

*Herzlich 
 Willkommen*

bei uns in der „Bauernstube Bannberscheid“ !

Wir freuen uns, Sie heute als unsere Gäste zu begrüßen.

Gut Ding will Weile haben ... selten dauert es bei uns mal länger. Wir kochen täglich für Sie frisch und das tun wir mit Liebe und voller Leidenschaft.

Verbringen Sie ein paar angenehme Stunden bei uns im Restaurant oder auch an der Theke beim Feierabendbier.

Wir freuen uns auf Sie!

Unser Aktionstage:

Mittwochs : Spareribs „satt“

(Bitte vorbestellen)

***Waltraud , Silke
und das Team der Bauernstube Bannberscheid***

Unsere kleine Vorspeisenauswahl

Rindfleischsuppe
mit Einlage

3,50 €

Tomatencremesuppe

3,20 €

Zwiebelsuppe
mit Käse überbacken

3,50 €

Hühnersuppe
mit Einlage

3,20 €

-2-

Salate

<i>Großer bunter Salat</i>	<i>6,50 €</i>
<i>allerlei frische, feine Salate im großen Teller mit Hausdressing oder Essig Öl Dressing-</i>	
<i>- mit Roastbeefstreifen</i>	<i>8,90 €</i>
<i>-mit Putenbruststreifen</i>	<i>8,50 €</i>
<i>- mit knuspriger Hähnchenbrust</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Kleiner bunter Salatteller</i>	<i>3,00 €</i>

Unsere Schnitzel aus der Schweinelachse

<i>Schnitzel Wiener Art</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Schnitzel Jäger Art</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Zwiebelschnitzel</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Schnitzel mit pikanter Pfefferrahmsoße</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Schnitzel Florida</i> <i>Pfirsichstückchen und Sauce Bernaise</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Schnitzel Försterin</i> <i>mit feiner Pfifferlingrahmsoße</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Schnitzel Hawaii</i> <i>mit Ananas und Käse überbacken</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Schnitzel Milano</i> <i>mit frischen Tomaten , Soße Bernaise und Käse überbacken</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Schnitzel Bauern Art</i> <i>mit gebratenen, Champignons ,Zwiebeln & Sauce Bernaise</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Westerwälder Schnitzel</i> <i>Schnitzel mit Champignons, Zwiebeln und Spiegelei</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Schnitzel "Andrea"</i> <i>Jägerschnitzel mit 2 Spiegeleiern</i>	<i>12,50 €</i>

*Wählen Sie dazu eine Beilage Ihrer Wahl- Pommes, Kroketten ,Spätzle ,Bratkartoffeln,
Pfannengemüse- ein Salat vom Buffet*

*Unsere Schweinefiletspezialitäten
-das Beste vom Schwein-*

roh Gewicht 250 g

*Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsoße
14,90 €*

*Schweinefiletmedaillons "Försterin"
mit Pfifferlingrahmsoße
15,90 €*

*Hirtentopf
Schweinefiletmedallions
mit frischen Champignons, Zwiebeln &
dazu Sauce Bernaise, im Topf serviert
15,90 €*

*Schweinelende nach "Schweizer Art"
Schweinefiletmedallions
mit Pfifferlingrahmsoße überbacken
16,50 €*

*Karibiktopf
Schweinefiletmedallions
mit Früchten in Sauce Bernaise und Käse überbacken
16,50 €€*

*Wählen Sie dazu eine Beilage Ihrer Wahl- Pommes, Kroketten, Spätzle ,Bratkartoffeln,
Pfannengemüse-
ein Salat vom Buffet*

Rumpsteak Vom Grill

roh Gewicht 250 g

<i>Rumpsteak Kräuterbutter</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Rumpsteak mit pikanter Pfefferrahmsoße-</i>	<i>19,40 €</i>
<i>Rumpsteak Zwiebel</i> <i>mit frischen ausgebackenen Zwiebeln</i>	<i>19,40 €</i>
<i>Rumpsteak "Bauern Art"</i> <i>mit frischen Champignons, Zwiebeln</i> <i>ℒ - dazu unsere Sauce Bernaise</i>	<i>20,40 €</i>
<i>Rumpsteak im Speckmantel</i> <i>dazu Pfifferlingrahmsoße</i>	<i>20,90 €</i>
<i>Rumpsteak Pilze ℒ Zwiebel</i> <i>mit Champignons, Zwiebeln</i>	<i>19,40 €€</i>

*Wählen Sie dazu eine Beilage Ihrer Wahl- Pommes, Kroketten, Spätzle ,Bratkartoffeln,
Pfannengemüse-
ein Salat vom Buffet*

roh, blutig, englisch: Das Fleisch wird kräftig angegrillt, ist innen fast roh. Es hat eine braune, dünne Kruste und gibt beim draufdrücken stark nach. Austretender Fleischsaft ist rot. (blutig)

Die Kerntemperatur liegt bei maximal 45°C

Medium rare : Das Fleisch ist innen im Kern noch leicht blutig und ist nach außen hin rosa. Es hat eine braune, knusprige Kruste. Die Kerntemperatur liegt bei maximal 55°C

Medium: Das Fleisch ist innen durchgehend rosa, gibt auf Druck nach und hat eine braune, knusprige Kruste. Die Kerntemperatur liegt zwischen 56°C und 61°C

Durch engl.: well done Das Fleisch ist völlig durchgebraten, gibt nicht mehr nach.

*vom Grill
Schweinefleisch*

Holzfüllersteak mit Kräuterbutter 12,50 €

Holzfüllersteak Pilze & Zwiebel 14,90 €
Mit gebratenen Champignon und Zwiebeln

Holzfüllersteak „Dijon“ 13,90 €
mit Dijonsensoße

Holzfüllersteak Wäller Art
mit frischen gebratenen Champignons, Zwiebeln,
& oben drauf Spiegelei 15,50 €

Bauernstubenteller 300g Fleisch
mit Schweinesteak, Putenbrust
Roastbeef, Kräuterbutter 17,50 €

*Wählen Sie dazu eine Beilage Ihrer Wahl- Pommes, Kroketten, Spätzle, Bratkartoffeln,
Pfannengemüse-
ein Salat vom Buffet*

Unser Geflügel



Hähnchenbrust im Knuspermantel

mit Sauce Bernaise

12,00 €

Putenbrust "Jäger Art"

12,50 €

Putenbruststeak Hawaii

natur gegrillt, mit Ananas und Käse überbacken

12,50 €

Hähnchen „Bombay“

Mit Currysoße

12.50 €

*Wählen Sie dazu eine Beilage Ihrer Wahl- Pommes, Kroketten, Spätzle ,Bratkartoffeln,
Pfannengemüse-
ein Salat vom Buffet*



(fast) Vegetarisch

Kartoffeltaschen

gefüllt mit Kräuterfrischkäse, dazu einen Klecks Sauce Béarnaise

& Salat vom Buffet

7,90 €

Ofenkartoffel mit norwegischem Räucherlachs

Salat vom Buffet

12,90 €

Spätzlepfanne

mit frischem Gemüse überbacken

im Pfännchen serviert, Salat vom Buffet

8,90 €

Tris (Südtiroler Spezialität)

Dreierlei vom Semmelkloß mit brauner Butter (hausgemacht)

Spinatkloß, Rotebete-kloß, Käsekloß

Salat vom Buffet

9,90 €



„Wenn nur der kleine Hunger da ist“

*„Gerolds Leibgericht“
3 Spiegeleier auf Bratkartoffel*

5,90 €

*Toast “Hawaii”
-schon seit den 50iger Jahren auf deutschen Speisekarten-
Mit gekochtem Schinken, Ananas, & Käse überbacken*
4,90 €

*Schlemmertost
Schweinefilet mit gebratenen
frischen Champignons, Zwiebeln, Sauce Béarnaise
und Käse überbacken*
10,00 €

*Herrentost
Schweinesteak auf Toast mit gebratenen
Zwiebeln, frischen Champignons & 2 Spiegeleiern
ein Salat vom Buffet*
10,00€

Für die lieben kleinen Gäste

Obelix

*Schnitzel Wiener Art
mit Pommes*

4,90



Max und Moritz

*Hähnchenknusperfilet
mit Pommes*

4,90€



Nürnberger Bratwürstchen

mit Pommes 4,90 €



Fischstäbchen mit Pommes 4,90 €



Bahnschranke

Kleine Pommes rot/weiß 2,50 €



Räuber Hotzenplotz

ein Teller zum Elternteller räubern

0,00 €

Ihr hättet gern ein Malbuch, Buntstifte oder etwas zu Spielen während ihr auf das Essen wartet? An der Theke steht ein großer Korb mit Spielsachen für Euch!

Noch was hinterher?!

Vanilleeis mit Schokosoße

2 Bällchen mit Grand Manier oder Kirschwasser

3,80 €

„Schwiegermutter’s Traum“

Vanilleeis mit einem Schuss Eierlikör & Sahne

4,20 €

Vanilleeis mit Heißen Himbbeeren

2 Bällchen Vanilleeis, heißen Himbbeeren und Sahne

4,20

Vanille, Erdbeer & Schokoladeneis

wahlweise

1 Bällchen 1,00€

2 Bällchen 2,00€

3 Bällchen 3,00€

Sahne Extra 0,50€

Was noch zu sagen wäre...

*Alle warmen Gerichte sind auch als Seniorenteller
mit einem Abschlag von 1,50 € erhältlich !*

*Alle Preise incl. 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen*

*Wir richten Ihre Familienfeier aus, ganz nach Ihren Wünschen !
Auch bei Ihnen Zuhause! Fordern Sie unsere Karte an.
Vereinbaren Sie einen Termin*

unsere Öffnungszeiten

Montag und Dienstag Ruhetag

Mittwoch bis Samstag

18:00-22:00 Uhr

Sonntag und Feiertag

11,30 – 14:00

18:00 – 21:00

Bauernstube Bannberscheid

Inh. Waltraud Rustenbeck

Hauptstraße 14, 56424 Bannberscheid



02602/70535

Seit dem 13.12.2014 gib es eine neue Regelung in der Lebensmittel Verordnung.

Die besagt das alle Allergischen Stoffe ausgewiesen werden müssen die in unseren Produkten enthalten sind. Dabei werden als allergieauslösende Stoffe die vierzehn geläufigsten Allergene verstanden, welche für den Großteil aller auftretenden Lebensmittelallergien verantwortlich sind. Hierbei handelt es sich auch immer um die Erzeugnisse daraus. Enthalten Lebensmittel die im Gesetz aufgeführten Allergene, so müssen diese auf dem Etikett oder auf der Verpackung kenntlich gemacht werden.

Folgende Allergene und Produkte daraus sind kenntlich zu machen:
 glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, etc.)
 Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch (einschließlich Laktose)
 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
 Sellerie, Senf, Sesamsamen
 Schwefeldioxid (bzw. Sulfite ab 10mg/kg oder 10mg/l)
 Lupine, Weichtiere

Dabei gilt die Kennzeichnungspflicht auch für alle allergen wirkenden Verarbeitungsprodukte dieser Stoffe, sowie die bei der Produktion eingesetzten Hilfsstoffe, die im Lebensmittel bleiben. Ein Beispiel ist hier Weizenstärke, die z.B. als Trägerstoff für Aromen verwendet wird. In der Zutatenliste muss aufgeführt werden, dass die Stärke aus Weizen besteht.

! Sprechen Sie unser Service Personal an !

Wir haben einen Ordner mit allen wichtigen Information für Sie.

Folgende Zusatzstoffe sind enthalten:	S	Schinken	Käse	Salami	Limo/ Cola	Ei s	Tonicwater Bitterlemon	Cola light	Ketchup
Antioxidationsmittel	X			X					
Konservierungsstoff			X						x
Pökelsalz	X			X					
Farbstoff			X	X	X			x	
Geschmacksverstärker	X	X							
geschwärzt									
Chininhaltig							X		
Stabilisator	X								
Phosphat									
Milchweiß	X								
Geschwefelt									
Mit Süßungsmittel					x	x		x	x
Koffeinhaltig					X			x	

Es war einmal . . .

Alkoholfrei

Vom Fass

Rhodium Tafelwasser, Pepsi,
Pepsi light, Mirinda, 7Up

0,2l- 1,60 € 0,3l- 2,20 € 0,5l- 3,20 €

Aus der Flasche

Taunusquelle still, medium
Taunusquelle classic, medium



0,2l FI 2,00 €
0,75l Flasche 4,80 €

Schweppes Bitter Lemon

0,2 Flasche 2,20 €



Orangensaft, Traubensaft
Apfelsaft
alle Säfte als Schorle

0,2l- 2,00 € 0,3l- 2,20 € 0,5l- 3,60 €
0,2l- 1,80 € 0,3l- 2,20 € 0,5l- 3,20 €
0,2l- 1,80 € 0,3l- 2,20 € 0,5l- 3,20 €

Kandi Malzbier

0,3l- 2,20 €

Biere

Vom Fass

Bitburger

0,2l- 1,60 € 0,3l- 2,30 € 0,5l- 3,50 €

Benediktiner Weizenbier

0,3l- 2,30 € 0,5l- 3,50 €



Benediktiner Kellerbier –ungefiltert urig-
Weissbier

0,3l- 2,30 € 0,5l- 3,50 €

Aus der Flasche

Benediktiner dunkles Hefeweizen
Erddinger Kristallweizen, Weizen alkoholfrei
Bitburger 0,0% -auch als Radler-

0,5l- 3,20 €
0,5l- 3,20 €
0,33l- 2,20 €

Apfelwein – „Ebbelwoi“
pur oder gespritzt

0,25l- 1,80 € 0,5l- 3,20 €



<i>Cappuccino – original italienisch-</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Trinkschokolade</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Kaffee schwarz – frisch gemahlen aus ganzen Bohnen-</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Latte Macchiato- Milch, Milchschaum & einem Schuß Espresso-</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Espresso – klein, schwarz, kräftig-</i>	<i>2,00 €</i>

Hochprozentiges Hochprozentiges

<i>Averna</i>	2cl	2,00 €
<i>Ramazzotti</i>	2cl	2,50 €
<i>Kümmel</i>	2cl	1,60 €
<i>Kümmerling</i>	2cl	1,60 €
<i>Jägermeister</i>	2cl	2,20 €
<i>Underberg</i>	2cl	2,20 €
<i>Fernet branca / menta</i>	2cl	2,00 €
<i>Korn</i>	2cl	1,60 €
<i>Wodka</i>	2cl	1,80 €
<i>Sambuca</i>	2cl	1,80 €
<i>Hüpfel – versch. Sorten-</i>	2cl	1,60 €
<i>Aquavit –gold-</i>	2cl	2,20 €
<i>Maltheser</i>	2cl	2,00 €
<i>Alte Pflaume, Himbeere, Marille, Haselnuss</i>	2cl	2,90 €
<i>Mariacron</i>	2cl	2,20 €
<i>Grappa „ Julia“</i>	2cl	2,50 €
<i>Stettner Obstler</i>	2cl	1,80 €
<i>Original Irish Cream Baileys</i>	2cl	2,80 €
<i>Verpoorten Eierlikör</i>	2cl	2,50 €
<i>Martini bianco</i>	5cl	3,50 €
<i>Sherry dry</i>	5cl	4,20 €
<i>Bacardi</i>	2cl	2,50 €
<i>Jack Daniels Old NO7</i>	2cl	4,20 €
<i>Jim Beam</i>	2cl	4,20 €

