

*Verehrter Gast!*

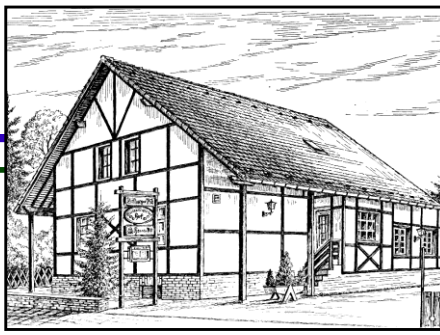
*Wir heißen Sie bei uns herzlich  
willkommen! Unser Haus und die  
gepflegte Gastlichkeit sollen dazu  
beitragen, Ihnen einige Stunden der  
Entspannung und Erholung zu bereiten.*

*Wir werden versuchen, alle Ihre  
Wünsche zu erfüllen, damit Ihnen der  
Aufenthalt im Restaurant in angenehmer  
Erinnerung bleibt. Wir sind bestrebt,  
stets jeden Gast zufrieden zu stellen.*

*Sollte uns dennoch ein Missgeschick  
unterlaufen, so sagen Sie es bitte. Wir  
sind für jeden Hinweis dankbar, der es  
uns ermöglicht, Ihren Wünschen gerecht  
zu werden und diese zu erfüllen.*

*Wir würden uns freuen, Sie recht bald  
wieder in unserem Hause begrüßen zu  
dürfen.*

*Ihre Familie Leupers*



### Vorspeisen kalt:

#### *Blattsalat „Wintertraum“*

*knackiger Blattsalat in Balsamicodressing mit gerösteten  
Croutons, Speck und Schweinefiletstreifen € 10,90*

#### *Garnelencocktail „Sea Cloud“*

*zarte Garnelen in Sauerrahmdressing mit Tomatenstücken,  
Oliven und Kräutern € 9,90*

#### *geräucherter Lachs „Norge“*

*auf Toastecken angerichtet, mit  
Eiscreiben und Kräutercreme € 11,70*

#### *Poulardensalat „Waldorf- Astoria“*

*zartes Poulardenbrustfleisch in Cocktailsauce  
mit Champignons € 8,80*

### Vorspeisen warm:

#### *Schneckenpfännchen „Pepigran“*

*1/2 Dutzend Weinbergschnecken, mit Paprikastücken in  
pikanter Pfefferbutter gebacken,  
dazu Brotscheiben € 9,10*

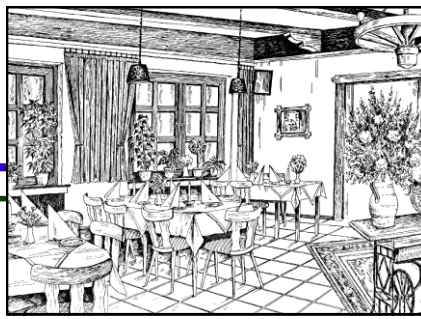
#### *Champignons „Italia“*

*saftige Champignons, in Kräuterbutter mit  
Zwiebeln und Paprika gebraten € 8,90*



*Besuchen Sie uns auch auf Facebook!*





## Aus dem Suppentopf:

*Zwiebelsuppe „Art des Hauses“*  
klare Zwiebelsuppe von weißen Zwiebeln mit  
Croutons und Holländer Käse überbacken € 5,40

*Cremesuppe „Jagdschlösschen“*  
cremige Suppe von gemischten Waldpilzen  
und einer Sahnehaube € 5,30

*Rinderkraftbrühe „Bauern Art“*  
kräftige Rinderbrühe mit kleinen Semmelklößen  
und Schnittlauch € 5,60

*Kartoffelrahmsuppe „Westfalen“*  
cremige Suppe von Kartoffeln mit Speck,  
Zwiebeln und Croutons € 5,10

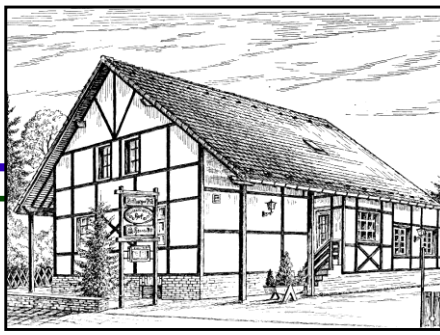
*Tomatencremesuppe „Roma“*  
sahnige Cremesuppe ,mit  
Tomatenstücken und Sahnehaube € 4,90

Alle Suppe auch als kleinere Portion zu bestellen, Minderpreis 1,20 €

## Nudelgerichte:

*Ravioli „Milan“*  
gefüllte Ravioli in Tomatensauce mit Erbsen,  
Champignons und Käse überbacken € 8,90

*Spaghetti „Bolognese“*  
Spaghetti mit pikanter Fleischsauce und Parmesan  
überbacken dazu ein gemischter Salat € 10,90



## Kauptgerichte:

### *Sauerbraten „Rheinische Art“*

*Sauerbraten vom Rind in Rosinen- Mandelsauce, dazu  
Preiselbeer- Apfelkompott und Kartoffelklöße € 15,10*

### *„Schweinefilet im Wirsingmantel“*

*zartes im Wirsingmantel geschmortes Schweinefilet  
an Speckrahmsauce mit Kartoffeltalern € 17,90*

### *Filetspitzen „Kiew“*

*gem. Filetspitzen in Kräuter- Pfefferlingsauce  
dazu Röstietaler € 15,80*

### *„Allgäupfanne“*

*Schweinefilet am Stück gebraten, auf Schupfnudeln,  
Champignons, Möhren und Lauch in Rahm € 16,90*

### *Piccata „Milanaise“*

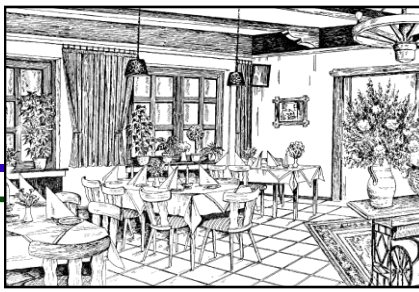
*kleine Schweine- und Putensteaks in Käse- Eihülle  
gebraten auf Spagetti an Tomatensauce € 14,70*

### *Rumpsteak „Madagaskar“*

*rosa gebraten mit Grilltomate,  
Pfefferrahmsauce und Kroketten € 21,90*

### *„Puszta- Teller“*

*Putenfilet an Röstietalern mit einer pikanten Garnitur  
aus Paprika, Zwiebeln und Champignons  
und Pfefferhollandaise überbacken € 15,60*



## Kauptgerichte:

### *Kähnchenbrust „Italia“*

*saftige Kähnchenbrust auf Blattspinat mit  
Hollandaise dazu Herzoginkartoffeln* € 14,70

### *Kirschrahmbraten „Waidmann“*

*geschmorte Kirschkeule in Wachholderrahmsauce, dazu  
Mandelbroccoli und Kroketten* € 18,90

### *Schweinerückensteak „Großmütterchen“*

*saftig gebraten, mit Rahmwirsing  
dazu Kartoffeltaler* € 18,90

### *Schweine- und Putenfilet „Dubarry“*

*saftig gebraten, mit frischem Blumenkohl, und Käsehollandaise  
gratiniert, dazu Kartoffelbällchen* € 16,30

### *Grillteller „Surprise“*

*verschiedene Steaks mit Grilltomate, Würstchen,  
Bohnenbündchen, Kräuterbutter und Röstietalern* € 19,90

## Schnitzelecke:

### *„Jägerschnitzel“*

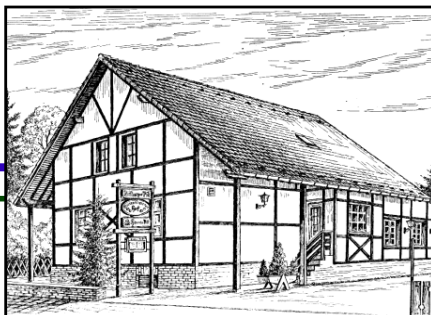
*panierte Schweineschnitzel mit  
Champignonrahmsauce und Pommes - Frites* € 14,60

### *„Pizzaschnitzel“*

*großes, paniertes Schweineschnitzel mit Paprika,  
Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Käse gebacken,  
dazu Pommes - Frites* € 14,40

### *„Zwiebelschnitzel“*

*saftige Putenschnitzel mit Schmorzwiebeln  
und Pommes - Frites* € 15,30



## Fischgerichte aus Fluss und Meer:

### *Fischpfanne „Bornholm“*

*Filapiabarschfilet gebraten auf Rahmnudeln  
mit Schnittlauchhollandaise überbacken € 14,60*

### *Doradenfilet „Grenoble“*

*in brauner Butter mit Kapern, Garnelen und Kräutern  
gebraten, dazu Salzkartoffeln € 17,90*

### *Atlantikzungenfilet „Moderne Art“*

*gebraten mit einer Garnitur aus Zwiebeln, Tomaten,  
Champignons und Oliven, dazu Kartoffeln € 15,60*

### *Schollenfilet „Knuspermantel“*

*im Cornflakesmantel gebraten, mit Remouladensauce,  
Blattsalat in Joghurt und Kartoffeltaler € 15,30*

### *Rotbarschfilet „Graf Luckner“*

*in Eihülle gebraten mit Tomatenscheiben, Hollandaise und Käse  
überbacken dazu Herzoginkartoffeln € 14,90*

### *Bismarckhering „Seemanns Art“*

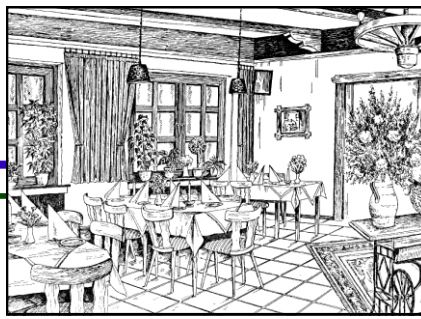
*mit Zwiebelringen und Schnittlauch bunt garniert,  
dazu Bratkartoffeln € 10,30*

### *Lachslasagne „Kieler Bucht“*

*dünne Lachsscheiben, mit Blattspinat und Nudelplatten,  
mit Käse überbacken, an Dillsauce € 12,90*

*Sollte es Ihnen gut geschmeckt haben, sagen Sie es bitte weiter !  
Sollte es Ihnen nicht geschmeckt haben, sagen Sie es bitte uns !*

*Besuchen Sie uns auch im Internet unter  
[www.giesenkirchener-hof.de](http://www.giesenkirchener-hof.de)*



Genießen Sie ab zwei Personen:

*Überraschungsmenü „Giesenkirchener Hof“*

*3-, 4-, oder 5 - Gang-Menü,  
nach Kreationen des Chefs.  
Lassen Sie sich überraschen!*

<i>3 - Gang-Menü</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 25,90</i>
<i>4 - Gang-Menü</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 32,90</i>
<i>5 - Gang-Menü</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 38,90</i>

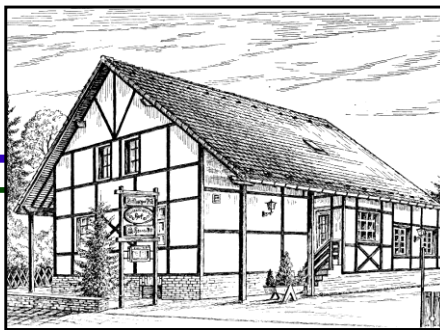
*Zu allen Überraschungsmenüs servieren wir Ihnen zum Abschluss  
wahlweise Kaffee, Cappuccino oder Espresso !*



*Beachten Sie auch unsere Angebote  
auf den Speisetafeln!!!*

*Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe nach Sonderausgang!*

*Einige Gerichte in unserer Speisekarte enthalten Zutaten wie z. B.  
Milch, Mehl, Eier, Fisch etc., die Allergien auslösen können.  
Sollten Sie auf mindestens eines der 14 Hauptallergenen reagieren,  
setzen Sie sich bitte vor der Zusammenstellung Ihrer Speisen mit der  
Bedienung in Verbindung!*



*Für unsere kleinen Gäste bis zwölf Jahren  
empfehlen wir:*



*„Buzz“  
knusprige Bratwürstchen  
mit Pommes- Frites und Ketchup* € 4,60



*„Rex“  
zwei Spiegeleier  
Kroketten* € 3,40



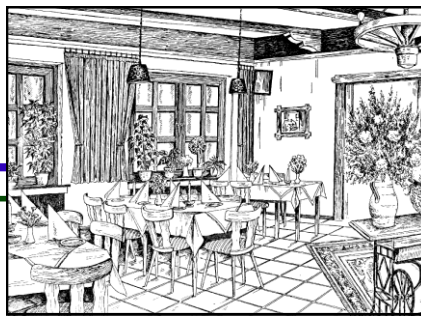
*„Specki“  
paniertes Schweineschnitzel mit Erbsen,  
Möhren und Pommes- Frites* € 6,20



*„Woody“  
Spaghetti mit Hackfleischsoße* € 4,90

*Fragen Sie auch nach kleineren Portionen unserer Speisekarte!  
(Preisnachlass € 1,50)*

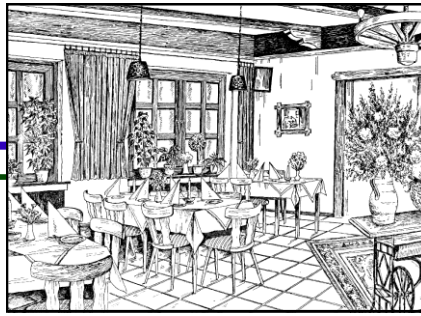




## Für den kleinen Appetit:

- „Schweinebratenteller“  
saftiger Schweinerückenbraten mit Remouladensauce,  
und Bratkartoffeln € 9,80
- „Gebackene Brietaler“  
bunt garniert, mit Preiselbeeren und Toast € 7,90
- „Schnitzeltoast“  
kleines Schweineschnitzel auf Toast  
mit zwei Spiegeleiern € 8,90
- Toast „Melba“  
gebratene Kähnchenbrust auf Toast mit Pfirsichhälften  
und Sc. Choron überbacken € 9,70
- „Bauernteller“  
knusprige Bratkartoffeln mit Speckspiegeleiern  
und Gewürzgurke € 6,90
- Salatteller „Kreta“  
bunter Salatreigen von frischen Gartensalaten  
in Frenchdressing, mit gebackenem  
Feta-Käse und Oliven € 11,90
- gemischter Salat in Frenchdressing
- kleine Portion € 4,10
- große Portion € 5,60
- Mayonnaise oder Ketchup € 0,40

Schauen Sie auch einmal in unsere Dessertkarte!!!



## Desserts

*„Fürst Pückler“*  
gemischtes Eis aus Erdbeere, Vanille und Schokolade,  
mit Mandeln, Schokoraspeln und Sahne € 4,90

*„Pancakes“*  
luftige Pancakes mit Ahornsirup,  
Vanilleeis und Sahne € 7,80

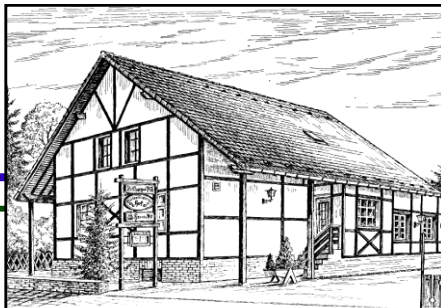
*„König- Mohnparfait“*  
hausgemachtes Mohnhalbgefrorenes  
mit König, Eierlikör  
und verschiedenen Früchten € 8,10

*„Pfirsich Melba“*  
Vanilleeis mit Pfirsichfächer, Himbeersauce  
Sahne und Mandeln € 5,60

*„Amarenabecher“*  
Vanilleeis mit Amarenakirschen,  
Mandeln und Sahne € 5,80

*„Eisschokolade“*  
Vanilleeis mit Kakao,  
Sahne und Schokoraspeln € 4,80

*Kindereis „Harlekin“*  
drei kleine Kugeln Eis mit buntem Streusel  
und Sahne garniert € 3,40



### Biere

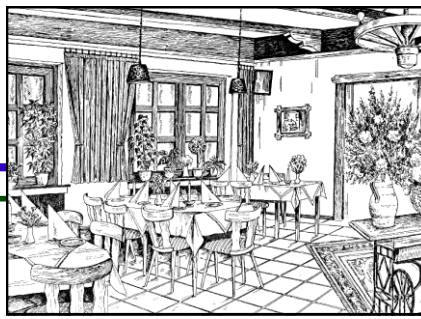
<i>Bitburger Pils</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Radler</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Bolten Alt</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Bolten Alt Schuss</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Benediktiner Weißbier / Alkoholfrei</i>	<i>l 0,5</i>	<i>€ 4,40</i>
<i>Benediktiner Weißbier</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Bitburger- Drive alkoholfrei</i>	<i>l 0,33</i>	<i>€ 2,70</i>

### Alkoholfrei

<i>Sprite, Fanta, Coca-Cola, Coca-Cola light</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Gerolsteiner Apfelschorle</i>	<i>l 0,25</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>l 0,25</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>l 0,75</i>	<i>€ 5,10</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Eistee</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Schweppes Bitter Lemmon</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,50</i>

### Aperitifs

<i>Martini dry, med., rosso</i>	<i>cl 5</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Sherry dry, bianco, cream</i>	<i>cl 5</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Campari Orange, Soda</i>	<i>cl 4</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>Kir, Kir Royal</i>	<i>l 0,1</i>	<i>€ 5,50</i>



### Spirituosen

<i>Korn</i>	<i>cl 2</i>	€ 1,40
<i>Wacholder</i>	<i>cl 2</i>	€ 1,40
<i>Obstler</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,60
<i>Sambuca</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,30
<i>Wodka</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,60
<i>Kimbeergeist</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,80
<i>Kirschwasser</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,80
<i>Williamsbirne</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,80
<i>Malteser</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,10
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,50
<i>Remy Martin</i>	<i>cl 2</i>	€ 4,10
<i>Asbach</i>	<i>cl 2</i>	€ 3,10
<i>Rum</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,90

### Liköre

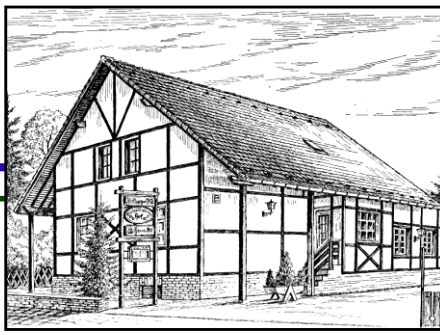
<i>Amaretto</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,50
<i>Bayles</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,50
<i>Roter Genever</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,10

### Bitter / Halbbitter

<i>Fernet Branca</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,10
<i>Jägermeister</i>	<i>cl 2</i>	€ 1,90
<i>Underberg</i>	<i>cl 2</i>	€ 1,90
<i>Ramazotti</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,40
<i>Averna</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,40

### Edelbrände

<i>O-De-Vie Mirabelle</i>	<i>cl 2</i>	€ 5,90
<i>O-De-Vie Kirsch</i>	<i>cl 2</i>	€ 5,90
<i>O-De-Vie Framboise</i>	<i>cl 2</i>	€ 5,90
<i>O-De-Vie Calvados</i>	<i>cl 2</i>	€ 5,90
<i>O-De-Vie Williams</i>	<i>cl 2</i>	€ 5,90



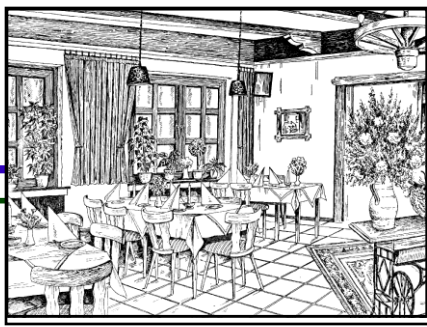
## Offene Weine:

<i>Keitersheimer Maltesergarten</i> <i>Gutedel 2bA, trocken</i>	l. 0,25 € 6,00	l. 0,5 € 12,00
<i>Kremser Weinzierl, Grüner Veltliner</i> <i>Qualitätswein, trocken</i>	l. 0,25 € 5,80	l. 0,5 € 11,60
<i>Zieler Sonnenstück Spätburgunder</i> <i>Weißherbst 2bA, halbtrocken</i>	l. 0,25 € 6,20	l. 0,5 € 12,40
<i>Cotes de Provence Rose</i> <i>Château Galoupet AOC, trocken</i>	l. 0,25 € 6,50	l. 0,5 € 13,00
<i>Merlot Rouge</i> <i>Vin de Table, trocken</i>	l. 0,25 € 6,10	l. 0,5 € 12,20
<i>Flonheimer Adelberg</i> <i>Müller-Thurgau Kabinett, Kessler Zink, mild</i>	l. 0,25 € 5,90	l. 0,5 € 11,80
<i>Dornfelder Rotwein</i> <i>lieblich</i>	l. 0,25 € 6,10	l. 0,5 € 12,20

## Sekt:

*Kausmarke „Giesenkirchener Hof“*  
*aus der Sektkellerei*

*Schloss Affaltrach, Brut* € 18,90



## Flaschenweine Weißwein:

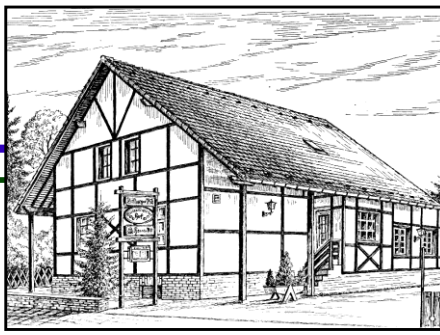
<i>2009er Grillo Viognier</i> <i>Corte Tbla, trocken</i>	€ 18,30
<i>2005 er Château Anniche</i> <i>Blanc A.C. Château Vignobles, trocken</i>	€ 17,80
<i>2004 er Ulrich Langguth`s</i> <i>Riesling Kochgewächs, feinherb</i>	€ 20,70
<i>2014 er Weinmanufaktur Kremstal</i> <i>Grüner Veltliner, Kabinett, trocken</i>	€ 17,90

## Rose Weine:

<i>2007 er Table Mountain Rose</i> <i>Wine of Origin Western Cape,</i> <i>Drostdy Wineries , trocken</i>	€ 19,90
<i>2013er Markgräfler Weißherbst</i> <i>2b.A, halbtrocken</i>	€ 19,10

## Rotweine:

<i>2012er Waldulmer</i> <i>Spätburgunder Rotwein, trocken</i>	€ 20,90
<i>2007 er San Esteban</i> <i>Rioja, Tempranillo</i>	€ 17,40



## Warme Getränke:

<i>Tasse Kaffee creme</i>	€ 2,10
<i>Glas Tee</i>	€ 1,90
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 2,80
<i>Espresso</i>	€ 2,80
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 2,50
<i>Cappuccino</i>	€ 2,80
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,40
<i>Kaffee Latte (Milchkaffee)</i>	€ 2,70
<i>Moccaccino (Espresso mit süßer Schokolade)</i>	€ 2,90