



Jatin Verma und seine Familie heißen Sie in der Brotzeitstube herzlich willkommen!

Meine Heimat Indien lehrte mich, Gäste mit Freude zu empfangen.

Mein Grundsatz lautet:

Jeder Gast möge mein Haus zufriedener verlassen, als er es
betreten hat.

Falls Sie nichts Passendes auf dieser Karte finden, bitte ich Sie, mir
Ihre persönlichen Wünsche mitzuteilen.

Ich werde mein Möglichstes tun!

Geschichte des Hauses

Das Haus wurde 1664 erbaut, kurz nach dem 30jährigen Krieg. In früheren Jahren verkaufte Frau Sopp, die man in Bischofsheim „Poppchen“ nannte, den Kindern Eis und Süßigkeiten. Das noch heute erhaltene Verkaufsfenster befindet sich an der Vorderseite der Brotzeitstube.

Das Ehepaar Schmitz baute 2006-2007 die Brotzeitstube in einjähriger Bauzeit von einem Wohnhaus in eine Kleingastronomie um. Mit viel Liebe und Geschick erweckten die beiden das Haus zu neuem Leben. Es wurde entkernt und die Eichenbalken einer alten Scheune erfüllen nun im Stüble wieder tragende Funktion. Die Steghölzer aus der ehemaligen Lehmdecke finden sich wieder im Geländer der Galerie. Einige Dekorationsgegenstände sind bis zu 200 Jahre alt.

2007 übernahm das Ehepaar Becker das Stüble und machte mit viel Hingabe aus dem Haus einen wahren Magneten für hungrige Wanderer, Skiläufer, Kurzurlauber und Einheimische.

Wie bisher müssen Sie ein wenig mit anfassen. Wir nennen es »Mitmach-Gastronomie«! Ihre Bestellungen kommen mit einem handbetriebenen Aufzug zu Ihnen hinauf in die Gaststube gefahren. Ein Klingelton signalisiert, dass die Zeit des Wartens vorbei ist. Der Weg zum Aufzug ist kurz, bietet aber viel Gelegenheit zu einem Plausch mit anderen Gästen, denen die hiesigen Gepflogenheiten auch neu waren.

Im Sommer ist der Aufzug seltener in Betrieb; dann bekommen die Gäste draußen unter Sonnenschirmen ihre Speisen serviert. Auf Wunsch wird Ihnen der Wirt, Jatin Verma, seine speziellen Menüs empfehlen – oder Cocktails mixen, für die Sie sonst weit reisen müssten.

Möge Ihnen unsere reichhaltige Speise- und Getränkekarte und das gemütliche Ambiente einen angenehmen Aufenthalt bescheren. – Wir freuen uns auf ein Wiedersehen.

Vorspeisen

Leberklößchen Suppe ^{GL1,EI,3}	5,20 €
Grießklößchen Suppe ^{GL1,EI,MI}	4,80 €
Variation aus panierten Champignons ^{GL1,EI} & Hirtenkäse ^{GL1,EI,MI} mit Baguette ^{GL1,EI} und Berghüttenrahm ^{MI}	8,90 €
Oma´s Gemüseteller Grillpfannengemüse mit Rösti und Berghüttenrahm ^{MI}	9,90 €
Des Kaisers „Burrata“-Traum Büffel-Burrata-Käse ^{MI} mit Basilikumpesto ^{SC,MI} , Rucolasalat, Granatapfelkerne und dressing ^{1,4} und Baguette ^{GL1,EI}	10,70 €

Salatvariationen

Bergsalat mit Baguette ^{GL1,EI}	
- mit 2 Garnelenspießen ^{KR,5} und Berghüttenrahm ^{MI}	16,90 €
- oder Hähnchenbrustfiletstreifen und Berghüttenrahm ^{MI}	14,90 €
- oder mit panierten Champignons ^{GL1,EI} und Berghüttenrahm ^{MI}	13,20 €
- oder mit paniertem Hirtenkäse ^{GL1,EI,MI}	13,90 €
- oder mit Mozzarella Sticks ^{GL1,EI,MI}	13,90 €
Salat Veggi	14,50 €
Bergsalat mit panierten Champignons ^{GL1,EI} , Hirtenkäse ^{GL1,EI,MI} , Mozzarella Sticks ^{GL1,EI,M} , Berghüttenrahm ^{MI} und Baguette ^{GL1,EI}	
Salat Manzo	16,00 €
grüner Salat mit würzigem Rinderfilet, Mango-Würfel, Salatkerne, italienischem Salatdressing ^{SF} und Baguette ^{GL1,EI}	
Salat Surf & Turf	17,50 €
Bergsalat mit würzigem Rinderfilet, Garnelenspieß ^{KR,5} , Salatkerne und Baguette ^{GL1,EI}	
Beilagensalat	5,40 €

Bagel

Veggie Bagel	14,50 €
Vegetarischer Patty ^{GL1} im Sesam-Bagel ^{GL1,SE} auf Guacamole ^{MI,3,4} Zwiebeln, Tomaten und Käse ^{MI} mit Gitterkartoffeln ^{GL1} und Berghüttenrahm ^{MI}	
Brotzeit Bagel	17,20 €
125g Rinderhackfleisch Patty ^{SF} im Sesam-Bagel ^{GL1,SE} mit Käse ^{MI} ,gegrilltem Speck ^{1,3} , geröstete Zwiebeln, Chickenwings ^{GL1,GL3} mit Wedges ^{GL1} und Berghüttenrahm ^{MI}	
Crunchy Chicken Bagel	16,90 €
knuspriger Hähnchen Patty ^{GL1,GL3,SL} im Sesam-Bagel ^{GL1,SE} mit Käse ^{MI} ,Hamburger Sauce ^{MI,SF} , Chickenwings ^{GL1,GL3} mit Pommes frites und Ketchup	
Brotzeit Bagel Spezial	18,20 €
125g Rinderhackfleisch Patty ^{SF} im Sesam-Bagel ^{GL1,SE} mit Käse ^{MI} ,gegrilltem Speck ^{1,3} , BBQ Sauce ^{SL,SE} , Jalapeños ^{1,4} , Sauergurken ^{SF,4} , geröstete Zwiebeln, Chickenwings ^{GL1,GL3} mit Wedges ^{GL1} und Berghüttenrahm ^{MI}	
Schnitzel Bagel	16,90 €
Schweineschnitzel ^{GL1,EI} im Sesam-Bagel ^{GL1,SE} auf Guacamole ^{MI,3,4} , Speckzwiebeln ^{1,3} ,Käse ^{MI} , Chickenwings ^{GL1,GL3} mit Pommes Frites und Chili Salsa Dip ⁶	
Mexican Bagel	18,20 €
100g Rinderfilet im Sesam-Bagel ^{GL1,SE} auf gebratenem Zwiebelspeck ^{1,3} , Käse ^{MI} , Chickenwings ^{GL1,GL3} , mit Gitterkartoffeln ^{GL1} und Chili Salsa Dip ⁶	
Gockel Bagel	16,90 €
Hähnchenbrustfilet im Sesam-Bagel ^{GL1,SE} auf fruchtiger Curry-Sauce ^{EI, SF} mit Käse ^{MI} , Chickenwings ^{GL1,GL3} , Pommes Frites ^{GL1} und Ketchup ⁶	

Schnitzel vom Schwein

Kleine Portion
mit einem Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ ^{GL1,EI} mit Pommes frites & Salat	16,90 €	12,90 €
Forsthausschnitzel ^{GL1,EI} mit Champignon-Rahmsauce ^{GL,Mi} , Spätzle ^{GL1,EI} & Salat	18,20 €	13,90 €
Knoblauchschnitzel ^{GL1,EI} mit Knoblauch-Rahmsauce ^{GL,Mi} , Rösti & Salat	18,20 €	13,90 €
Rhöner Bergschnitzel ^{GL1,EI} überbacken mit Speckzwiebeln ^{1,3} , Rahmsauce und Käse ^{Mi} , mit Rösti & Salat	18,90 €	14,90 €
Steirer Schnitzel ^{GL1,EI} mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren ⁶ & Salat	17,50 €	13,50 €
Bauernschnitzel ^{GL1,EI} mit Spiegelei, Bratkartoffeln & Salat	18,20 €	13,90 €
Hawaii-Schnitzel ^{GL1,EI} mit Ananas ⁶ , überbackenem Käse ^{Mi} , Preiselbeeren ⁶ , Pommes frites & Salat	18,80 €	14,80 €

*Alle Schnitzelgerichte umfassen zwei Schnitzel,
die immer frisch auf der Grillplatte gebraten werden.*

Grillspezialitäten

Argentinisches Rumpsteak (220g)	25,90 €
mit Pfeffersauce ^{GL1} , Salat & mediterranem Gemüse oder Pommes Frites	
Schweinemedallions	18,60 €
in Rahmsauce ^{GL1,MI} , mit überbackenem Käse ^{MI} und Spätzle ^{GL1,EI} & Salat	
Tante Marias Grillteller	18,40 €
Schweinefilet mit Grillpfannengemüse, Rösti & Berghüttenrahm ^{MI}	
Scheunenspieß	19,20 €
Schweinefilet mit Speckzwiebeln ^{1,3} , Knoblauchkartoffeln, Berghüttenrahm ^{MI} , Feuersauce ⁶ & Salat	
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet	16,50 €
mit Rösti, Berghüttenrahm ^{MI} & Salat	
Gockel Grillteller	17,70 €
mit Hähnchenbrustfilet mit Grillpfannengemüse, Knoblauchkartoffel und Berghüttenrahm ^{MI}	

Schmankerl

Bratwurst⁵ (1 Paar)	9,90 €
mit Winzersauerkraut & Ofenbrot ^{GL1,EI}	
Strammer Max	9,90 €
Ofenbrot ^{GL1,EI} belegt mit Rohschinken ¹ & Ei	
Currywurst⁵ (1 Paar)	10,80 €
mit Pommes Frites	
Käsespätzle^{GL1,EI}	12,90 €
mit überbackenem Käse ^{MI} , Knoblauchsauce ^{GL1,MI} , Röstzwiebeln und Salat	
Musikantenpfanne	10,70 €
gegrillte Speckstreifen ^{1,3} und Spiegelei auf Bratkartoffeln	
Chickenwings^{GL1,GL3}	11,50 €
mit Berghüttenrahm ^{MI} , Chili Salsa Dip ⁶ und Wedges ^{GL1}	

Für unsere Kleinen

Pommes Frites mit Ketchup ⁶	4,80 €
Wedges ^{GL1} oder Gitterkartoffeln ^{GL1} mit Ketchup ⁶	5,20 €
Toast ^{GL1} mit Käse ^{MI} und Schinken ^{1,3}	6,20 €
Toast Hawaii ^{GL1} mit Käse ^{MI} , Schinken ^{1,3} , Ananas ⁶ und Preiselbeeren ⁶	7,90 €
Kinderschnitzel ^{GL1} vom Schwein mit Pommes frites & Ketchup	8,80 €
Chicken Nuggets ^{GL1} (4 Stk. / 6 Stk.) mit Pommes frites & Ketchup ⁶ + CAPRI SUN ⁶ (Fruchtsaftgetränk)	5,90 / 7,90 €
Spätzle ^{GL1/EI} mit Rahmsauce ^{GL1,MI} + CAPRI SUN ⁶ (Fruchtsaftgetränk)	5,20 €
Weitere Dips verschiedene Sorten	0,40 €

Dessert

Kaiserschmarrn ^{GL1,EI,MI} mit Apfelmus ³	8,90 €
Palatschinken ^{GL1,EI,MI} (süßer Pfannkuchen) nach Wahl... (1 Stück/ 2 Stück)	4,20 € / 8,00 €
Apfelstrudel ^{GL1} / Quarkstrudel ^{GL1} mit Vanillesauce ^{MI}	4,90 €
Zitronensorbet in Zitronenschale	6,00 €
Eispraline mit Schoko-Vanille ^{GL1,MI,EI,SJ,SC2} oder Erdbeer-Vanille ^{MI,EI,GL1,3,4}	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

Rhönsprudel Mineralwasser		
Orig./ Med./ Nat.	0,25l / 0,75l FL	2,40 € / 5,50 €
Coca Cola / Zero	0,33l FL	3,50 €
Fanta / Sprite	0,33l FL	3,50 €
Paulaner Spezi	0,33l FL	3,50 €
Rhönsprudel Schorle		
Apfel oder Johannisbeere	0,5l FL	3,90 €
Almdudler	0,35 FL	3,90 €
Kräuterlimonade		
Bionade	0,33l FL	3,70 €
Holunder, Ingwer Orange, naturtrübe Zitrone, naturtrübe Blutorange, Himbeer-Pflaume		
Bionade Eistee	0,33l FL	3,70 €
Zitrone , Pfirsich		

Heiße Getränke

Espresso	Tasse	2,30 €
Espresso Macchiato	Tasse	2,40 €
Doppelter Espresso	Tasse	4,20 €
Cafe Crema	Tasse	3,30 €
Cappuccino	Tasse	3,60 €
Latte Macchiato	Tasse	4,00 €
Heiße Schokolade	Tasse	3,80 €
Tee - verschiedene Sorten	Tasse	3,20 €

Cocktails alkoholfrei

Florida: Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Limettensaft, Grenadine	6,90 €
Coconut Kiss: Ananassaft, Orangensaft, Cream of Coconut, Sahne	6,90 €
Caribic Dream: Limetten, Rohrzucker, Limettensaft, Minze, Tonic Water	7,20 €
Ipanema: Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	7,20 €
Shirly Temple: Zitronenlimonade, Ginger Ale, Limettensaft, Grenadine	7,20 €

Cocktails

Caipirinha: Cachaca, brauner Zucker, Limetten	8,70 €
Mojito: Rum, Minze, Limettensaft, Sprudelwasser	8,70 €
Long Island Ice Tea: Gin, Wodka, Rum, Triplesec, Limettensaft, Orangensaft, Cola	9,80 €
Pina Colada: Weißer Rum, dunkler Rum, Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne	8,60 €
Cosmopolitan: Wodka, Triple Sec, Limettensaft, Cranberrysaft	8,20 €
Sour's: Whisky-Averna-Aperol-Amaretto, Orangensaft, Zitronensaft, Zucker	8,20 €
Blue World: Gin, Blue Curacao, Peach Tree, Limettensaft, Ananassaft	8,90 €
White Russian: Kaluha, Wodka & Sahne	8,20 €
Summer Special: Wodka, Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Maracujasirup	8,90 €
EL Diabolo: Tequila, Creme de Cassis, Limetten, Ginger Ale	8,20 €
Blue Lagoon: Wodka, Blue Curacao, Zitronensaft, Limettensaft, Zitronenlimonade	8,20 €

Alkoholische Getränke

Fassbier

Paulaner Hell ^{GL3}	0,25l / 0,5l	2,50 € / 4,80 €
mild, elegant-malzig, mit einer leichten Süße		
Paulaner Weizen ^{GL3}	0,25l / 0,5l	2,50 € / 4,80 €
leichter Geruch von Banane, milder Hauch von Mango und Ananas		
Rother Bräu Kloster Urstoff ^{GL3}	0,25l / 0,5l	2,40 € / 4,60 €
besonders wohlschmeckend, würzig und süffig		

Flaschenbier

Rother Bräu	0,5l	4,40 €
Öko Urtrunk(Kellerbier) / Ur-Pils		
Paulaner		
Natur Radler / Natur Radler AF	0,5l	4,40 €
Rother Bräu Öko Ur-Weizen AF	0,5l	4,40 €
Paulaner Hell AF	0,5l	4,40 €

Weinschorle

Weinschorle weiß/rot	0,25l	4,20 €
Aperol Schorle	0,25l	5,70 €

Aperitif

Martini Bianco	6cl	4,40 €
Rosato Mio	0,2l	7,00 €
Hugo	0,2l	6,50 €
Aperol Spritz	0,2l	6,20 €
Limoncello Spritz	0,2l	6,50 €
Andalö Spritz	0,2l	6,50 €
Glas Prosecco	0,1l	3,20 €

Edelfrüchte

Schladerer Williams Birne	2cl – 36% vol.	3,20 €
Schladerer Himbeergeist	2cl – 40% vol.	3,20 €
Schladerer Obstler	2cl – 38% vol.	3,20 €
Prinz	2cl – 41% vol.	3,80 €
Alte Marille, Alte Zwetschge, Alte Kirsche		
Baldauf Morio Muskat	2cl – 40% vol.	3,90 €
Rhönräuber	2cl – 38% vol.	3,50 €

Long Drinks

Bombay Gin Tonic	0,2l (4cl – 40% vol.)	7,20 €
Jack Daniel´s Cola	0,2l (4cl – 40% vol.)	6,50 €
Havanna 7 Jahre Cuba Libre	0,2l (4cl – 40% vol.)	7,20 €
Bacardi Cola	0,2l (4cl – 37,5% vol.)	6,50 €
Asbach Cola	0,2l (4cl – 36% vol.)	6,50 €

Single Malt Whisky

Dalwhinnie	4cl – 40% vol.	7,90 €
Talisker Strom	4cl – 45% vol.	7,90 €
Lagavulin	4cl – 43% vol.	9,20 €
Oban	4cl – 43% vol.	8,50 €
Glenkinchie	4cl – 43% vol.	7,90 €
Cragganmore	4cl – 43% vol.	8,50 €

Bitters

Fernet Branca	2cl – 39% vol.	2,80 €
Ramazzotti	2cl – 30% vol.	2,80 €
Jägermeister	2cl – 35% vol.	2,80 €

Weine* vom regionalen Weingut Baldauf aus Ramsthal

Weißwein (aus Franken)

		Glas	Flasche
Müller Thurgau trocken	0,25l	5,60 €	
Grüner Apfel, feine Muskatwürze			
Silvaner trocken	0,25l	5,90 €	
Birnen- und Nussaroma, frische Sortenart			
Weißer Burgunder trocken	0,25l / 0,75l	6,80 €	19,50 €
feine Zitrusaromen, Banane, saftig, lebendig			
Riesling halbtrocken	0,25l	6,90 €	20,00 €
Ausgewogenes Süße-Säure-Spiel, fruchtig, Aprikose			
Bacchus halbtrocken	0,25l	5,90 €	
Holunderblüte und Mandarine, feinfruchtig			
Rotling halbtrocken	0,25l	5,90 €	
zartes Rosa, saftig, rote Beeren			
Riesling Spätlese fruchtsüß	0,75l		19,90 €
feinstes Pfirsich- und Ananasaroma, rassige Säure und voluminöse Fruchtsüße			
Komma, Nix alkoholfrei	0,25l / 0,75l	5,70 €	16,80 €
fruchtig, exotische Aromen, frische Säure und zarte Süße.			

Rotwein (aus Franken)

Baron trocken	0,25l	6,00 €	
eine Cuvée mit Dornfelder, Regent, Domina und Spätburgunder			
Domina trocken	0,25l / 0,75l	6,90 €	20,00 €
Granatrot, Waldfrüchte- und Schwarzkirscharoma, feines Tannin			
BIO Schwarzriesling trocken	0,25l / 0,75l	7,70 €	22,50 €
Rubinrot, Schwarzkirsche, Johannisbeere, feines Tannin			
Baronesse halbtrocken	0,25l	6,00 €	
eine Cuvée mit Regent, Dornfelder und Spätburgunder, vollmundig mit Brombeerenaromen			

* enthält Sulfite

Weingut Geheimer Rat Dr. v. Bassermann-Jordan

Seit über 300 Jahren Pfälzer Spitzenqualitäten aus Deidesheim/Pfalz

Weißwein (aus der Pfalz)

		Glas	Flasche
Riesling trocken zarte Fruchtstruktur, feine Säure	0,25l	7,20 €	21,00 €
Sauvignon Blanc trocken exotische Fruchtnote	0,25l / 0,75l	7,90 €	23,00 €
Gelber Muskateller elegante Fruchtnote, saftige Trauben und feine Litschi	0,25l / 0,75l	7,90 €	23,00 €
Rosé de Noir trocken feinfruchtig animiert aus Merlot, Cabernet und Spätburgunder	0,25l / 0,75l	8,20 €	24,00 €

Rotwein (aus der Pfalz)

S...sprung trocken eine Cuvée aus Merlot, Cabernet und Spätburgunder, kräftige Fruchtnote	0,25l / 0,75l	8,20 €	24,00 €
--	---------------	--------	---------

* enthält Sulfite

Wir bedanken uns auch bei unseren Partnern:



Allergene & Zusatzstoffe



Zöliakie ist die Erkrankung bei der schon **Spuren von Getreide** die **Entzündung des Dünndarms aktivieren und individuell unterschiedlich starke Beschwerden** auslösen.

Leider kann es bei uns immer zu Kontamination oder Kreuzkontamination kommen, da wir nicht steril die Zubereitung trennen können, auch in der Fritöse.

Enthält folgende Allergene:

1 2 3 4 5 6 7
 GL= glutenhaltiges Getreide (Weizen , Roggen , Gerste , Hafer , Dinkel , Kamut , Hybridstämme)
 KR= Krebstiere EI= Eier FI= Fisch ER= Erdnüsse SJ= Soja
 MI= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
 1 2 3 4 5 6 7
 SC= Schalenfrüchte (Mandel , Haselnuss , Walnuss , Cashew , Pecannuss , Paranuss , Pistazie ,
 8 9
 Macadamianuss und Queenslandnuss)
 SL= Sellerie SF= Senf SE= Sesamsamen
 SO= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

***aus Schulerteilen zusammengefügt**

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,
 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,
 9= geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle