

Getränke, Cocktails, hausgem. Limonaden

Biere

Brathähnchenfarm Pils	0,5 l	5,70 €
dunkles Kellerbier	0,5 l	5,70 €
Hefe-Weizen	0,5 l	5,70 €
helles Keiler	0,5 l	5,70 €

Brathähnchenfarm - Quellwasser

– gesund und nachhaltig –
still, medium, spritzig

Großes Mineralwasser (Förstina)	0,7 l	7,90 €
---------------------------------	-------	--------

Alkoholfreie Getränke

Cola/Cola Zero/Fanta/Mezzo Mix/Sprite i. d. Glasflasche	0,33 l	4,10 €
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,10 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	4,10 €
Eistee Zitrone	0,25 l	2,50 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,60 €
Cappuccino mit Milchschaum	3,90 €
Espresso	2,90 €
Latte macchiato	4,50 €

hausgemachte Limonaden



Cocktails



Digestiv

Ramazotti	2 cl	5,60 €
Grappa d'Oro	2 cl	7,60 €
Malteserkreuz Alborg	2 cl	4,60 €
Williams Birne (Prinz)	2 cl	7,60 €

Eine haus eigene Spezialität

Heißer Slibowitz	2 cl	6,30 €
------------------	------	--------

Sie haben Kritik oder Anregungen?
Ich bin immer vor Ort, sprechen Sie mich bitte an! Radi

Unsere Weine

Wein Ausschank Glas (0,2 l)

Rotwein

Brathähnchenfarm Merlot 7,80 €
(östl. Friaul, Italien)
Volles duftendes Bouquet mit zarten Anklängen an roten Früchten.

Le Grand Cuvée Reserve Rouge 9,50 €
Reiches Bouquet an reifen dunklen Früchten, Cassis, Schwarzkirsche.

Weiswein

Venetian bianco 7,90 €
Chardonnay, Pinot Grigio
Mit frischen Noten von weißen Blumen, Kirschen, Jasmin.

Lugana Bulgarini 9,80 €
Fruchtiges Bouquet von reifer Birne, Pfirsich, Mirabelle.

Roséwein/Prosecco

Brathähnchenfarm Roséwein 8,50 €
Fruchtig und aromatisch.

Prosecco 7,50 €
Fruchtig.

Flaschenweine

Rotwein

Brathähnchenfarm Merlot (1l) 37,00 €
(östl. Friaul, Italien)
Volles duftendes Bouquet mit zarten Anklängen an roten Früchten.

Le Grand Cuvée Reserve Rouge (0,7l) 32,00 €
Reiches Bouquet an reifen dunklen Früchten, Cassis, Schwarzkirsche.

Appassimento ITG Rosso, Bruni (0,75l) 75,00 €
Cabernet Sauvignon, Syrah
Stark rot, mit ausgeprägten Waldfrucht-Aromen, vollmundig.

Weiswein

Lugana Bulgarini (0,7l) 34,00 €
Fruchtiges Bouquet von reifer Birne, Pfirsich, Mirabelle.

Prosecco Extra Brut

Berlucchi 45,00 €
Chardonnay, Pinot Nero (0,75 l)
Frisch, reichhaltig, elegant mit Noten von weißem Fruchtfleisch und Zitrusfrüchten.

Zimmer | Suiten | FeWo



Ferienwohnungen für 4 – 8 Personen



Brathähnchen Farm

Speise- und Getränkekarte

Im Ohl 1 | 36396 Steinau an der Straße | Telefon: 06663/228
info@brathaehnchenfarm.de

www.brathaehnchenfarm.de

Unsere Öffnungszeiten

Montag und Dienstag: Ruhetag, außer an Feiertagen
an Feiertagen: 12:00 Uhr – 20:00 Uhr durchgehend

Mittwoch bis Freitag: ab 12 – 14 Uhr und 18 – 22 Uhr

Samstag: 17:00 Uhr – 22:00 Uhr durchgehend
Sonntag: 12:30 Uhr – 20:00 Uhr durchgehend

Vorspeisen

scharfe Roastbeef-Gulaschsuppe	7,50 €	Stange hausgeb. Weißbrot rustikal	4,30 €
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	7,90 €	Knoblauchsoße, oder Meerrettich	4,20 €
Kartoffel-Gemüsesuppe	6,90 €	1 süßer Maiskolben <i>mit Salzbuter</i>	4,60 €
Süßkartoffel-Kokos-Curry-Suppe	7,50 €	2 kleine Scheiben gluten-	4,00 €
Kürbissuppe (im Herbst)	7,50 €	laktosefreies Brot	

Versch. Brotvariationen mit Knoblauch und Salsa **7,90 €**

Vorspeisen-Quattro

2 kl. Suppen (saisonal wechselnd), Schafskäse, Humus, Oliven, ger. Brotscheiben. **8,90 €**

Albondigas en Salsa de Tomate (Lamm-Bällchen, Brotscheiben) **7,50 €**

1/2 Portion Gambas al Ajillo mit frischem Knoblauch. **13,90 €**

1 Portion Gambas al Ajillo *gebraten in der Pfanne mit frischem Knoblauch.* **24,80 €**
Garnelen gewürzt mit Chilli und Petersilien-Olivenöl, dazu hausgeb. Weißbrot rustikal.

hausgemachte Salate

Frischer gemischter Salat (mit Salat der Saison) **8,50 €**

Variation (saisonal) v. buntem Blatt-Salat *mit lauwarmen Kalbsstreifen.* **17,90 €**

Curry-Hühnerbrust-Filetspitzen *auf Salatbett, frisch zubereitet.* **17,90 €**

Frischer gem. Salat der Saison *mit geräuchertem Lachs.* **18,90 €**

vegetarische und vegane Gerichte

Fitness-Salat (Salavariation) *mit Schafskäse und Oliven.* **16,50 €**

Schafskäse-, Oliven-, Peperonischale / pikant (kleine kalte Vorspeise) **9,50 €**
Mit gerösteten Brotscheiben.

Gegrillte Spinat-Kartoffel (auf kleinem Salatbett) **15,90 €**
Mit Käse überbacken.

Gemüsespieß mediterran *am offenen Holzkohlenfeuer gegrillt.* **24,90 €**
Fr. Gemüse, Äpfel, Runzelkartoffeln m. Meersalz, Mojo-Rojo, veg. Sauerrahm.

Hauptspeisen

Lammspieß (Arabische Art) *am offenen Holzkohlenfeuer gegrillt.* **34,90 €**
Mit Paprika, Zwiebeln, Idaho-Kartoffel, Sauerrahm-Sahnesoße (mit o. ohne Speck), Meerrettichsoße, hausgemachte Knoblauchsoße, Salzbuter, hausgeb. Weißbrot rustikal.

NEU Maurischer Kalbs-Spieß *am offenen Holzkohlenfeuer knusprig gegrillt.* **29,00 €**
Mit Meerrettichsoße und Ofenkartoffel Sauerrahm-Sahnesoße.

Orient. Hühnerbrustfilet-Spieß *am offenen Holzkohlenfeuer gegrillt.* **28,90 €**
Mariniert mit Kokosmilch, Curry, Kurkuma, Zitrone, mit French Style Pommes, süß-scharfe Chilissoße, veget. Sauerrahm-Sahnesoße (o. Speck).

Mediterraner Putenspieß *am offenen Holzkohlenfeuer gegrillt.* **28,90 €**
Putenfleisch mit marinierten Paprika, Zucchini, Zwiebeln, hausgemachte Knoblauchsoße, süß-scharfe Chilissoße, Salzbuter, hausgeb. Weißbrot rustikal.

Portugiesischer Ofenspieß *am offenen Holzkohlenfeuer gegrillt.* **28,90 €**
Zarter Schweinespieß, Apfelfringe, Speck, Preiselbeermeerrettich, hausgemachte Knoblauchsoße, Salzbuter, hausgeb. Weißbrot.

Rindfleischspieß *am offenen Holzkohlenfeuer gegrillt.* **33,90 €**
Roastbeef, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Kidneyb., mild. Meerrettich, Mangochutney, Brot.

1/2 frisches Hähnchen* *am offenen Holzkohlenfeuer gegrillt.* **20,90 €**
Mit Pommes und hausgem. Apfelkompott (ohne Zusatz von Zucker o. Zusatzstoffen).

1/2 frisches Hähnchen* *am offenen Holzkohlenfeuer gegrillt.* **22,90 €**
Mit Idaho-Kartoffel, Apfelkompott, Sauerrahm-Sahnesoße (mit o. ohne Speck),

Gegrillte Schälrippchen (im Juli/August nicht erhältlich) **ab 28,90 €**
Mit Idaho-Kartoffel.

Frische Hühnerleber in der Pfanne (im Juli/August nicht erhältlich) **20,90 €**
Mit Zwiebeln und Knoblauch, dazu hausgeb. Weißbrot rustikal.

Unsere Speisen und Getränke beinhalten den aktuell vorgegebenen MwSt.-Satz.

Fragen Sie bei Bedarf gerne nach unserer Allergen- und Zusatzstoffe-Kennzeichnungskarte. | Preise freibleibend.

Kulinarik



frische Hähnchen



Gambas al Ajillo



Hühnerbrust-Filetspitzen auf Salatbett



Sommersalat mit geräuchertem Lachs



Rindfleischspieß mit Roastbeef
Beef skewer with roast beef



Lammspieß
Lamb skewer



Mediterraner Putenspieß
Mediterranean turkey skewer



Orientalischer Hühnerbrustfilet-Spieß
shish-kebab

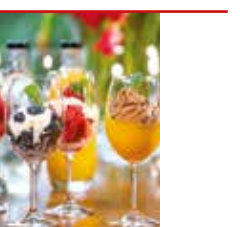
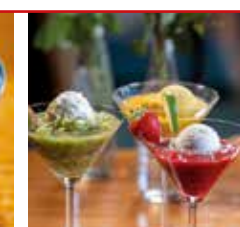


Gemüsespieß mediterran
VEGAN UND VEGETARISCH
Vegetable skewer
Mediterranean VEGAN AND VEGETARIAN

Herzlich willkommen auf der Brathähnchenfarm – genießen Sie Ihren Aufenthalt und unsere Speisen bei uns!

Was unsere Küche auszeichnet:

- **Hähnchen aus deutscher Herkunft, regionale u. marktfrische Zutaten und frische Kräuter**
- **Soßen nach eigenem Hausrezept, ausschließlich allergen- und glutenfreie Gewürze**



Fragen Sie nach unserer Dessert-Karte.