

Herzlich Willkommen
liebe WoMo-Gäste

Wir freuen uns sehr,
Euch in Eurem "Zuhause auf 4 Rädern"
bei uns begrüßen dürfen.

Lasst Euch bei uns so verwöhnen,
wie es uns möglich ist,
ein Hauch von Bauernschänke ♥
mit dem nötigen Abstand



Wir bedanken uns herzlich bei Euch
für diese schöne Art der Unterstützung



Anke & Team

wünschen allzeit gute Fahrt

Wir wussten bis vor kurzem selbst kaum etwas
über WoMo-Dinner.

Dank unserer supernetten Gäste
Christel & Michael sind wir da jetzt ein ganzes
Stück weiter 😊



Empfehlung des Monats

Knoblauchsüppchen mit Milchschaum 4,50€

neu Kotelett vom Duroc
mit Chipotle Sauce (scharf), Wedges und Salat 19,90€

Hausgemachte Rinder-Roulade
mit Rotkohl und Klößen 16,90€

neu Kaltes Roastbeef
dünn aufgeschnitten, mit Bratkartoffeln und hausgemachter
Remoulade 13,90€

neu Schweinefilet im Bacon-Mantel
dazu Rahmspitzkohl und Kartoffelstampf 17,90€

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

neu Frische Wildbratwürste
auf Käsespätzle mit würzigem Bergkäse
und Preiselbeeren 16,90€

Vegetarisches

neu Bulgur-Gemüse
mit Paprika, Zucchini, Auberginen,
dazu Ziegenfrischkäse-Dip 12,90€



Brölecker Fladen

~ mit frischen Äpfeln, Staudensellerie,
gekochtem Schinken und Lauchzwiebeln
_____ 10,90€ / 13,20€

~ „Himmel & Äd“ - mit Blutwurst, Kartoffeln,
Apfelkompott und weißen Zwiebeln
_____ 10,90 € / 13,20 €

~ „Schweizer Art“ – mit rohem Schinken, Tomaten
und Raclette-Käse überbacken
_____ 11,90 € / 14,20 €

~ mit Datteln und etwas Honig, Serranoschinken,
Ziegenfrischkäse, Rucola und Walnüssen
_____ 12,60€ / 14,90€

~ 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 Pinienkernen
_____ 11,60€ / 13,90€

~ frischen Tomaten, frischem Rosmarin
und 3 Sorten Käse
_____ 10,90€ / 13,20€

~ mit Hackfleisch, Oliven, Peperoni,
getrockneten Tomaten, Feta *
_____ 10,60 € / 12,90 €

~ mit Blattspinat und Shrimps oder Feta*
_____ 11,60€ / 13,90€

~ mit Hackfleisch, Lauch und Gorgonzola
_____ 10,90€ / 13,20€

* mit Knoblauch



Vorspeisen / Suppen

"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

Vegetarisches

Bulgur-Gemüse
mit Paprika, Zucchini, Auberginen,
dazu Ziegenfrischkäse-Dip 12,90€

Gemüse-Pfanne mit gebackenem Tofu (vegan) 15,90€

Gebackene Champignons 12,90€
~ vegetarisch: mit Aioli und Baguette
~ vegan: mit Sweet Chili-Sauce und Baguette



Fleischgerichte

"Toast Waldschrat"

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 25,90€
~ Pfefferrahmsauce 25,90€

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€

„Das Schnitzel, das seinen Namen verloren hat"

- mit Paprika-Chili-Sauce 14,90€
(Die Schärfe des Chilis kann variieren)

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

"Krüstchen"- mit Spiegelei 17,90€

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

Zu allen Schnitzeln reichen wir Pommes Frites oder Kroketten

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€

Pommes frites/Kroketten 2,00€



Sweet

Tartufo Schokoladen Zabaione-Eis Kugel 5,90€

Tartufo al Limoncello - Zitrone-Limoncello-Trüffel 5,90€

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 6,50€

Lauwarmes Schoko-Lavatörtchen

mit Schoko- oder Salzkaramellfüllung auf Vanillesauce 6,50€

Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Sahne 5,90€

Gemischtes Eis mit Sahne 4,90€

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€



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

Bauernschänke
Anke Büchling
Felderhoferbrücke 10
53809 Ruppichteroth
02295 – 901528 / 0177 – 4690077
diebauernschaenke@aol.de – www.diebauernschaenke.de

