



Dry-Aged Rumpsteak

vom Simmentaler Rind, 250 gr.,
drei Wochen gereift, Steaksauce nach
„Art des Küchenchefs“ und
handgeschnittene Pommes

23,50 €

Kaiserbahnhof Klassiker

Nackensteak vom Grill, 350 gr., Eifler
Glücksschwein, Schmorzwiebeln,
Krautsalat und Bratkartoffeln

15,90 €

Schnitzel vom Eifler Glücksschwein

in Butter ausgebacken, mit
mit Waldpilzrahmsauce und
handgeschnitzten Pommes

14,50 €

Himmel un Ääd

warme Blutwurst, glasierter Apfel,
gebratene Zwiebeln und Kartoffelpüree

12,50 €

Leberkäse

Ursprungsleberkäse, Spiegelei,
Krautsalat, süßer Senf und Bratkartoffeln

12,90 €

Kartoffelknockerl

in der Pfanne serviert mit Waldpilzen,
Röstzwiebeln und Erbsenpüree

12,50 €



Schlemmerpfanne

Ursprungsleberkäse, kleines Schnitzel
vom Eifler Glücksschwein,
Schmorzwiebeln, Spiegelei und
Haselnusspätzle

16,50 €

Ochsenbäckchen

vom Simmentaler Rind, geschmort in
Malzbiersauce dazu
Möhren-Kartoffelstampf

18,50 €

Kürbis-Schoko-Kuchen

weiße Schokolade-Hokkaido Cremé
mit Himbeersorbet

6,00 €



Bratapfelcrumble

frisch aus dem Ofen mit Karamelleis

6,50 €



Kaiserschmarrn

Apfelkompott, Mandeln und
Puderzucker

8,90 €



Für unsere Kleinen

Prinzessin Sophia

7,50 €

kleines Schweineschnitzel vom Eifler
Glücksschwein mit handgeschnitzten
Pommes

Kleiner Spatz

6,50 €

Spätzle mit Bratensauce



Heimische Jagd, dafür steht unser Siegel

Unser Wild stammt ausschließlich aus heimischen Wäldern.

Artgerechter und glücklicher als Reh, Hirsch und Wildschwein wächst kaum ein
anderes Tier auf. Da die Tiere in freier Natur leben und sich viel bewegen hat ihr
Fleisch einen niedrigen Fettanteil und ist somit sehr bekömmlich.

Aus Respekt der Natur gegenüber wird bei uns das komplette Tier, vom Haupt bis zur
Schale, verarbeitet. Egal ob in unser Wildsalami, hergestellt von unserem Hausmetzger
Kraus, oder in unserer klaren Wildbrühe, alles findet eine Verwendung.



www.diewirtshaeuser.de

