

Heuhotel



SCHANZ
RUNDWIESERHOF

Essen, Feiern, Schlafen!
www.heuhotel-schanz.de

Sehr geehrte Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich im Restaurant Heuhotel auf dem Rundwieserhof.

Genießen Sie unsere regionalen Produkte sowie Produkte aus Mitgliedsbetrieben der Kulinarischen Landstraße.

Außer unseren Gerichten in der Speisekarte bieten wir noch verschiedene Menüs und Büfets an.

Gerne sind wir auch bereit Ihnen unseren Beherbergungsbetrieb (Heuhotel mit ca. 40 Übernachtungsplätzen) zu zeigen.

Weitere Infos auf unserer Homepage unter www.heuhotel-schanz.de

Dear guests,

We heartily welcome you to our restaurant Heuhotel on the Rundwieserhof.

Enjoy our regional products as well as wares produced in cooperation with the ,Kulinarische Landstraße.

Besides our dishes on the menu, we offer various meals and buffets.

We would really like to show you our accommodations, i.e. the hay hotel with about 40 places to sleep.

For more information please have a look at our homepage on www.heuhotel-schanz.de

Als Mitglied der Kulinarischen Landstrasse, ein innovatives, partnerschaftliches Gemeinschaftsprojekt direktvermarktender Betriebe und Gastronomen aus dem Kuseler Musikantenland, führen wir stets qualitativ hochwertige und frische Produkte.



Vorspeisen / Appetizers

Rindfleischsuppe mit Reis ⁴⁾ Consommé from beef with rice ⁴⁾	3,90 €
Spargelcremesuppe ^{4) 8)} Creamy asparagus soup ^{4) 8)}	4,80 €
Kartoffelsuppe mit Krabben Potato soup with prawns	4,90 €
Zwiebelsuppe ⁴⁾ Onion soup ⁴⁾	4,80 €
Schafskäse überbacken ^{1) 2) 3) 8)} Baked feta cheese ^{1) 2) 3) 8)}	7,40 €
Gebackener Camembert ^{8) 16)} Baked Camembert with cranberries ^{8) 16)}	7,40 €

Salate / Salads

	groß/large	mittel/medium
Salatteller gemischt nach Art des Hauses, mit Kochschinken ^{8) 15)} Salad dish mixed , with ham ^{8) 15)}	9,40 €	7,90 €
Italienischer Salat mit Kochschinken und Käse ^{8) 15)} Italian salad with ham and cheese ^{8) 15)}	10,40 €	8,90 €
Nizza Salat mit Thunfisch und Oliven Nice salad with tuna and olives	10,40 €	8,90 €
Salat mit Putenstreifen ⁸⁾ Salad with turkey stripes ⁸⁾	11,40 €	9,90 €
Salat mit Schnitzelstreifen Salad with fried escalope stripes	11,40 €	9,90 €
Fitness-Salat mit Krabben und Ananasstückchen ⁸⁾ Fitness salad with prawns and pineapple ⁸⁾	11,40 €	9,90 €
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven ⁸⁾ Greek farmer salad with feta cheese and olives ⁸⁾	11,40 €	9,90 €
Chefsalat mit Bratkartoffeln und 2 Spiegeleiern ^{4) 8)} Chef salad with fried potatoes and 2 fried eggs ^{4) 8)}	11,90 €	10,40 €
Beistellsalat vom Buffet Salad from the buffet		3,20 €

Hauptgerichte vom Schwein / Main courses - pork

	groß/large	klein/small
Schnitzel Wiener Art Breaded escalope	11,40 €	10,40 €
Jägerschnitzel mit Champignon ^{4) 8)} Fried escalope with bread crumbs with a creamy brown mushroom sauce ^{4) 8)}	11,90 €	10,90 €
Rahmschnitzel mit Champignon ^{4) 8)} Fried escalope with bread crumbs with a creamy mushroom sauce ^{4) 8)}	11,90 €	10,90 €
Zigeunerschnitzel ^{4) 8)} Fried escalope with red pepper sauce ^{4) 8)}	11,90 €	10,90 €
Zwiebelschnitzel ⁴⁾ Fried escalope with onions ⁴⁾	12,40 €	11,40 €
Bologneseschnitzel mit Käse und Bolognesesosse ^{4) 8)} Fried escalope with cheese and bolognese sauce ⁴⁾	12,90 €	11,90 €
Cordon-Bleu mit Käse und Kochschinken gefüllt ^{4) 8) 15)} Cordon-Bleu with ham and cheese ^{4) 8) 15)}	13,90 €	12,90 €
Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße ^{4) 8)} Filet of porc in pepper sauce ^{4) 8)}	15,40 €	14,40 €
Bauernsteak mit Zwiebeln u. Dörrfleisch vom Kamm ¹⁵⁾ Farmer steak with onions, and jerky (neck) ¹⁵⁾	12,40 €	11,40 €

Gerichte von Wild oder Pute / Venison and turkey

	groß/large	klein/small
Hirschgulasch mit Spätzle u. Preiselbeeren ¹⁶⁾ Venison goulash with spaetzle and cranberries ¹⁶⁾	16,40 €	15,40 €
Putenschlemmerröllchen mit Rahmsoße gefüllt mit Kochschinken u. Käse ^{2) 4) 8) 15)} Rolled turkey breast with creamy sauce, ham and cheese ^{2) 4) 8) 15)}	16,40 €	15,40 €

Zu diesen Gerichten reichen wir Pommes, Kroketten, Reis oder Spätzle sowie jeweils **einen** Salat vom Buffet (oder zur Winterzeit Gemüse) Bratkartoffeln +1€

All dishes including either French fries, croquettes, rice or spaetzle, and a salad buffet (or vegetables in winter time) fried potatoes +1€

Fitness Steak von der Pute (natur mit Ananas) ⁴⁾ **12,40 €**
Als Beilage reichen wir einen großen Beistellsalatteller oder normale Beilage mit normalem Beilagensalat



Hauptgerichte vom Rind / Main courses - beef

Rumpsteak mit Zwiebeln, 300g Rump steak with onions, 300g	19,90 €
Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, 300g^{4) 8)} Rump steak with pepper sauce, 300g ^{4) 8)}	19,90 €
Rumpsteak Provencal mit Pilzen, Dörrfleisch u. Kräutern, 300g ¹⁵⁾ Rump steak Provencal with mushrooms, jerky, and herbs, 300g ¹⁵⁾	20,40 €
Rumpsteak, 400g (Entrecôte) Wahlweise mit Kräuterbutter, oder Knoblauch oder Pfefferrahmsoße oder Zwiebeln ^{4) 8)} Rumpsteak, 400g with Kräuterbutter, garlic, pepper sauce or onions ^{4) 8)}	24,80 €
Filetsteak mit Zwiebeln, 270g Sirloin steak with onions, 270g	24,80 €
Filetsteak mit Pfefferrahmsoße, 270g^{4) 8)} Sirloin steak with pepper sauce, 270g ^{4) 8)}	24,80 €
Filetsteak Provencal mit Pilzen, Dörrfleisch u. Kräutern, 270g ¹⁵⁾ Sirloin steak Provencal with mushrooms, jerky, and herbs, 270g ¹⁵⁾	24,80 €

Für jede weitere Zutat (z.B. Rumpsteak mit Zwiebeln + Kräuterbutter) berechnen wir einen Aufpreis von **1,50 €**.

Meeresfrüchte / Seafood

Garnelenspieße mit Curry-Reis Shrimp spits with curry rice	16,40 €
----------------------------------------------------------------------	----------------

Zu diesen Gerichten reichen wir Pommes, Kroketten, Reis oder Spätzle sowie jeweils **einen** Salat vom Buffet (oder zur Winterzeit Gemüse) Bratkartoffeln +1€

All dishes including either French fries, croquettes, rice or spaetzle, and a salad buffet (or vegetables in winter time) fried potatoes +1€

Hausmacher Gerichte / Homemade dishes

Warme Speisen / Hot dishes (ohne Salatbüfett / without salad buffet)

Leberknödel mit Sauerkraut und Brot Liver dumplings with sauerkraut and bread	8,40 €
Saumagen mit Sauerkraut und Brot ^{7) 15)} Saumagen with sauerkraut and bread ^{7) 15)}	8,40 €
Rundwieserteller Saumagen, Leberknödel, grobe Bratwurst, Sauerkraut und Brot ^{7) 15)} Mixed Plate with saumagen, liver dumplings, sausage, sauerkraut and bread ^{7) 15)}	10,40 €
Kartoffelwurst im Ring mit Sauerkraut und Brot ¹⁵⁾ Potatoe sausage (ring) with sauerkraut and bread ¹⁵⁾	8,40 €
Lyonerpfanne (Bratkartoffeln und Lyoner) ^{4) 7) 15)} Lyoner pan (fried potatoes and pork sausage) ^{4) 7) 15)}	8,40 €
Jägertoast Fried escalope with bread crumbs and a creamy brown mushroom sauce on toast) ^{4) 8)}	8,40 €
Toast Hawaii ^{4) 8) 15)}	7,40 €

Kalte Speisen / Cold dishes (ohne Salatbüfett / without salad bar)

Wurstsalat mit Brot ^{2) 4) 7) 8) 15)} Salad made of sausage , with bread ^{2) 4) 7) 8) 15)}	6,80 €
Wurstsalat mit Bratkartoffeln ^{2) 4) 7) 8) 15)} Salad made of sausage , with fried potatoes ^{2) 4) 7) 8) 15)}	8,40 €
Schinkenplatte ^{4) 15)} Dish of ham ^{4) 15)}	8,40 €
Hausmacherplatte mit Blut- u. Leberwurst, Schwartenmagen ¹⁵⁾ Homemade dish with blood and liver sausage, and schwartenmagen ¹⁵⁾	8,40 €
Heuhotelplatte (für 2 Personen) mit Hausmacher, Schinken und Käse ^{4) 15)} Heuhotel dish (for 2 persons) with homemade sausage, ham and cheese ¹⁵⁾	15,90 €
Käseplatte ⁸⁾ Dish of cheese ⁸⁾	8,40 €

Alle diese Gerichte sind ohne Salat vom Büfett / All dishes without salad buffet

Salat vom Büfett / eine Portion Salad buffet	3,20 €
---------------------------------------------------------------	---------------



Nudelgerichte / Pasta

(ohne Salatbüfett / without salad bar)

groß/large

Spaghetti Bolognese

(ohne Salatbüfett / without salad bar)

8,80 €

Spaghetti mit Tomatensoße

Spaghetti with tomato sauce

(ohne Salatbüfett / without salad bar)

8,40 €

Für unsere kleinen Gäste / For our small guests

(ohne Salatbüfett / without salad bar)

Schnitzel mit Pommes und Ketchup

Schnitzel from pork with French fries and ketchup

(ohne Salatbüfett / without salad bar)

5,90 €

Portion Jäger-, Rahm- oder Zigeunersoße ^{4) 8)}

Portion of Jäger, Rahm or Zigeuner sauce ^{4) 8)}

1,50 €

Ein Wiener Würstchen mit Pommes und Ketchup ^{4) 7) 15)}

one Wiener with French fries and ketchup ^{4) 7) 15)}

(ohne Salatbüfett / without salad bar)

4,80 €

Spaghetti Bolognese

(ohne Salatbüfett / without salad bar)

6,60 €

Spaghetti mit Tomatensoße

Spaghetti with tomato sauce

(ohne Salatbüfett / without salad bar)

6,10 €

Salat vom Buffet / eine Portion

Salad buffet

3,20 €

Alle Preise incl. MwSt. / All prices including VAT



Biere vom Fass / Draft beer

Karlsberg Urpils 0,25 l	2,00 €
Karlsberg Urpils 0,4 l	3,00 €
Export 0,4 l	3,00 €
Weizen 0,3 l	2,60 €
Weizen 0,5 l	3,40 €

Alkoholfreie Biere / Non-alcoholic beer

Gründels 0,33 l	2,40 €
Gründels fresh 0,33 l	2,40 €
Weizen 0,5 l	3,40 €

Weinschorle / Spritzer

Roséschorle oder Rotweinschorle 0,25 l	2,20 €
Roséschorle oder Rotweinschorle 0,5 l	4,00 €
Rieslingschorle 0,25 l Riesling spritzer 0,25 l	2,20 €
Rieslingschorle 0,5 l Riesling spritzer 0,5 l	4,00 €

Alkoholfreie Getränke / Soft drinks

	0,2 l	0,4 l
Fanta ^{1) 3)}	1,90 €	3,00 €
Coke ^{1) 3) 9)}	1,90 €	3,00 €
Coke light ^{1) 2) 9) 11) 12)}	1,90 €	3,00 €
Mezzo-Mix ^{1) 3) 9)}	1,90 €	3,00 €
Apfelsaft (Apple juice)	2,20 €	3,20 €
Apfelsaftschorle (Apple spritzer)	1,90 €	3,00 €
Orangensaft (Orange juice)	2,20 €	3,20 €
Bitter Lemon ^{3) 10) 17)}	2,20 €	3,20 € (Schorle)
Mineralwasser 0,25 l (Mineral water) 0,25 l	1,90 €	
Mineralwasser 0,7 l (Mineral water) 0,7l	4,40 €	

Heiße Getränke / Hot drinks

Tasse Kaffee ⁹⁾ (Cup of coffee) ⁹⁾	2,20 €
Kännchen Kaffee ⁹⁾ (Pot of coffee) ⁹⁾	4,00 €
Cappuccino - Schoko ⁹⁾ (chocolate taste) ⁹⁾	2,40 €
Latte Macchiato	2,60 €
Espresso ⁹⁾	2,20 €
Heiße Schokolade (Hot chocolate)	2,40 €

Alle Preise incl. MwSt. / All prices including VAT

Weine weiß / White wine

	0,2 l	0,1 l
Deidesheimer Hofstück Riesling trocken (dry)	3,60 €	2,20 €
Mittelhardt Deutsche Weinstraße Riesling halbtrocken (medium dry)	3,60 €	2,20 €
Grauburgunder trocken (dry)	3,90 €	2,20 €
Pinot Grigio trocken (dry)	3,90 €	2,20 €
Dhroner Roterd Mosel (wenig Säure) Riesling trocken (dry)	3,90 €	2,20 €
Dhroner Roterd Mosel (wenig Säure) Riesling lieblich (smooth)	3,90 €	2,20 €

Weine Rosé / Rosé wine

	0,2 l	0,1 l
Portugieser Weißherbst Deutsche Weinstraße trocken (dry)	3,60 €	2,20 €
Portugieser Weißherbst Deutsche Weinstraße halbtrocken (medium dry)	3,60 €	2,20 €
Portugieser Weißherbst Deutsche Weinstraße lieblich (smooth)	3,60 €	2,20 €

Weine rot / Red wine

	0,2 l	0,1 l
Dornfelder Rotwein - Meckenheim trocken (dry)	3,60 €	2,20 €
Dornfelder Rotwein - Edenkoben lieblich (smooth)	3,60 €	2,20 €
Französischer Rotwein trocken (dry)	3,60 €	2,20 €
Bardolino trocken (dry)	3,90 €	2,20 €
Heroldrebe Rotwein - Meckenheim lieblich (smooth)	3,60 €	2,20 €
Bordeaux trocken (dry)	19,80 € (0,75 l Flasche)	

Sekt / Sparkling wine

Flasche Sekt 0,75 l Bottle 0,75 l	16,90 €
Piccolo Sekt 0,2 l Mini bottle 0,2 l	4,80 €
Glas Sekt 0,1 l Glass of sparkling wine 0,1 l	2,80 €
Flasche Riesling Deutsche Weinstraße 1,0 l Bottle 1,0 l	15,80 €
Flasche Riesling Mosel 1,0 l Bottle 1,0 l	16,80 €
Flasche Grauburgunder 1,0 l Bottle 1,0 l	16,80 €

Alle Preise incl. MwSt. / All prices including VAT



Schnäpse / Liguors

	0,02 l
Kirsch (cherry)	2,20 €
Mirabelle	2,20 €
Williams (pear)	2,20 €
Ouzo	2,20 €
Liquor	2,20 €
Fernet Branca / Menta	2,40 €
Magenfreund	2,40 €
Jägermeister (herbal liquor)	2,40 €
Cognac	3,00 €
Remy	3,70 €
Whiskey Creme	2,40 €
Pernod	2,60 €
Grappa	2,60 €
Malteser	2,60 €

Alle Preise incl. MwSt. / All prices including VAT

Liste der Zusatzstoffe:

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 9) koffeinhaltig |
| 2) mit Konservierungsstoff | 10) chininhaltig |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 11) mit Süßungsmittel |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 12) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5) geschwefelt | 13) gewachst |
| 6) geschwärzt | 14) mit Taurin |
| 7) mit Phosphat | 15) mit Nitritpökelsalz |
| 8) mit Milcheiweiß | 16) mit Säuerungsmittel |

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel- Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi

MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink

SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomaten püree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee

GLUTENHALTIGES GETREIDE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fett reduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eis ersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fett reduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eis ersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Keschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät Drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art

WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würz pasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate



FUSSBALL BAUERNHOF GOLF

*Freizeitspass für
Jung & Alt!*

Per Fuß oder mit einem Holzschläger, Ziel ist es auf unseren 18 Bahnen den Ball mit so wenig Versuchen wie möglich an Hindernissen vorbei ins Ziel zu befördern.

Ob einzeln oder in einer Gruppe, Fußball- und Bauernhofgolf ist ein Freizeitspaß für Jung & Alt.

Probieren Sie es aus!

Preise:

1 Runde 18 Loch Fußball- oder Bauernhofgolf

Erwachsene 4,50 €

Jugendliche bis 13 Jahre 3,50 €

