



Wirtshaus am See

Herzlich Willkommen im Wirtshaus am See

Traditionelles Gasthaus · Biergarten · Lebensfreude pur!

Wir freuen uns sehr, Ihnen unser bayerisches Kleinod ein bisschen näher bringen zu dürfen. Echte Bayern, Naturliebhaber und unsere hessischen Freunde werden es in Ihr Herz schließen. Es erwarten Sie jede Menge Schmankerl aus der süddeutschen Küche, allerlei frisch Gezapftes und ausgesuchte Destillate in einer wundervoll idyllischen Atmosphäre.

Tauchen Sie ein und genießen mit uns sowohl ein paar angenehme, als auch unterhaltsame Stunden. Wir wünschen eine unvergessliche Zeit und bedanken uns für Ihren Besuch.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 11 bis ca. 1 Uhr
durchgehend warme Küche
Sonntags-Brunch in der Zeit von 10 bis 15 Uhr
warme Küche durchgehend von 12 Uhr bis 22 Uhr

Wirtshaus am See

Emmerichshofen 3 | 63796 Kahl | www.wirtshaus-kahl.de
kontakt@wirtshaus-kahl.de | Telefon 06188 - 44 933 22



Wirtshaus am See



Feste feiern im Wirtshaus

Das Wirtshaus mit seinem atemberaubenden Blick auf den See,
steht Ihnen auch gerne für Veranstaltungen zur Verfügung.

Von A bis Z können Sie sich hierbei auf unsere
professionelle Unterstützung verlassen.

Wir freuen uns über Ihre Anfrage unter
kontakt@wirtshaus-kahl.de

Besuchen Sie uns auch auf Facebook unter:
www.facebook.com/Wirtshaus-Kahl/

Aus dem Suppentopf

Hausgemachter Leberknödel in Schnittlauchbrühe mit Bauernbrot ^{A, B}	€ 5,20
Kartoffel-Lauchsuppe mit geröstetem Speck, Croutons und Bauernbrot ^{A, E, 2}	€ 4,80
..... auch gerne mit gebratenen Blutwurstscheiben	€ 5,90
Veganes Süßkartoffel-Ingwersüppchen ¹ 	€ 4,80



Die Leberknödelsuppe ist vielen bestenfalls noch aus der Küche der Großmütter bekannt – ein Verlust an traditioneller Esskultur. Das muss nicht sein und wir setzen uns dafür ein ;-)

Aus den heimischen Gärten

Kleiner Beilagensalat mit Schmanddressing ^E 	€ 2,20
Bunter Gartensalat „Klassisch“ mit knusprig gebackenem Hähnchenbrustfilet und einem Senf-Honig-Dip ^{A, B, E, G, 1}	€ 10,80
..... wahlweise auch gerne mit gegrillter Hähnchenbrust natur ^{A, B, E, 1}	€ 10,80
Bunter Salatteller „Servus“ mit Senfdressing und gebackener Weißwurst in der Breznpanade ^{A, B, E, G, 1, 2}	€ 9,60
Radi Spirale mit Radieserln, Butter und Maxi-Brezn ^{A, E} 	€ 4,40

Für Zwischendurch und ein bisschen Hessen

Maxi-Brezn ^A 	€ 1,90
..... auch gerne mit Butter ^E 	€ 2,40
Unser Wirtshaus-Gestöber mit Paprikanote, Zwiebelringen, Radieserln und 'ner Brezn ^{A, E} 	€ 4,80
Hausgemachter Kochkäse mit roten Zwiebelringen und Bauernbrot ^{A, E, K} 	€ 4,80
Original Münchner Weißwürste vom Vincenzmurr natürlich 2 St., mit Händlmaiers süßem Senf und 'ner Brezn ^{A, G, 1, 2}	€ 5,20
Bayerischer Wurstsalat mit Radieserln, roten Zwiebeln, Butter und Bauernbrot ^{A, E, G, K, 2}	€ 6,90
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse, Butter und Bauernbrot ^{A, E, G, K, 2}	€ 8,20



Versehentlich soll ein Münchner Bäcker 1839 die Brezeln statt mit Zuckerwasser mit Natronlauge glasiert haben, die er sonst zum reinigen der Backbleche verwendete. Das knusprigbraune Gebäck duftete verlockend und mundete dem Gast ausgezeichnet.

Ein Gutschein - voller Genuss!

Unsere Gutscheine gibt es schon ab € 10! Das Schöne daran, Sie können den Gutschein auch an allen weiteren Standorten der HTFG - Holle The Food Group (www.htfg.de) einlösen.

Holle's  Wirtshaus am See



Bayerisch Original

Die Brotzeit hat Tradition. Da es den Brauereien im 19. Jh. nicht erlaubt war Speisen zu servieren, brachten die Gäste ihre Mahlzeit kurzerhand selber mit. Das hat sich natürlich bis heute geändert – die Tradition aber bleibt bestehen.



„Die Wirtshaus-Brotzeit für 2“

mit kaltem Braten, gebratenem Leberkäs, gekochtem Rosmarinschinken, Schwarzwälder Schinken, hausmacher Blutwurst, hausgemachtem Wirtshaus-Gestöber, Meerrettich, Radieserln, pikanten Gewürzgurken, Brot, Brezn, Butter und von der Bar 2 Obstler vom Lantenhammer, Schliersee ^{A, E, F, G, K, 2} € 24,80

Frisch aus dem Ofen:

Walnusskäsespätzle

überbacken mit einem kräftigem Bergkäse an Rahm-Schwammerln ^{A, B, D, E}  € 10,20

Gebräunter Leberkäs

mit Schmorzwiebeln, Spiegelei obenauf, leckeren Bratkartoffeln und kleinem Salat ^{A, B, E, 2} € 9,60

6 St. Nürnberger

Rostbratwürstchen mit Senf auf Sauerkraut und Bratkartoffeln ^G € 7,80

Knusprige Grillhaxe (1100 g.),

..... so wie sie sein soll, mit Brot und Senf ^{A, G, K} € 11,-

..... in eigener Soße, mit Sauerkraut und Breznknödel ^{A, B, E} € 14,50

Donnerstag ist Haxen-Jag

Knusprige Grillhaxe (ca. 1100 gr.)

..... so wie sie sein soll, mit Brot und Senf ^{A, G, K} € 10,-

..... in eigener Soße, mit Sauerkraut und Breznknödel ^{A, B, E} € 12,80



Neidvoll schauen wir oft auf die französische oder asiatische Kochkunst. Dabei haben wir im eigenen Land kulinarische Hochgenüsse zu bieten. Unter Anderem Schweinshaxe, die Mutter aller deftig-herzhaften deutschen Gerichte.

Wirtshauspfännchen

ausgelöstes Haxenfleisch mit Spiegelei obenauf, Sauerkraut und Bratkartoffeln ^{A, B} € 10,80

Butterzart geschmorte Ochsenbäckchen

in Dunkelbiersoße mit hausgemachtem Blaukraut und Breznknödel ^{A, B, E} € 12,80

Gegrilltes Kammrippchen

mit süßem Senf, Sauerkraut und Kartoffel-Selleriestampf ^{E, G, 2} € 10,80

Hackbraten nach eigenem Rezept

mit braunen und weißen Champignons und Kapern auf Rahmwirsing dazu Kartoffel-Selleriestampf ^{A, B, E, G} € 10,80

Durchwachsener Schweinsbraten

aus dem Kamm, schön saftig mit Blaukraut und Breznknödel in eigener Soße ^{A, B, E} € 10,50

Mittagstisch im Wirtshaus

Montag - Freitag bieten wir Ihnen von 11 bis 15 Uhr ein wöchentlich wechselndes Mittagsmenü mit zwei oder drei Gängen ab € 8,20 an.

Probieren Sie es aus!

Für die Freunde der vegetarischen Küche

Schwammerln im Kräuterrahm mit einem original Wirtshaus Breznknödel ^{A, B, E} 	€ 8,90
Ofenkartoffel mit Kräuterquark auf Rucolasalat, Balsamicodressing ^{E, G} 	€ 7,40
Vegane Paprikaschoten mit einer Couscousfüllung auf Rucolasalat, Balsamicodressing ^{A, G} 	€ 9,80
Mit leicht pikantem Romadourkäse gratinierte Pellkartöffelchen das i-Tüpfelchen sind die „Calvadosrosinen“ ^E 	€ 7,20
Handgerollte Schupfnudeln mit Rahmwirsing, Rucola, Tomaten und Salznüssen ^{A, B, E, H} 	€ 7,80
..... auch gerne mit Landschinkenstreifen ^{A, B, E, H}	€ 10,20

Aus der Butterpfanne

Goldbraun gebratenes Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel-Gurkensalat ^{A, B, E, K}	€ 10,50
..... auch gerne als Seniorenteller ^{A, B, E, K}	€ 7,50
Schnitzel „Holzfäller Art“ mit Schmorzwiebeln und Allgäuer Kasspatzn ^{A, B, E, K}	€ 12,80
Schnitzel „Jäger Art“ mit einem Mix von frischen Schwammerln im Rahm und Butterspätzle ^{A, B, E, K}	€ 12,80
..... gerne auch serviert mit einem kleinen Salat mit Schmanddressing ^E plus	€ 2,20
„Kahler Pfännchen“ natürlich ein schmiedeeisernes, gefüllt mit Rinderstreifen aus dem Rücken, serviert mit Butterspätzle in Pilzsoße ^{A, B, E}	€ 14,90
„Bayrisch Schmarrn“ geschnetzelter Leberkäs mit Zwiebeln, Speck und Ei. Das ganze im Ofen mit Blauschimmelkäse überbacken, dazu Bratkartoffeln ^{B, E, 2}	€ 10,90

Vom Grill

Rumpsteak ca. 230 g „Kahler-Sommer“ mit Oliven-Kräuterbutter und einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^E	€ 17,80
Rumpsteak ca. 230 g „Kahler-Feuer“ mit feurigem Chili-Tomatenpesto und einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^E	€ 17,80
Rumpsteak ca. 230 g „Holzfäller Art“ mit Schmorzwiebeln und einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^E	€ 17,80
Für den großen Hunger servieren wir auch gerne 350g !!!	plus € 9,-



Das Rumpsteak inkl. seinem markanten Fettrand stammt aus dem flachen Teil des Roastbeefs. Kräftiges, bissiges Fleisch mit intensivem Geschmack verwöhnt den Gaumen!
rump = Rumpf Steak = Scheibe == RUMPSTEAK

Freitag gibt's die Goas Maß

Eine alte bajuvarische Tradition: Dunkles Hefe mit Cola ^{1, 4, 6, 7}
und Eckes Edelkirsch für € 7,-

Aus dem Fluss

Backfisch in der Bröselpanade

mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat ^{A, B, E, C, K, 1}

€ 9,80

Gegrilltes Zanderfilet aus der heimischen Zucht auf herzhaftem,

leicht angemachtem Blattspinat und Petersilienkartöffelchen ^{A, C, E}

€ 14,60

Für die Kleinen

Seeräuberteller

Entere die Teller deiner Eltern, Werkzeug dazu liefern wir frei Haus

€ 0,-

Käpt'n Iglo Fischstäbchen mit Pommes frites ^{A, B, C, E, 1}

€ 5,20

Kleines Schnitzelchen mit Rahmsoße und Spätzle ^{A, B, E, K}

€ 5,20

Spätzle mit Rahmsoße ^{A, B, E}

€ 4,50

Der süße Abschluss

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{A, B, E, J}

€ 5,20

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanillesoße ^{A, B, E}

€ 6,20

Und was geht immer? **Die „Heiße Liebe“** Bourbon Vanille-Rahmeis

mit heißen Himbeeren und Sahne ^{B, E, J}

€ 4,80



Wichtige **Regeln** für „Zuagroaste“:

1. Man holt sich seine Getränke im Zweifelsfall selbst.
2. Man spricht seinen Nachbarn an, nennt seinen Vornamen – und duzt sich. Alter, Geschlecht etc. spielen hierbei keine Rolle.
3. Pro getrunkenen Maß Bier wird nicht nur vor dem ersten Schluck, sondern ca. zehnmal angestoßen, bis der Krug leer ist.
4. Spätestens nach der dritten Maß sollte etwas gegessen werden.
5. Das Noagerl, also der Rest, bleibt im Krug, wenn die Bedienung abräumt. Der Bayer bevorzugt frisch gezapftes Bier.
6. Der Gast muss kein Trinkgeld geben, aber er kann! Und wenn er kann, dann sollte er auch :-)

Montag ist der Tag der Maß

Helles & Dunkles je € 5,50

Für die Madels Aperol Sprizz je € 3,50

Allergene:

A = Weizenmehl, B = Eier, C = Fisch, D = Wallnüsse, E = Laktose, F = Schwefeldioxid, G = Senf, H = Nussmix, I = Kokosmilch, J = Mandeln, K = Roggenmehl

Zusatzstoffe:

1 = Glutamat, 2 = Nitratsalz



Vegetarisch

* = servierte Standardgröße

Member of...
HOLLE

The Food Group

www.htfg.de