

Liebe Gäste,
Wir möchten Euch bitten,
folgende Regeln zu beachten

- Alle Gäste müssen sich nach Betreten der Gastronomie (Innen- und Außengastronomie) die Hände waschen bzw. bei Bedarf desinfizieren (Desinfektionsmittel steht bereit und ist in festen Spendern vorhanden). Auf nicht kontaktfreie Begrüßungsrituale (Händeschütteln etc.) ist zu verzichten.
- Kundenkontaktdaten sowie Zeiträume des Aufenthaltes in der Innen- und Außengastronomie sind für jede Tischgruppe mittels einfacher, auf den Tischen ausliegender Listen (einschließlich Einverständniserklärung zur Datenerhebung) zur Ermöglichung einer Kontaktpersonennachverfolgung zu erheben und durch den Inhaber unter Wahrung der Vertraulichkeit gesichert für 4 Wochen aufzubewahren.
- Bitte halten Sie jederzeit einen Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Personen ein, es besteht Sitzplatzpflicht
- Sobald Sie Ihren Tisch verlassen, tragen Sie bitte einen Mundschutz. **Die Sanitärräume bitte nur einzeln betreten.** Dort stehen Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmal- Handtücher und -Handschuhe
- zur Verfügung.
- **Bitte die Husten-Nies-Etikette** einhalten: Halten Sie beim Husten oder Niesen mindestens einen Meter Abstand von anderen Personen und drehen Sie sich weg. Niesen oder husten Sie am besten in ein Einwegtaschentuch. Verwenden Sie dies nur einmal und entsorgen es anschließend in einem Mülleimer mit Deckel. Und immer gilt: Nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten gründlich die Hände waschen! Ist kein Taschentuch griffbereit, sollten Sie sich beim Husten und Niesen die Armbeuge vor Mund und Nase halten und ebenfalls sich dabei von anderen Personen abwenden.
- Hunde dürfen nicht mit ins Lokal (weder außen noch innen)



Empfehlung der Woche

Hähnchenschenkel

in Weißwein-Knoblauchsauce, dazu Baguette 5,90 € / 9,90€

Katalanisches Brot

mit Tomate, Knoblauch, und Serrano dazu Baguette 11,90€

Zanderfilet mit Salbei-Butter

auf Walnuss-Feigen-Tortellini 17,90€

Kotelette vom Duroc-Schwein

mit frittierten Spargel-Schinkenröllchen
(mit grünem Spargel)

dazu Wedges und Malzessig-Mayo 21,90€

Zwiebel-Senf-Rostbraten vom Roastbeef

mit Schwenkkartoffeln
und Bohnensalat in Zwiebel-Sahnesauce 19,90€

„Ochsenfetzen“ an großem Salat

Streifen vom Steak mariniert in Sherry, Kreuzkümmel,
Knoblauch und Petersilie 18,90€

Vegetarisches

Frittata

mit Paprika, Zucchini, Karotte, Zwiebeln,
Knoblauch und Parmesan,
dazu Feldsalat und Ziegenfrischkäse-Dip 13,90€

Sweet

Tartufo Schokoladen Zabaione-Eis Kugel 5,90€

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 5,90€

Lauwarmes Schoko-Lavatörtchen

mit Schoko- oder Salzkaramellfüllung auf Vanillesauce 5,90€



Brölecker Fladen:

~ mit Datteln und etwas Honig, Serranoschinken,
Ziegenfrischkäse, Rucola und Walnüssen

12,60€ / 14,90€

~ mit Limelon (Limettenmelone),
italienischem Schinken, Rosmarin und Mozzarella

11,60€ / 13,90€

~ mit Ananas und gek. Schinken*

8,60€ / 10,90€

~ Zwiebeln und Speck

7,90€ / 10,20€

~ „mediterran“* - mit Chorizo,
Oliven¹³, Peperoni und Feta (scharf ist möglich)
(vegetarisch statt Chorizo mit Tomatenscheiben)

11,60€ / 13,90€

~ Rote Beete, rote Zwiebeln, Mozzarella,
Bacon, Feldsalat und Pinienkerne

10,90€ / 13,20€

~ frischen Tomaten, Mozzarella,
Basilikum und Balsamico Creme

9,90€ / 12,20€

~ frischen Tomaten, frischem Rosmarin
und 3 Sorten Käse

10,90€ / 13,20€

*** mit Knoblauch**



Vorspeisen / Suppen

Karottensuppe mit Ingwer 4,00€

"Feta" (dauert min. 20min.)

mit Kräutern, Knoblauch, Olivenöl überbacken 9,50€

~ zusätzlich mit Gemüsestreifen 9,90€

"Black Tiger Shrimps"

mit Kräutern und Knoblauch in Olivenöl 17,90€ /27,90€

Zu diesen Vorspeisen reichen wir frisches Baguette

Salate

Salatteller groß (Salate der Saison) 13,90€

~ mit Putenstreifen

und gebratenen Champignons 17,90€

~ mit frischem Rosmarin und Honig
gratiniertem Ziegenkäse 17,90€

Salate auch mittelgroß möglich

Zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette

Gebackene Champignons 12,90€

~ vegetarisch: mit Aioli und Baguette

~ vegan: mit Sweet Chili-Sauce und Baguette



Fleischgerichte:

"Toast Waldschat"

Schweinelendchen, gebratene Champignons und Zwiebeln auf Toast, mit Hollandaise und Käse überbacken 17,90€

"Fitness-Teller"- Arg. Rumpsteak (ca. 200g)
an großem Salat 21,90€

Arg. Rumpsteak (ca. 250g)
dazu Pommes Frites oder Kroketten

~ Kräuterbutter 24,90€

~ Pfefferrahmsauce 24,90€

Bleu: Kurz angebraten, dunkelrot und sehr saftig.

English: Blutig im Inneren und noch fast roh. Für Kenner.

Medium rare: Auf den Punkt gegrillt. Gut gebräunt außen, schön saftig im Inneren.

Medium: Roter Fleischkern und dunkelbraune Kruste. Die beliebteste Garstufe.

Medium well: Fast durchgebraten und kräftig im Biss.

Well done: Komplet durchgebratenes Steak. Komplet braune Farbe im Inneren.

Schnitzel vom Schwein

"Wiener Art"- mit Zitronenscheibe 12,90€

"Jäger Art"- frische Champignons in Rahm 14,90€

„Zigeuner Art"- Paprika-Chili-Sauce 14,90€

"Pfefferrahm"- grüner Pfeffer in Rahmsauce 14,90€
(Die Schärfe des grünen Pfeffers kann variieren)

Zu allen Schnitzeln reichen wir

Pommes Frites oder Kroketten, Aufpreis für Bratkartoffeln 3,50€

"Krüstchen"- mit Spiegelei und Bratkartoffeln 17,90€

"Cordon Bleu"- gefüllt mit Schinken und Käse 17,90€

Alle Schnitzel auch mit Putenfleisch (Aufpreis 2,00€),
oder als kleinere Portion möglich (außer Cordon Bleu)

Beilagen Portion extra

Beilagensalat 3,50€

Pfefferrahm- / Champignonrahmsauce 2,00€

Zigeunersauce 2,00€ / Kräuterbutter 1,80€

Hollandaise 2,00€ / Mayo, Ketchup 0,80€

Bratkartoffeln 3,50€ / Pommes frites/Kroketten 2,00€



Kids' Corner

(ausschließlich bis 12 Jahre)

Dipper-Pommes mit Ketchup und Mayo 2,80€

„Twisters“ - Kartoffelspiralen

mit Ketchup 3,80€

Kl. Schnitzel "Wiener Art" oder "Jäger Art"

mit Pommes frites oder Kroketten 7,50€

Hähnchen-Nuggets Pommes & Ketchup 7,50€

„Toast Hawaii“

Scheibe Toast, mit Schinken,
Ananas und Käse überbacken 5,90€

Appell an unsere kleinen Gäste: ♥

Sollten mal Lutscher / Gummibärchen vergessen werden –

bitte an der Theke persönlich „Beschwerde“ einreichen!!

(dort gibt es übrigens auch Malstifte oder Spiele)

Im Außenbereich haben wir außerdem eine Spielwiese



Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie/Euch bei uns begrüßen zu dürfen!

Wir ändern regelmäßig einige Gerichte auf unserer Speisekarte, dafür fallen eventuell einige Lieblingsgerichte zeitweise weg. Wir hoffen natürlich, dass Sie etwas nach Ihrem Geschmack finden.

Sollte es etwas geben, worauf Sie keinesfalls verzichten möchten :-), oder womit Sie nicht zufrieden sind, würden wir uns natürlich über einen Hinweis freuen, konstruktive Kritik ist gerne gesehen und wichtig für uns.

Wir setzen auf eine konstant gute Qualität unserer Gerichte., dafür verwenden wir bevorzugt frische, regionale Produkte.

Bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an, wir finden sicherlich etwas Passendes für Sie!



Eine Bitte noch in eigener Sache:

Im Sinne anderer Gäste und unserer Bedienungen möchten wir unsere Hundebesitzer bitten, auf das Mitbringen Ihrer Fellnasen zu verzichten. Für die Tiere ist es eng und laut, für unsere Mitarbeiter manchmal schwierig um, oder über die Tiere drumherum oder hinweg zu bedienen.

Weiterhin gibt es viele Menschen die Angst vor Hunden haben, oder gar allergisch auf Tierhaare reagieren.

♥ Wir bedanken uns für Ihr Verständnis ♥

Anke & Team

Bauernschänke

Anke Büchling

Felderhoferbrücke 10

53809 Ruppichteroth

02295 - 901528

diebauernschaenke@aol.de – www.diebauernschaenke.de



Vorläufige Öffnungszeiten:

Di-Sa 17-22.00Uhr
Sonntag 11- 21.00Uhr

Küchenzeiten:

Di-Do 17.00Uhr-21Uhr
Fr-Sa 17.00Uhr-21Uhr (auch vor Feiertagen)
Sonn- und Feiertag
von 11.30 Uhr-19.30Uhr

*Gesonderte Öffnungszeiten an bestimmten Feiertagen,
erfahren Sie telefonisch bei uns, oder im Internet*

Auf Grund des reduzierten Platzangebotes im Inneren der Gaststätte, ist es ratsam (auch in der Woche) bei uns einen Tisch zu reservieren. Wegen des unbeständigen Wetters während der Biergarten-Saison und des nur teilweise überdachten Außenbereichs, können wir leider nicht immer alle Reservierungswünsche für draußen erfüllen. Wir versuchen natürlich, jedem irgendwie gerecht zu werden, was aber leider nicht immer funktionieren kann.

Mögliche Zusatzstoffe (müssen aufgelistet werden)
Kann man in Speisekarten finden – muss man aber nicht:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 koffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert

Informationen über allergene Inhaltstoffe
erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern

