



## RESTAURANT FACHWERK

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,

nach einigen Jahren der Strapazen und Enthaltbarkeit für uns alle, freuen wir uns umso mehr, Sie endlich in den neu gestalteten Mauern unseres Restaurants Fachwerk wieder willkommen heißen zu dürfen.

Mit großer Sorgfalt und Hingabe haben wir unsere historischen Areale neugestaltet und sind sehr stolz, was mithilfe unserer Partner aus der Region daraus geworden ist. Ebenso wie bei unserer Produktauswahl haben auch bei der Sanierung des Komplexes, viele Gewerke aus Rinteln und der Umgebung zu diesem fantastischen Ergebnis beigetragen.

Sollten Sie Fragen zur Speisekarte oder unserer Weinauswahl haben, stehen wir gerne beratend zur Seite und wünschen Ihnen genussreiche Stunden.

Herzlich Willkommen & viel Genuss,

Familie Brand & das Team des Restaurant Fachwerk



## EMPFEHLUNGEN DER SAISON

### APERITIF

<b>GLAS SEKT DES HAUSES</b>	4,50
<b>GLAS CHAMPAGNER</b>	11
<b>KIR ROYAL – CHAMPAGNER &amp; CREME DE CASSIS</b>	13
<b>NEGRONI</b>	10

### ALKOHOLFREI

<b>HAUSGEMACHTE LIMONADE</b>	4
<b>VERJUS MIT SODA - WEINGUT TEMENT - STEIERMARK</b>	4

<b>PIKANTES TATAR VOM LACHS</b> RÖSTBROTCHIPS / NAM-PRIK CURRY PASTE / SENFSAAT	18
--	----

<b>LINGUINE MIT SCHWARZEM PERIGORD-TRÜFFEL</b> RAHM / GEHOBELTER TRÜFFEL / GRANA PADANO	19
--	----

<b>PIFFERLINGS-SCHNITZEL</b> SCHNITZEL AUS DEM SCHWEINERÜCKEN RAHMPFIFERLINGE / POMMES / BLATTSALATE DER SAISON	24
---	----

<b>TRANCHEN VOM IBERICO SCHWEINERÜCKEN</b> PIFFERLINGE / RÖSTI / BLATTSALATE DER SAISON	29
--	----

<b>LABEL-ROUGE LACHS MIT PFIFFERLINGEN</b> GARTENKRÄUTER / GNOCCHI / WEISSWEINSCHAUM	27
---	----

### **WEINEMPFEHLUNG** **0.1l**

2021 SAUVIGNON BLANC „KALK & KREIDE“ WEINGUT TEMENT STEIERMARK, ÖSTERREICH	6
--	---



## VORSPEISEN & SUPPEN

### **RINDERKRAFTBRÜHE**

FLÄDLE / GEMÜSE-JULIENNE

6

### **PILZ CONSOMMÉE MIT KRÄUTERSAITLINGEN**

LAUCHZWIEBEL / JUNGE ERBSEN

7

### **CREMESUPPE VON DER ACKERBOHNE**

BURRATA / PANCHETTA

7

### **JACOBSMUSCHELN**

MANGO / APFEL CHUTNEY / CURRY CREME

21

### **FLAMMKUCHEN**

GRILLGEMÜSE / FETA

16

### **TATAR VOM KALB**

GAZPACHO SUD / PIMENTOS DE PATROM

22

### **WEINEMPFEHLUNG**

**o.1l**

2020 „KERNSTadt“ RIESLING  
EDITION HOTEL STADT KASSEL  
WEINGUT VON WINNING  
PFALZ, DEUTSCHLAND

4



## SCHNITZEL

**ORIGINAL „WIENER SCHNITZEL“ VOM KALB** 26

**„RINTELNER KRÜSTCHEN“** 19  
SCHNITZEL AUS DEM SCHWEINERÜCKEN MIT SPIEGELEI

ALLE SCHNITZEL WERDEN MIT SALAT SERVIERT  
BEILAGEN ZUR WAHL: POMMES / RÖSTKARTOFFELN (2€ AUFPREIS)  
SAUCEN ZUR WAHL: RAHMSAUCE / CHAMPIGNONSAUCE

## STEAKS & CO

**RINDERFILET, ca. 300 g** 42

**RUMPSTEAK, ca. 250 g** 34

**KOTELETTE VOM DUROC SCHWEIN, ca. 300 g** 30

ALLE STEAKS WERDEN MIT KRÄUTERBUTTER UND SALAT SERVIERT  
BEILAGEN: POMMES / KARTOFFELGRATIN  
SAUCEN: TRÜFFELJUS / PFEFFERSAUCE

## HAUPTGERICHTE

**ALAMO BURGER MIT CHILI CON CARNE** 19  
WILDKRÄUTERSALAT / CHEDDAR / PARMESAN ZWIEBEL BUN / POMMES

**LAMMRÜCKEN UNTER KRÄUTERKRUSTE** 35  
JUNGER BLUMENKOHL / OLIVEN-POLENTA

**SCHWEINEMEDAILLONS** 22  
BUTTERBOHNEN / RÖSTI / COGNACRAHM

**FEINE SCHEIBEN VOM ROASTBEEF** 22  
REMOULADE / RÖSTKARTOFFELN / MIXED PICKLES VORSPEISE: 17 / HAUPTGANG:

**WEINEMPFEHLUNG** **0.1l**

2020 SPÄTBURGUNDER „KALK UND LÖSS“ 5  
WEINGUT AM KLOTZ  
BADEN, DEUTSCHLAND

ALLE PREISE IN EURO / BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN  
SPRECHEN SIE BITTE MIT UNSEREM SERVICEPERSONAL



## FISCHGERICHTE

<b>MATJESFILETS „HAUSFRAUEN ART“</b> APFEL-ZWIEBEL SAUCE / BRATKARTOFFELN	19
<b>MATJESFILETS „NORDISCH“</b> GRÜNE BOHNEN / BRATKARTOFFELN	19
<b>WOLFSBARSCHFILET</b> RATATOUILLE / GNOCCHI / GARTENKRÄUTERPESTO	26
<b>SAIBLINGSFILET VON FAMILIE WENZEL AUS DEM KALLETAL</b> SPITZKOHL / ROSMARINKARTOFFELN / SAFRANSAUCE	29

## VEGETARISCHE GERICHTE & KÄSE

<b>PASTA MIT GEMÜSE-BOLOGNESE</b> GEMÜSESUGO / MANCHEGO	16
<b>ROHMILCHKÄSE SELEKTION VOM MÂITRE AFFINEUR WALTMANN AUS ERLANGEN</b> WALNUSSBROT / HAUSGEMACHTE CHUTNEYS / FEIGENSENF	19
<b>WEINEMPFEHLUNG</b>	<b>o.1l</b>
2020 „KALK & STEIN“ CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER WEINGUT RINGS PFALZ, DEUTSCHLAND	8



## DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE

**HAUSGEMACHTE CRÉME CATALANA** 9  
MARINIERTE KIRSCHEN / PISTAZIENEIS

**TRIO VON WEISSER SCHOKOLADE** 12  
APRIKOSE / ZITRONENTHYMIAN / HAUSGEMACHTES SORBET

**BROMBEER – BIRNEN DELICE** 10  
KARAMELLEIS

### UNSERE AUSWAHL AN HAUSGEMACHTEM EIS & SORBET

JE NOCKE 3

ORANGE-SAFRAN

SNICKERS

HIMBEERE

JOGHURT-ERDBEER

BOURBON-VANILLE

MANGO

### WEINEMPFEHLUNG **0.1l**

2021 „WINNINGER RÖTTGEN“ 6  
RIESLING KABINETT  
WEINGUT KNEBEL  
MOSEL, DEUTSCHLAND