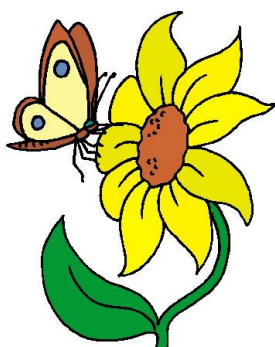


*Liebe Gäste,  
wir wünschen Ihnen einen schönen Sommer  
und einen angenehmen Aufenthalt in unserem  
Haus!*

*Fam. Treis-Drell & Team*



*Sommer ist die Zeit,  
in der es zu heiß ist,  
um das zu tun,  
Wozu es im  
Winter zu kalt war. (Marc Twain)*



Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen 4,80 €



Sommerliche Tomatencremesuppe 4,50 €



Ofenfrischer Flammkuchen „Elsässer Art“ 9,00 €  
mit Crème Fraîche, Speck & Zwiebeln



Ofenfrischer Flammkuchen „Gärtnerin“ 12,50 €  
mit Crème Fraîche, buntes Sommer-Gemüse



Schweineschnitzel „Wiener Art“ 11,80 €  
mit Pommes frites, Preiselbeeren und Salatteller

Champignon-Rahmschnitzel 13,80 €  
mit Pommes frites und Salatteller

„Zigeunerschnitzel“ 13,80 €  
mit Pommes frites und Salatteller

Schnitzel „a la Meyer“ 14,80 €  
mit Spiegelei & Speck, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Salatteller

Mariniertes Grillsteak vom Schweinerücken 14,00 €  
mit gebratener Ananas, Curry-Sauce, Pommes frites, Salatteller

Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ 14,00 €  
mit gebratener Ananas, Curry-Sauce,  
Paprika-Zucchini-Gemüse, Kroketten

Wildgulasch „Waidmann's heil“ 15,80 €  
aus heimischen Wäldern, Kroketten & Apfelmus



Schlemmerteller „Art des Küchenchefs“ 15,80 €  
Medaillons vom Schweinefilet in flambierter Cognac-Pfeffersauce  
Kroketten & Salatteller

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind 21,50 €  
„Hofmeister“ mit Kräuterbutter  
„Haus Treis“ mit Zwiebeln  
„Madagaskar“ mit Pfeffersauce  
jeweils mit Pommes frites und Salatteller



Vegetarisches Gericht



### „Röstipfännchen“

Kartoffel-Rösti mit Paprika-Zucchini-gemüse,  
mit Käse gratiniert, Salatteller

11,00 €



### Gebackener Fetakäse an Salatbouquet

Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren, Toast

10,00 €



### Beilagensalat

4,50 €



### Salat „Gelbachtal“

mit Kochschinken & Käse, Toast

10,00 €

### Gartenfrische Blattsalate

mit gebratenen Hähnchenbrust-Tranchen, Toast

12,00 €



### 3 Heringsfilets „Hausfrauen Art“

Apfel-Gurken-Zwiebeljuliennes  
in Sahnesauce und Dampfkartoffeln

10,50 €

### „Mediterrane Pasta“

Bandnudeln an Zitronengras-Sahnesauce  
Gebratene Black-Tiger-Garnelen

14,50 €

### Westerwälder-Forelle „Müllerin“

aus der Fischzucht Blaeser, Oberelbert  
Mandelbutter, Petersilienkartoffeln, bunter Salatteller

15,50 €



### Lachsfilet auf der Haut gebraten

Paprika-Zucchini-gemüse & Bandnudeln

17,80 €



Vegetarisches Gericht