



Restaurant
Der Postreiter
im
Hotel Bürgerhof

Suppen
Soups

<i>Tagessuppe</i> <i>Soup of the day</i>	2,50 €
<i>Klare Brühe mit Einlage</i> <i>Clear broth with garnish</i>	4,00 €
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton</i> <i>French onion soup with cheese crouton</i>	4,00 €
<i>Tomatencremesuppe</i> <i>Tomato cream soup</i>	4,00 €

Vorspeisen
Hors d'oeuvres

<i>6 Stück Schnecken im Pfännchen</i> <i>mit Kräuterbutter und Baguette</i> <i>6 snails with herb butter and baguette</i>	6,80 €
<i>Shrimp-Cocktail von Grönland-Shrimps</i> <i>mit Cognac Cocktail Soße, Baguette und Butter</i> <i>Shrimp-cocktail with cognac cocktail sauce, baguette and butter</i>	7,80 €
<i>Hausgeräucherter Lachs mit Kartoffelrösti,</i> <i>Senfdip und Salatgarnitur</i> <i>Home smoked salmon on a "Rösti" with mustard dip and salad garnish</i>	<i>klein</i> 8,00 € <i>gross</i> 11,00 €



Restaurant
Der Postreiter
im
Hotel Bürgerhof

Sommersalate
Summer salads

Tomate-Mozzarella mit Balsamico und frischem Basilikum klein 4,50 €
Tomato salad with mozzarella, balsamico and fresh basil herbs gross 7,50 €

Tomatensalat mit Thunfisch und Zwiebeln klein 4,50 €
Tomato salad with tuna and onions gross 7,00 €

Bunte Marktsalate mit:
Salad with:

Gekochtem Schinken, Käse, Oliven und Zwiebeln klein 5,80 €
Cooked ham, cheese, olives and onions gross 8,80 €

Gebackenen Champignons klein 6,00 €
Fried mushrooms gross 9,00 €

Gebratener Hähnchenbrust und frischen Champignons klein 6,50 €
fried chicken breast and mushrooms gross 9,50 €

Gegrillter Schafskäse klein 6,50 €
Grilled sheep's milk cheese gross 9,50 €

Black Tiger Shrimps klein 8,00 €
gross 11,00 €

Gebratenem Lachsfilet klein 8,00 €
Fried salmon gross 11,00 €

zu allen Salaten servieren wir Ihnen Butter und frisches Baguette
to all salads we serve butter and fresh baguette



Restaurant
Der Postreiter
im
Hotel Bürgerhof

Vegetarisch
Vegetarian

*Hausgemachte, vegetarisch gefüllte Maultaschen
auf Tomatensoße und Salat* 9,00 €

*Homemade Swabian ravioli filled with vegetables
on tomato sauce, salad*

*Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln in Butter geröstet,
mit buntem Salat* 9,00 €

Homemade cheese spätzle (noodles) with onions, fried in butter with salad

*Hausgemachte Nudeln mit Tomaten-Zucchini Gemüse
und buntem Salat* 9,00 €

Homemade noodles with tomatoes, zucchini and salad

Omelette mit frischen Pfifferlingen, Salzkartoffeln und Salat 9,50 €

Omelette with fresh chanterelles, boiled potatoes and salad



Restaurant
Der Postreiter
im
Hotel Bürgerhof

« Lebendfrische » Forellen

Living-fresh trouts

Mind. 350g Lebendgewicht

Blau - im Sud pochiert, mit zerlassener Butter 14,80 €
Blue cooked, with drawn butter

Nach Müllerinart - mehliert, in Butter gebraten 14,80 €
mit Zitrone und Petersilie
Fried trout with lemon and parsley butter

Mit Mandelbutter gebraten 14,80 €
Fried trout with almond butter

Nach Mönchsart - mit Äpfeln und Dörrfleisch gebraten 14,80 €
Fried trout with apples and bacon

Wie Goethe sie mochte - Forellenfilets in Eihülle gebraten 14,80 €
auf Kräuterschaum
Trout fillets in egg batter on herb mousseline

Zu den Forellen servieren wir Petersilienkartoffeln und bunten Salat
With trouts we serve parsley potatoes and salad



Restaurant
Der Postreiter
im
Hotel Bürgerhof

Fleisch, wahlweise mit feinem Gemüse oder buntem Salat
Meat, Vegetables or salad at your choice

Lammragout mit hausgemachten Nudeln und Butterbohnen 14,00 €
Lamb ragout with homemade noodles and butter beans

Gebratene Hähnchenbrust auf Curryrahmsoße 13,00 €
mit gebackenen Früchten und Reis
Fried chicken breast with curry sauce, fried fruits and rice

Schweinesteak "Tessin" mit Tomaten und Käse überbacken 13,50 €
dazu hausgemachte Kartoffelbällchen
Pork steak „Tessin“ gratinated with tomatoes and cheese
served with homemade croquettes

Filetspitzen "Bürgerhof" mit Champignons, Ei und Senf, Rösti 14,50 €
Fillettips „Bürgerhof“ in egg batter with mushrooms, mustard and "Rösti"

Medaillons von der Schweinelende mit frischen Champignons, 14,80 €
Rahmsoße und hausgemachten Spätzle
Pork medallions with mushrooms, cream sauce and homemade spätzle

Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln 14,80 €
Veal escalope "Vienna style" with panfried potatoes

"Pfeffertopf" - Streifen von der Rinderlende 14,80 €
mit grünen Bohnen, Madagaskarpfeffer, hausgemachten Spätzle
„Pepper-pot“ - stripes of beef loin with green beans and homemade spätzle

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln 18,50 €
Rump steak with herb butter and panfried potatoes

Rinderfilet mit Pfefferrahmsoße und Rösti 20,00 €
Fillet of beef with pepper sauce and "Rösti"



Restaurant
Der Postreiter
im
Hotel Bürgerhof

Deftiges

Hüttenberger Handkäse mit Musik und Bauernbrot 5,20 €
*Hessian cheese speciality with onions in vinegar and oil
served with farmer's bread*

Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln 6,30 €
Sausage salad "Swiss style" with panfried potatoes

*Strammer Max - Brot mit rohem oder gekochtem Schinken
und zwei Spiegeleiern* 7,80 €
*Strammer Max - smoked or cooked ham, topped with two fried eggs
on farmer's bread*

Hausgemachte Tafelspitzsülze 7,80 €
serviert mit Bratkartoffeln
Homemade jellied meat served with panfried potatoes

"Wetzlarer Krüstchen" 8,00 €
Kleines Schweineschnitzel auf Bauernbrot mit Spiegelei
Small pork escalope on farmer's bread with fried egg



Restaurant
Der Postreiter
im
Hotel Bürgerhof

Desserts

<i>Tagesdessert</i> <i>Dessert of the day</i>	2,50 €
<i>Gemischtes Eis</i> <i>Assorted ice-cream</i>	2,50 €
<i>Eiskaffee</i> <i>Iced coffee</i>	3,50 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i> <i>Vanilla ice-cream with hot raspberries and whipped cream</i>	4,50 €
<i>Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne</i> <i>Vanilla ice-cream with hot cherries and whipped cream</i>	4,50 €
<i>Himbeer-Tiramisu mit frischer Minze</i> <i>Raspberry Tiramisu with fresh mint</i>	5,00 €
<i>Crêpe mit Vanilleeis und Kirschen</i> <i>Thin pancake with vanilla ice-cream and cherries</i>	5,00 €
<i>Gebackenes Eis auf Karamelsoße</i> <i>Deep-fried ice-cream with caramel sauce</i>	5,00 €
<i>Gratinierte Früchte mit hausgemachtem Sorbet</i> <i>Gratinated fruits with homemade sorbet</i>	6,00 €
<i>Duett vom hausgemachten Parfait auf Fruchtspiegel</i> <i>Homemade parfaits on fruit sauce</i>	6,00 €