

Spundekäs <sup>1</sup> 	9,40
Mainzer Frischkäsespezialität mit Vetter's Laugenring	
Mainzer Handkäs mit Musik <sup>2</sup> 	10,50
nach unserem Hausrezept eingelegt in feinwürziger Marinade, Zwiebeln, Kümmel, Butter und dazu gibts Vetter's Brot	
Wurstsalat <sup>3</sup>	15,40
mit Essiggurken, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Senf-Vinaigrette	
Gebackener Camembert <sup>4</sup> 	12,70
in Bäckerweckmehl paniert mit Wildpreiselbeeren, Vetter's Butters toast und Butter	
Strammer Max <sup>5</sup>	13,20
herzhaftes Bauernbrot mit Käse, gekochtem Landschinken und Spiegelei belegt	
2 Bratwürste Thüringer Art vom Metzger Hamm <sup>6</sup>	15,20
mit hausgemachtem Rahmwirsing und Kartoffelstampf	
Hacksteak Hof-Ehrenfels <sup>7</sup>	15,70
mit würziger Zwiebelsoße und Steakhouse Pommes	
mit würziger Zwiebelsoße und Bratkartoffeln	16,80
Sülze „Hausmacher Art“ <sup>8</sup>	13,10
mit Bratkartoffeln, leckere Remoulade und roten Zwiebeln	

**Bitte beachten Sie, für Umbestellungen an unseren Speisen berechnen wir 2,50 €.**

---

<sup>1</sup> AFJ

<sup>2</sup> AF

<sup>3</sup> 7I

<sup>4</sup> ACFI

<sup>5</sup> 27ACF

<sup>6</sup> 17AF

<sup>7</sup> ACFI

<sup>8</sup> 27CF

Bunte Gemüsepfanne <sup>9</sup> 	16,40
mit saisonalem Gemüse und Schafskäse gratiniert	
Selbstgemachte Spinatknödel á la Hof-Ehrenfels <sup>10</sup> 	17,10
in zerlassener Butter, gehobeltem Parmesan und Walnüssen	
Salatteller mit Vetter's Brotkorb <sup>11</sup>	
Blattsalate der Saison, gegrillte Putenbrust und Balsamico Dressing	16,10
Blattsalate der Saison mit warm karamellisiertem Ziegenkäse, 	
Honig und Walnüssen <sup>12</sup>	16,10
Unser Schnitzel aus dem Schweinerücken geschnitten, klassisch geklopft und in feinem Vetter's Bäckerweckmehl paniert.	
Schnitzel vom Schwein <sup>13</sup>	
mit Steakhouse Pommes	16,40
mit Bratkartoffeln	17,50
mit Salat <sup>14</sup>	18,60
mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln	19,40
mit Steakhouse Pommes und Zwiebelsoße oder Pfeffersoße <sup>15</sup>	19,40
mit Bratkartoffeln und Zwiebelsoße oder Pfeffersoße	19,40
Schnitzelempfehlung	19,40
wechselnde Kreationen unseres Küchenteams bitte fragen Sie unser Servicepersonal.	
Kinderschnitzel mit Steakhouse Pommes <sup>16</sup>	10,20
Bratwurst mit Steakhouse Pommes	10,20
(für Kinder bis 12 Jahre)	

---

<sup>9</sup> F

<sup>10</sup> ACFL

<sup>11</sup> AI

<sup>12</sup> AIFL


<sup>13</sup> ACI

<sup>14</sup> ACI

<sup>15</sup> 51ACI

<sup>16</sup> ACI1FF

Unser Wiener Schnitzel wird aus dem Kalbsrücken geschnitten, klassisch geklopft und in feinem Vetter's Bäckerweckmehl paniert!

Wienerschnitzel vom Kalb <sup>17</sup>	
mit Steakhouse Pommes und Wildpreiselbeeren <sup>18</sup>	26,00
mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren <sup>19</sup>	27,10
mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln <sup>20</sup>	28,60
mit Salat und Wildpreiselbeeren <sup>21</sup>	29,60
Cordon Bleu vom Schwein <sup>22</sup>	
mit Emmentaler Käse, gekochtem Landschinken gefüllt	
mit Steakhouse Pommes	19,80
mit Bratkartoffeln	20,80
Kalbsleber „Berliner Art“ <sup>23</sup>	20,50
mit karamellisierten Apfelscheiben und Kartoffelstampf	
Burger-Hof Ehrenfels in Vetter's Brioche <sup>24</sup>	17,10
Rindfleisch, Bacon, Käse, Spiegelei, Rucola, selbstgemachte Senfsoße und Steakhouse Pommes	
Vegetarischer Burger-Hof Ehrenfels in Vetter's Brioche <sup>25</sup> 	17,10
Ziegenkäse-Taler, Spiegelei, Rucola, selbstgemachte Senfsoße und Steakhouse Pommes	

**Bitte beachten Sie, für Umbestellungen an unseren Speisen berechnen wir 2,50 €.**

---

<sup>17</sup> ACF1

<sup>18</sup> ACF1

<sup>19</sup> ACF1

<sup>20</sup> ACFI

<sup>21</sup> ACF1



<sup>22</sup> ACI7

<sup>23</sup> AF

<sup>24</sup> 1ACFI

<sup>25</sup> ACFI

## Flammkuchen

„Klassik“ <sup>26</sup> mit Räucherspeck und Zwiebeln	10,80
„Mediterran“ <sup>27</sup>  mit Schafskäse, Tomaten, Paprika, schwarzen Oliven und Kräutern	12,70
„Rucola“ <sup>28</sup> mit Tomaten, Serrano Schinken, Rucola und gehobeltem Parmesan	13,80
„Hof-Ehrenfels“ <sup>29</sup>  mit Ziegenkäse, Honig und Walnüssen	13,30

---

<sup>26</sup> 7AF2

<sup>27</sup> 6AF


<sup>28</sup> AF

<sup>29</sup> AFL

## Dessert

Gebackene Apfelringe <sup>30</sup> ✓ in Zimt und Zucker, mit Vanilleeis und Sahne	8,30
Honig Parfait mit Zwetschgen Kompott <sup>31</sup> ✓	8,30
Schokoladen Soufflé mit Vanilleeis <sup>32</sup> ✓	8,30

## Beilagen

Kleiner gemischter Salat ✓	5,20
Steakhouse Pommes 	5,00
Bratkartoffeln 	5,20
Kartoffel Stampf ✓	5,00
Rahmwirsing ✓	5,70
Gemüse der Saison	5,70
Zwiebelsoße 	2,70
Pfeffersoße	2,70

---

<sup>30</sup> 8ACF

<sup>31</sup> ACF8

<sup>32</sup> ACF8

### Allergene

- 1.) mit Farbstoff
- 2.) mit Konservierungsstoffen
- 3.) mit Antioxidationsmitteln
- 4.) geschwefelt
- 5.) mit Geschmacksverstärker
- 6.) geschwärzt
- 7.) mit Phosphat
- 8.) mit Süßungsmittel

### Zusatzstoffe

- A) Weizen
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fisch
- E) Erdnüsse
- F) Milchprodukte/Laktose
- G) Pistazien
- H) Haselnüsse
- I) Senf
- J) Sesam
- K) Weichtiere
- L) Walnüsse

