

Siegfriedbrunnen Spezialitäten

Hausmacher Aufschnitt von unserem Bauernhof:

Leberwurst, Blutwurst Schwartenmagen, luftgetrocknete Salami dazu Gurke, Bauernbrot und Butter 12,00 €

Carpaccio, das Beste vom Rind, gebeizt mit Trüffelöl gebratene Pilze dazu Stangenbrot und Butter 17,90 €

Norweger Lachs, auf Buchenholz hausgeräuchert mit Sahnemeerrettich und gehackten Zwiebeln dazu Butter und Stangenbrot 17,90 €

Kalte, gekochte Ochsenbrust mit grüner Soße dazu Bauernbrot und Butter 16,90 €

Wachholder geräuchertes Forellenfilet 16,00 € mit Sahnemeerrettich dazu Stangenbrot und Butter

Opa Samer's hausgemachter Rinderschinken nach „Bündner Art“ mit Curryzwiebeln dazu Bauernbrot und Butter 16,90 €

Rosa gebratene Rindernuss mit hausgemachter Remoulade dazu Bauernbrot und Butter 16,20 €

Hausgemachter Geflügel-Salat mit Mandarinen und Sahnemayonnaise angemacht dazu Stangenbrot und Butter 14,90 €

Siegfriedbrunnen-Burger vom Rind (Brioche Bun) 16,00 € mit Tomate, Zwiebeln, Salat, Käse, Burgersoße dazu BBQ-Sauce und amerikanischem Kraut Salat extra

Portion Pommes mit Mayonnaise und Ketchup 6,90 €

Vesper

Matjes nach Hausfrauenart Primtjes-Qualität mit Gurken, Zwiebeln und Äpfeln in Sauerrahm dazu Bauernbrot 15,90 €

Großer Salatteller mit gartenfrischen Salaten und Ei in grüner Soße dazu Stangenbrot und Butter 15,50 €

Variationen von frischen Blattsalaten in Kräutervinaigrette mit frischen Pilzen dazu Stangenbrot 15,50 €

Pikante Odenwälder Gulaschsuppe dazu Stangenbrot 10,50 €

Toast "Hawaii" mit Schinken, Ananas und Käse überbacken 11,50 €

Kraftbrühe mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse dazu Stangenbrot 8,40 €

Gemischter Käseaufschnitt mit Salatbouquet dazu Bauernbrot und Butter 11,80 €

Schweizer Wurst-Käse-Salat, garniert mit Tomaten und Kräutern dazu Bauernbrot und Butter 11,80 €

Unser saisonales Angebot

Hausgemachte Zitronenlimonade mit Limette frischer Minze, Eis und Läuterzucker 5,90 €

Hausgemachte Holunderlimonade mit Limette frischer Minze und Holunderblütensirup 5,90 €



Eis & Desserts

Duett von der Crème brûlée mit Nusseis eingelegten Himbeeren und Sahnepupfer 9,60 €

Große Eiskugel (pro Kugel) 2,60 €

Großes Gemischtes Eis 7,80 €

Großes Gemischtes Eis mit Sahne 8,60 €

Eiskaffee (Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Sahne) 6,90 €

Eisschokolade (Vanilleeis mit kalter Schokolade und Sahne) 6,90 €

Zitronensorbet mit Wodka 9,10 €

Mango- oder Zitronensorbet mit Champagner 10,90 €

Unser Sorbet-Dreierlei mit Fruchtピューree 10,90 €

Banana-Split (Vanilleeis und Banane, Sahne und Schokoladensoße) 10,20 €

Waldfrüchtebecher (Vanille- und Schokoladeneis mit eingelegten Waldfrüchten und Sahne) 9,30 €

Himbeereisbecher (Vanilleeis mit eingelegten Himbeeren Schladerer's Himbeergeist und Sahne) 9,30 €

Nuß-Krokanteis mit Amarettocreme 10,20 €

Obstsalat von frischen Früchten mit Honig und Nüssen 10,50 €

Kindereisbecher (Erdbeer, Schoko und Vanilleeis) 5,00 €

Warme Getränke

Kännchen Kaffee	6,40 €
Tasse Kaffee	3,20 €
Kännchen Kaffee HAG	6,40 €
Tasse Kaffee HAG	3,20 €
Tasse heiße Schokolade	4,50 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	5,80 €
Cappuccino (mit Milchschaum)	3,80 €
Milchkaffee	4,60 €
Latte Macchiato	4,40 €
Glas heiße oder kalte Milch	3,40 €

Tee-Spezialitäten im Kännchen serviert

Spring Darjeeling- Schwarzer Tee Darjeeling FTGFOP Frühling Erste Pflückung von den Südhängen des Himalaya, Spitzentee mit lieblichem, zartblumigem Aroma
Empfohlene Ziehzeit 3 Min. 6,00 €

Darjeeling Summer Gold- Schwarzer Tee Darjeeling FTGFOP Sommer Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnet diese herausragende Sommerpflückung aus
Empfohlene Ziehzeit 3-4 Min. 6,00 €

Greenleaf- Grüner Tee Darjeeling KGFP1 Sommer Sorgfältig gearbeiteter Plantagentee aus dem indischen Hochland mit zart-herbem Darjeeling-Aroma
Empfohlene Ziehzeit 2-3 Min. 6,00 €

Assam Bari- Schwarzer Tee Assam GFBOP Sommer Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig
Empfohlene Ziehzeit 3-4 Min. 6,00 €

English Breakfast- Schwarzer Tee Ceylon FBOP Sommer Vollmundiger, leicht herber Tee mit prickelndem Flavour aus dem Uva-Distrikt im Osten der Insel
Empfohlene Ziehzeit 4 Min. 6,00 €

Earl Grey- Aromatisierter, Schwarzer Tee Darjeeling TGFP Herbst Vollaromatischer Herbst-Darjeeling, komponiert mit spritzig-frischem Zitrusaroma der Bergamotte
Empfohlene Ziehzeit 3-4 Min. 6,00 €

Morgentau- Aromatisierter Grüner Tee China Sommer Die faszinierende Teekomposition mit großblättrigem Sencha und feinfruchtigen Aromen und Blüten
Empfohlene Ziehzeit 2-3 Min. 6,00 €

Jasmine Tea- Aromatisierter Grüner Tee China Sommer Das liebliche Aroma frisch gepflückter Jasminblüten, komponiert mit sanftem Chinattee
Empfohlene Ziehzeit 2-3 Min. 6,00 €

Wellness Tea- Kräutertee Der coole und vitalisierende Kräutertee mit Rooibos und frisch-frechen Ingredienzen wie Minze und Anis
Empfohlene Ziehzeit 5 Min. 6,00 €

Tee-Spezialitäten im Glas oder im Kännchen serviert

Peppermint (Pfefferminztee)	3,20 € / 6,00 €
Camomile (Kamillentee)	3,20 € / 6,00 €
Darjeeling (Schwarzer Tee)	3,20 € / 6,00 €
Verbena (Kräutertee)	3,20 € / 6,00 €
RooibosVanilla (Aromatisierter Früchtetee)	3,20 € / 6,00 €
RedBerries (Aromatisierter Früchtetee)	3,20 € / 6,00 €
Lemon Sky (Aromatisierter Früchtetee)	3,20 € / 6,00 €
Classic Green (Grüner Tee)	3,20 € / 6,00 €
Sweet Ginger (Früchte-Gewürzmischung)	3,20 € / 6,00 €

Eine große Auswahl von tagesfrischen Kuchen und Torten finden Sie in unserem Kuchenbuffet (auch zum Mitnehmen).

Ihre Bestellung nimmt unser Servicepersonal gerne am Tisch entgegen.

Wir empfehlen Ihnen zum Mitnehmen

In Dosen

Hausmacher Leberwurst 200g	4,60 €
Hausmacher Schwartenmagen 200g	4,60 €
Hausmacher Blutwurst 200g	4,60 €
Hausmacher Bratwurst 200g	4,60 €

Am Stück

Leberwurst, Blutwurst und Schwartenmagen 500g	13,00 €
Aus der Trocknung und dem Buchenholzrauch:	
Roher, mildgeräucherter Schinken 500g	22,00 €
Burgunder Rauchfleisch (vom Rind) 500g	28,00 €

Für das Aufschneiden und Vakuumieren berechnen wir einen Aufschlag von 4,00 € pro Pack