

NEU!
WIRTSCHAUSBRUNCH
Samstags & Sonntags
von 10:00-14:00

Est.  2019

HILDE & HEINZ

Wirtshaus | Trinkkultur

APERITIF GEFÄLLIG?

Hilde & Heinz Spritz 6.90^M

Pica Pica Gezwitscher,
Weinbergpflirsichlikör,
Gin, Zitrone, Zucker,
Rosmarin

Pica Pica Cider^M 0,275 4.20

Cider aus Streuobst
Satter Apfel, Apfel Birne,
Apfel Johannisbeere,
Apfel Quitte

Pica Pica Gezwitscher 0,1 3.50 | 0,75 17.90

(alkoholfrei, Alternative zu Crémant & Co)
Cuvée aus Apfel, Traube, Johannisbeere, Rhabarber, Quitte

Streuobst Spritz 5.90^M
(alkoholfrei)

Pica Pica Gezwitscher,
Riesling Verjus, Zitrone,
Zucker, Rosmarin



RIESLINGSCHORLE

0,25 3.90 | 0,50 6.90

ROSÉCHORLE

0,25 4.20 | 0,50 7.50

WIRTSCHAUSTAPAS

Wirtshauptapas sind unsere Gerichte in kleinen Portionen. Drei Tapas ergeben ungefähr ein Hauptgericht. Ob Vorspeise oder Hauptgang, stell dein eigenes, buntes Menü zusammen und entscheide selbst wie üppig es ausfallen soll.

MERKE:

- 1x Tapa als Vorspeise oder zum Bier
- 2x Tapas für den kleinen Hunger
- 3x Tapas als Hauptgang
- 4x Tapas für sehr Hungrige...

KALTE WIRTSCHAUSTAPAS

Obazda 4.90^{AG} 
mit Laugengebäck

Griebenschmalz 3.90^{JM}
mit Bauernbrot

Ziegenkäse 4.90 
mit Thymianhonig & Walnüssen

Rohesser 3.90
mit Gürkchen


Gartensalat 4.50 
mit Blatt- & Wildkräutersalat,
Rohkost, Vinaigrette

Rindfleischsalat 4.90
sauer angemacht mit Gürkchen

Wurstsalat^{2,3,J} 3.90
mit roten Zwiebeln & Gürkchen

Schnittlauch-Eier Salat 3.90 

WARME WIRTSCHAUSTAPAS

Käsespätzle 5.50^{ACGJ} 
hausgemacht mit würzigen Käse &
Röstzwiebeln

Kräuterseitling 5.00  
auf Ratatouille-Gemüse

Backhendl 5.00^{ACFGJ}
entbeintes Hähnchen in Karlsberg
Export-Bierteig

Mini Schnitzel 5.00^{AC}
mit Preiselbeermarmelade


Unsere Wirtshauptapas servieren wir immer mit bestem Bauernbrot der Bäckerei Mischo.




SAARLÄNDISCHE TAPAS

Mini-Gefillder 4.90^{2,3AGM}
gefüllter Kloß mit Leberwurst,
dazu Speck-Rahm-Soße
und Sauerkraut

Mini-Pilz-Gefillder 4.90^{AGM}  (vegan)
gefüllter Kloß mit Pilzen und
Sojacreme, dazu Gemüse-Rahm-
Soße und Sauerkraut

Mini-Gezupfter-Gefillder 4.90^{AGM} 
gefüllter Kloß mit gezupftem Rind und
Brot, dazu Speckrahmsoße und
Sauerkraut

Geheirade 4.50^{2,3AGM}
Mehlknipp und Salzkartoffeln
in Speck-Rahm-Soße
auch vegetarisch mit Gemüse-
Rahm-Soße 

Dibbelabbes 4.50^{2,3AGM}
geriebene Kartoffeln mit
Speck und BIO-Apfelmus

Merguez 4.50
aus Rind und Lamm mit Harisa

DESSERT

Ertrunkener^G 3.50
Espresso mit Vanille-
eis von Charlottes Eismanufaktur

Hildes Eisbecher^G 6.50
Vanilleeis, Dwersteg BIO-Eierlikör,
Apfelmus, Sahne

Apfeling^G 4.90
Frischer Apfel in Bierteig
mit Vanilleeis

Heinz' Eisbecher^G 5.90
Haselnusseis, Brezelchips,
Karamellsoße, Sahne


Charloffe
EISMANUFAKTUR GMBH

SOMNTAGSBRATEN

„Wer einen guten Braten macht, hat auch ein gutes Herz“
- Wilhelm Busch

Was kann man aus einem guten Stück Fleisch Besseres machen als einen leckeren, saftigen Braten? Dazu eine Soße, die einen an den gedeckten Tisch bei Oma erinnert. Monatlich wechselnd.

SALAT

Gartensalat ^M 9.50
Blattsalate & Wildkräuter mit Möhren, Tomaten, Gurken, Radieschen und Vinaigrette

... mit Ziegenkäse [☞] +3.90

... mit Bratkartoffeln [☞] +2.90

... mit Schnitzelstreifen +3.90

... mit Rinderstreifen +5.00

SCHNITZELLIEBE

hausgeklopft mit unserer Brot- & Brezelknusperpanade, dazu Pommes-Frites mit hausgemachter Majo und Salat. Auf Wunsch auch gerne mit Kartoffelsalat statt Pommes und Salat.

Schnitzel Wiener Art ^{AC} 14.90
Schnitzel vom Strohschwein

Schnitzel mit Soße ^{ACGM} 16.90
vom Strohschwein mit unseren hausgemachten Soßen...

... Jägerschnitzel

Bratensoße mit frischen Champignons

... Saarlandschnitzel
Speck-Rahm-Soße

Cordon Bleu ^{ACGIJ} 17.90
aus Maishähnchen mit Bergkäse & Farmerschinken

Gemüse Cordon Bleu ^{☞ACI} 14.90
Sellerie, gefüllt mit Bergkäse, Zucchini und marinierten Champignons

Wir unterstützen aus Überzeugung die Landwirte dabei, ihre Schweine auf Stroh zu halten und langsamer zu mästen.

SAARLAND KLASSIKER

Dibbelabbes ^{2,3AGM} 12.50
Geriebene Kartoffeln mit Speck und BIO-Apfelmuß, dazu Salat

Geheirade ^{AGM} 12.50
Mehlknödel & Salzkartoffeln mit Speck-Rahm-Soße
Auch vegetarisch mit Gemüse-Rahm-Soße [☞]

Saarland Bowl ^{2,3AGM} 14.50
Das Beste aus dem Saarland in einer Schüssel: Dibbelabbes, Lyoner, Gefillder, Fleischkäs', Geheirade

Merguez ^{2,3AGM} 11.90
Aus Lamm und Rind mit Bratkartoffeln, Harissa und Salat

Klassischer Gefillder ^{2,3AGM} 12.50
Kartoffelkloß mit Leberwurst gefüllt, dazu Speck-Rahm-Soße und Sauerkraut

Pilz-Gefillder ^{☞AGM} 12.50
Kartoffelkloß mit Pilzen und Sojacreme gefüllt, dazu Speck-Rahm-Soße und Sauerkraut

Gezupfter-Gefillder ^{AGM} 12.50
gefüllter Kloß mit gezupftem Rind und Brot, dazu Speckrahmssoße und Sauerkraut

Gefillde Dreierlei

Unsere Gefillde als Dreierlei in Tapasgröße

13,50



UNSERE LIEBLINGSGERICHTE

Wirtshausburger ^{2,3,5,ACG} 14.90
180g Rindfleisch, Bergkäse, frische Röstzwiebeln, Sauce & Wildkräutersalat im Briochebun der Bäckerei Mischo, dazu Pommes-Frites. Medium gebraten.
Veggi/Gemüsepatty ^{☞2,3,5ACGJ} 13.90

Kräuterseitling ^{☞☞} 14.90
Kräuterseitling mit Ratatouille-gemüse und Salzkartoffeln

Backhendl ^{ACFGJ} 13.90
entbeintes Maishähnchen in Karlsberg Export-Bierteig, dazu Kartoffelsalat

Käsespätzle ^{☞ACGJ} 11.90
handgemachte Käsespätzle mit würzigem Käse, frischen Röstzwiebeln, dazu Salat

Dreierlei Wirtshausalat ^{2,3,J} 14.90
Wurstsalat, Schnittlauch-Eier Salat, Rindfleischsalat, dazu Bratkartoffeln

Steak & Fritten ^{AM} 22.90
250g argentinisches Rumpsteak „Gran Asado“ mit hausgemachter Kräuterbutter, frischen Röstzwiebel, dazu Pommes-Frites und Salat

Restaurant: Dienstag - Freitag: 17:00-23:00; Samstag & Sonntag: 10:00-23:00
Warme Küche bis 21:45

Unsere Bar hat geöffnet bis der Durst gelöscht ist.

www.hildeundheinz.de | 0681 68642466 | info@hildeundheinz.de

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung
Zusatzstoffe: 1: Farbstoff, 2: Konservierungsstoffe, 3: Antioxidationsmittel, 9:, 11: Koffein
Allergene: A: Gluten, C: Eier, G: Milch & Milchzeugnisse, H: Schalenfrüchtel: Sellerie, J: Senf, M: Sulfite,

