

Restaurant

Gaststätte

Pension



Mainzer Tor
restaurant & pension

erleben | genießen | verweilen

*Wir freuen uns das wir Sie in unserem Hause begrüßen dürfen,
und versuchen es Ihnen hier so angenehm wie möglich zu gestalten.*

*Da wir fast alles frisch zubereiten,
kann es unter Umständen etwas länger dauern,
das bitten wir zu entschuldigen und bedanken uns im voraus.*

*Wir beziehen unser Fleisch und die Grundnahrungsmittel
fast ausschließlich von einheimischen Erzeugern (auch Bio).*

*Wenn Sie Anregungen, Lob oder Kritik loswerden möchten,
dann lassen Sie es uns bitte wissen.*

Ihre Familie Wunderlich & Team

Bitte beachten Sie: Umbestellung in der Karte kostet 1,00 € extra

*Besuchen Sie unsere
Homepage*



*Finden Sie uns
auf Erlebnis Alsfeld*



Suppenkasper

Leckere Suppen aus dem heißen Kochtopf

Pfeffersuppe *scharf und klar*

*angesetzt mit einer kräftigen Rindfleisch Brühe,
kleine Rindfleisch Würfel, grüne Schnittbohnen
und Pfefferkörner, dazu reichen wir Brot⁵*

Allergene = BEGIJ

4,50 €

Bayrische Leberknödelsuppe

mit herzhaften Leberklößchen¹⁰ und Brot⁵

Allergene = ABCEGIJKL

4,50 €

Cremige Tomatensuppe

*aus fruchtigen roten Tomaten gekocht,
mit Sahne verfeinert*

*bestreut mit Schinken¹⁰ Crip`s,
dazu reichen wir Toastbrot⁵*

Allergene = ABCEGIJKL

4,50 €



Sämige Zwiebelsuppe

*gekocht aus frischen Zwiebeln, Majoran,
aufgegossen mit einer kräftigen Rindfleisch Brühe
mit Gouda Käse überbackene Brotecken⁵*

Allergene = ADEFGHIJKM

4,50 €

Vorspeisen - Karte



Alsfelder - Kartoffel - Creme – Suppe

*sämig gekochte Kartoffeln, fein püriert
und abgeschmeckt mit Liebstöckel & Majoran,
verfeinert mit Sahne und Karottenwürfel, dazu
eine Romröder Bauernwurst^{3,9,10} mit Graubrot⁵*

5,50 €

Allergene = ABCDEFGHIJKLM

Camenbert paniert und goldbraun gebacken

*mit Ananas^{6,8}, Preiselbeeren, Sahne und
einer frischen Salatgarnitur garniert,
dazu reichen wir Toastbrot⁵*

6,90 €

Allergene = ACDEFGHIJKLM

Hawaii Toast

*Toastbrot⁵ belegt mit saftigen Honigschinken¹⁰
sowie Ananas^{6,8}, mit Gouda Käse goldgelb überbacken
dazu reichen wir einen frischen Salatteller*

7,50 €

Allergene = ACDEFGHIJKLM

Unsere - Schnitzel - Karte



Jägerschnitzel

-- der Klassiker --

überzogen mit einer frischen Champignon Rahmsauce

dazu Pommes Frites und einen Salatteller

11,90 €

Allergene = ADEFGHIJKL

Zwiebelschnitzel

mit goldgelb gebratenen Zwiebeln überzogen

dazu Pommes Frites und einen Salatteller

11,90 €

Allergene = ADEFGHIJKL

Vogelsberger Drecksack

-- Der Renner im M.T. --

Saftiges, paniertes Schnitzel überzogen mit

einer Sauce aus frischen Pilzen, Zwiebeln, Speckwürfel^{6,10}

und zur Krönung mit Gouda Käse⁴ überbacken

dazu reichen wir Kroketten und einen Salatteller

12,90 €

Allergene = ABCDEFGHIJKLM

Alsfelder Schnitzel

Saftiges, paniertes Schnitzel belegt mit

Schinken, Tomaten und mit Gouda Käse⁴ überbacken

dazu reichen wir Kroketten und einen Salatteller

12,90 €

Allergene = ADEFGHIJKL



Wünschen Sie ein Schnitzel ohne Sauce oder nur braune Soße, dann sprechen sie uns bitte an.

Unsere Schnitzel schneiden wir aus dem Schweine Rücken.

Hausmann's Kost

Heiß & Deftig - frisch aus der Region



Schweinebraten Althessische Art

Saftige geschmorte Scheiben vom Kammstück
in einer fein abgeschmeckten braunen Bratensoße mit Kümmel
dazu ein Mix aus Klößen¹ und einen Salatteller

10,50 €

Allergene = ACDEFGHIJKLM

Schwarzbier Gulasch

Schweinegulasch geschmort in einer deftigen Schwarzbiersoße,
abgerundet mit Pilzen und Karottenwürfel,
dazu servieren wir Spätzle und einen Salatteller der Saison

11,90 €

Allergene = ACDEFGHIJKLM

Gekochtes Rindfleisch in einer Meerrettichsoße

leicht scharf und vollmundig, dazu reichen wir
Salzkartoffeln und einen Salatteller der Saison

12,90 €

Allergene = ABCDEFGHIJKLM

-- Geheimtipp der Region --

Ahleburger Käs großer Fleischklops (Rohgewicht 350 g.)

überzogen mit einer braunen Zwiebelsoße,
dazu Salzkartoffeln und einen Salatteller der Saison

10,90 €

Allergene = ACDEFGHIJKLM

Vogelsberger Beutelches

Länglicher Kartoffelkloß **vermengt** mit Lauch, Karotten,
gewürfeltes gekochtes Rippchen^{3,7} und Ahle Wurst^{3,7}
dazu Zwiebelsoße und einen Salatteller der Saison

9,50 €

Allergene = ACDEFGHIJKLM

Verschiedene - Gerichte

Salatplatte - Mainzer Tor -

Gemischter Salat in Schmand Dressing angemacht
mit Honigschinken^{6,10} und Gouda Käse⁴ garniert,
gekochtem Ei sowie Tomatenecken
und dazu reichen wir Baquette⁵

Allergene = ADEFGHIJKLM



8,50 €

Knackige Salatplatte mit Cocktail Shrimps

frischer Salat mit Himbeer- Preiselbeeren – Dressing angemacht,
Shrimps in Cocktail - Marinade und Baquette⁵

Allergene = ACDEFGHIJKLM

9,90 €

Currywurst

mit hausgemachter, warmer Currysauce
dazu Pommes Frites und Salat der Saison

Allergene = ABDEFGHIJKLM

6,50 €

Alsfelder Kartoffelwurst^{3,9,10}

geräuchert und angebraten auf Pommes Frites
und dazu einen frischen Salat der Saison

Allergene = ABDEFGHIJKLM

6,50 €

Ein halbes Hähnchen

Zubereitungszeit 30 Minuten nach Bestellung

mit Pommes frites und einen Salat der Saison

Allergene = ADEHL

10,90 €

Unsere – Wild – Karte

Hirschgulasch – Hubertus –

*Zartes Gulasch aus der Keule geschnitten,
geschmort in einer feinen Rotwein – Wachholder – Sauce,
mit Pilzen dazu reichen wir einen Mix aus Klößen
und gedämpftes Rotkraut*

Allergene = ABDEFGHIJKLM

13,90 €



Hirschroulade

*Zarte Hirschroulade aus der Keule geschnitten ca. 200 g.,
mit Pfifferlingen und Zwiebelwürfel gefüllt und dann
geschmort in einer kräftigen braunen Rotweinsauce,
mit Pilzen dazu reichen wir einen Mix aus Kroketten
und gedämpftes Rotkraut*

Allergene = ABDEFGHIJKLM

14,50 €

Hähnchenbrust Schnitzel – Hawaii Art –

*belegt mit Honigschinken^{6,10} und Ananas⁸,
mit Gouda Käse⁴ überbacken dazu reichen wir einen
Mix aus Kroketten und einen Salatteller der Saison*

Allergene = ADEFGHIJKLM

12,90 €

Unsere – Fisch – Karte

Calamares - Tintenfischringe - frittiert

*mit Pommes Frites dazu Remouladensoße^{5,7},
frischer Zitrone und einen Salatteller der Saison*

11,50 €

Allergene = ABCDEFGHIJKLMN



Schollenfilet - ohne Gräten - Rohgewicht ca. 350 g.

*paniert und in feiner Butter gebraten
mit Salzkartoffeln, Remouladensoße^{5,7},
frischer Zitrone dazu einen Salatteller der Saison*

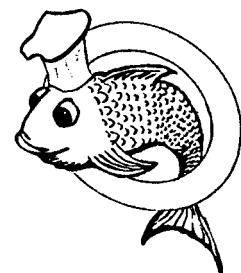
12,50 €

Allergene = ABCDEFGHIJKLMN

Incl. MwSt. und Bedienung

Zusatzstoffe sowie Allergene siehe bitte Extrablatt

Unser Fischangebot auf dieser Seite besteht aus Tiefkühlware.



Vegetarisch + Vegan

Karotten - Ingwer - Süppchen

mit Petersilienwurzelpüree und Kokosnuss Milch

fein abgeschmeckt, dazu reichen wir Toastbrot⁵

4,50 €

Allergene = ACDEFIJKLM

Blumenkohl Käse Medaillon´s

2 Medaillon´s mit Sauce Hollandaise überzogen

dazu einen frischen Salat der Saison

7,90 €

Allergene = ACDEFIJKLM

Rösti Pfanne mit Spinat

grobe Rösti´s mit fein abgeschmeckten Blattspinat,

Knoblauch und mit Gouda Käse⁴ überbacken

dazu servieren wir einen frischen Salat der Saison

8,90 €

Allergene = ABCDEFGHIJKLM



Balkantopf aus Tofu

angebratene Tofu Würfel mit Zwiebeln, Karotten

und Paprika in einer braunen Sauce fein abgeschmeckt

serviert mit Spätzle (hergestellt mit My Ei Ersatz)

dazu einen Salatteller mit Essig & Öl Dressing

13,50 €

Allergene = EFGIJKLM