



heimat stube

HUNSRÜCK & NAHE

ZURÜCK IN DIE HEIMAT

Die Heimatstube ist unser A-la-Carte-Bistro im Stil einer typischen Straußwirtschaft. Hier geht es um ehrliches Essen aus Nahe & Hunsrück, handgemacht und zum Teilen. Kleine Gerichte, die man kennt, liebt und auch mal gemeinsam probiert. Unkompliziert, bodenständig, für den kleinen und großen Hunger. Ein Ort zum Zusammensitzen, Erzählen und Maje gehen. Einfach einkehren, wohlfühlen, bleiben.

✖ vegetarisch

✖ vegan möglich (bitte Bescheid geben)

✖ regional & hausgemacht

✖ unsere Lieblingsgerichte

maje mit freunden

SUPPENTOPF MIT BAUERNBROT

Saisonale Gemüsesuppe mit krustigem Bauernbrot 8,-

WINZERTAPAS

Herzhafter Heublütenkäse, Spundekäs, Salzbrezelchen, Oliven & Trauben 14,5

BAUERNVESPER

Hausmacher Wurst vom Metzger Schmidt - Schwartenmagen, Blutwurst & Leberwurst, Saure Gurke, Butter & Bauernbrot 13,-

HUNSRÜCKSTULLE

Eine dicke Scheibe Bauernbrot mit Schmand-Zwiebel-Apfelcreme überbacken & Schnittlauch getoppt 9,-

FLAMMKUCHENSTULLE

Eine dicke Scheibe Bauernbrot mit Schmand-Schinkencreme überbacken & Lauchzwiebel getoppt 9,-

WURSTSALAT

Ein Töpfchen mit Fleischwurst in Öl-Essig, Zwiebel, Saurer Gurke & Bauernbrot 11,5

heimat klassiker

SCHNITZEL WIENER ART

Vom regionalen Landschwein mit knusprigen Pommes

& kleinem Beilagensalat 23,-

· Wahlweise mit Champignon Rahmsoße 25,-

· WEINEMPFEHLUNG: Grauburgunder trocken 0,2l 5,5 ·

RUMPSTEAK 250G

Vom regionalen Weiderind mit Kräuterbutter, krossen Pommes &

Kleinem Beilagensalat 34,-

· WEINEMPFEHLUNG: Heimat Spätburgunder trocken 0,2l 7,5 ·

WILDKRÄUTERSALAT MIT FETATALER

Mit Blütenhonig karamellisierter Fetataler auf Wildkräuter- &

Pflücksalatbett, in Apfelfainaigrette mit Wallnüssen 17,5

· WEINEMPFEHLUNG: Sauvignon Blanc feinherb 0,2l 5,5 ·

OFENKARTOFFEL

Große Ofenkartoffel mit Kräuterquarktopping, Radieschen

& kleinem Salatbukett 11,-

· WEINEMPFEHLUNG: Chardonnay trocken 0,2l 5,5 ·

RÖSTITALER MIT LACHS

Krosse Kartoffelrösti mit Räucherlachs & Kräuterquark 18,5

· WEINEMPFEHLUNG: Riesling trocken 0,2l 5,5 ·

handgemachte burger

DER SCHMIDTBURGER

Mit hausgemachtem Wildpatty aus dem Soonwald,
Burgerbrötchen vom Bäcker Fickinger, dazu cremiger Brie,
Preiselbeeren, Rucola, Gurke, Zwiebeln, Rosmarin Mayo &
Pommes 22,-

· WEINEMPFEHLUNG: Merlot feinherb 0,2l 5,5 ·

DER VEGGIBURGER

Mit hausgemachtem Wurzelgemüse-Linsenpatty, Burgerbrötchen
vom Bäcker Fickinger, dazu cremiger Brie, Preiselbeeren, Rucola,
Gurke, Zwiebeln, Rosmarin Mayo & Pommes 22,-

· WEINEMPFEHLUNG: Rosé feinherb 0,2l 5,5 ·

die jungen wilden

SCHNITZEL WIENER ART 🍗

mit Pommes & Ketchup 16,-

KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST

mit Pommes & Ketchup 14,-

POMMES FRITES 🥔

Mit Ketchup & Mayo 7,-

LIEBE MAMAS & PAPAS,

damit auch Ihr den Abend entspannt genießen könnt, haben wir für Eure kleinen Mäuse einige Spiele in Petto - fragt unser Serviceteam. Eine voll ausgestattete Wickelstation findet Ihr auf der Damentoilette. Genießt Eure gemeinsame Zeit. ❤

der süße zahn

AFFOGATO

eine Kugel Vanilleeis mit doppeltem Espresso 6,-

CASSIS SORBET

Johannisbeersorbet im Seccorausch 7,-

LAUWARMER STREUSELKUCHEN

Saisonaler, hausgemachter Obstblechkuchen mit Vanilleeis & einem Klecks Sahne 8,-

RIESLING WEINCREME

Leichte Vanille-Weincreme mit Biskuitstreusel & Trauben 6,5

ICH WILL NOCH NICHT GEHN!

Wenn Du magst, bleib noch ein bisschen länger: für Wellness, eine kleine Pause zwischendurch oder einen ganzen Tag, der sich leicht und unbeschwert anfühlt - ohne Eile, ohne Termine. ❤

erlebnisse zum verschenken

HEIMAT ETAGERE

Unsere Heimat-Etagere zum Teilen: Schales, Kartoffelwurst mit Sauerkraut, Hirschmedaillon aus dem Soonwald & unsere gefüllten Klöße. Perfekt, um Freunden Heimat zu zeigen. Jeden Freitag im Genussmomente Restaurant 49,-

ALLES LIEBE

Unser Erlebnis „Alles Liebe“ - perfekt, um kleine oder große Highlights mit deinen Liebsten zu feiern. Ein schön gedeckter Tisch, ein Vier-Gänge-Menü inklusive Wein, Wasser und Espresso. Rundum verwöhnt, von Mi. bis So. im Genussmomente-Restaurant 75,-

12 STUNDEN URLAUB

Du startest morgens mit einem Sektfrühstück, genießt den Tag in unserer Panoramasauna oder bei einer kleinen Wanderung und lässt Dich abends mit einem Drei-Gänge-Menü inkl. Getränke verwöhnen. Von Mi. bis So. im Genussmomente Restaurant 112,-



soonahé

REGIONALE ERZEUGERPRODUKTE AUS SOONWALD & NAHE

Wir sind stolzer Partner vom Regionalbündnis Soonahé und beziehen einen Großteil unserer Produkte von heimischen Bauern und Produzenten. Denn Heimatküche beginnt dort wo sie ihren Ursprung hat - beim Bauern um die Ecke.

UNSERE PARTNER

Wein - Hausmarke Schmidtburger

Säfte - Merg Fruchtsaftkellerei, Gebroth

Wasser - Quellwasser aus dem Soonwald

Bier - Kirner Bierbrauerei, Kirn

Kaffee - Beckelumer Bohnenschmiede, Waldböckelheim

Spirituosen - Brennerei Dotzauer, Oberstreich

Wurst & Fleisch - Metzgerei Schmidt, Weiler

Wild - Wildlädchen Forstamt Soonwald, Entenpfuhl

Eier - Kastanienhof, Meckenbach

Backwaren - Bäckerei Dalheimer & Fickinger, Weiler & Martinstein

Teigwaren - Hausgemacht von David & Christina

FÜR ZU HAUSE - VINOThEK & SHOP

Hier findest Du viele Köstlichkeiten und einzigartige Mitbringsel aus unserer Region. Täglich geöffnet bis 19 Uhr.