

# EDELSÄCKER

---

# HOTEL - RESTAURANT

---



# EDELSÄCKER HOTEL - RESTAURANT



Fischmarkt 7  
65549 Limburg  
Telefon 0 64 31 - 5 84 68 95

## Suppen

---

- 1** *Tomatencremesüppchen mit Sahnehaube* € 5,00  
**2** *Rinderkraftbrühe mit Markklößchen* € 5,00

## Vorspeisen

---

- 3** *Variation von Spundekäse und Kräuterquark  
dazu Salat und Baguette* € 7,50  
**4** *Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat* € 7,00  
**5** *Büffelmozzarella im Salatnest mit Strauchtomaten  
dazu Baguette* € 8,50  
**6** *Parmaschinken mit Melone und Baguette* € 11,50

## Salat-Variationen

---

- 7** *Marktsalat mit gebr. Champignons Hähnchenbruststreifen* € 12,50  
*dazu Baguette*  
**8** *Marktsalat mit gebr. Rindersteakstreifen,  
gebr. Champignons und Baguette* € 18,50  
**9** *Marktsalat mit Schafkäse und Baguette* € 9,00  
**10** *Marktsalat mit Käse, Schinken, Ei und Baguette* € 8,50  
**11** *Marktsalat mit Garnellen dazu Baguette* € 13,50



## *Für unsere kleinen Gäste*

---

- 12 Kinderschnitzel mit Pommes € 7,50*
- 13 Kartoffelpuffer mit Apfelmus € 7,50*

## *Dessert*

---

- 14 Limonenjoghurtmousse mit Himbeermark € 5,00*
- 15 Marillenknödel mit Vanillesauce € 5,00*
- 16 Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne € 5,50*
- 17 Eis : Vanille, Schoko, Erdbeer, und Walnuss je Kugel € 1,30*
- Port. Sahne € 0,50*



## Unsere Empfehlung

---

*Rinderschmorbraten mit bratensauce Apfelrotkohl  
und Kartoffelklößen* € 15,50

## Wirtshausfladen

- Tomaten , Mozzarella, Schinken
  - Schafskäse , Salami , Zwiebel , Tomaten
  - Champignons , Zwiebel , Rucola , Tomaten
- € 9,50

## Burger

*Altstadtburger vom Rind mit Cheddarkäse,  
BBQ – Sauce, Tomaten und Zwiebel  
mit Pommes* € 13,00

*Hähnchenburger mit Mango-Curry-Sauce,  
Tomaten , Zwiebel mit Pommes* € 13,00



# Hauptspeisen

---

## Fleischgerichte vom Rind

- 18** *Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter,  
Bratkartoffeln dazu Salat*
- |      |         |
|------|---------|
| 200g | € 19,50 |
| 300g | € 28,50 |
| 400g | € 36,50 |

## Fleischgerichte vom Schwein

- 19** *Schnitzel Wiener Art vom Jungschweinerücken* € 12,00  
*mit Pommes und Salat*  
*mit Paprikasauce oder Jägersauce* € 2,50
- 20** *Limburger Edel -Säcker Schnitzel gefüllt mit* € 15,50  
*Sauerkraut, Speck und Zwiebel*  
*dazu Schwenkkartoffeln und Salat*
- 21** *Frankfurter – Schnitzel in der Eihülle* € 14,50  
*mit Frankfurter grüner Soße, Kartoffel und Salat*
- 22** *Schweinefilet an Paprikarahmsauce mit Rosmarinkartoffel* € 17,50
- 23** *Pfeffersteak vom Jungschweinerücken* € 16,50  
*auf Champignonrahmsauce mit Kroketten und Salat*
- 24** *Hausgemachte Frikadellen an buntem Bratkartoffelsalat* € 13,50



# *Hauptspeisen*

---

## *Nudelgerichte*

- 25 Bandnudel mit Champignon- Rahmsauce € 13,00*
- 26 Penne Rigate mit gebr. Scampis in Pestorahmsauce € 14,50*
- 27 Tomatenbandnudeln mit gebr. Hähnchenbrust € 13,50*
- 28 Penne mit Gemüse Tomatensauce € 9,50*
- 

## *Fischgerichte*

- 29 Gebr. Flußzander auf Rahmsauerkraut  
mit Kartoffel € 21,50*



## Warme Getränke

1	Espresso		€ 2,50
2	Cappuccino		€ 2,50
3	Tee		€ 2,30
4	Kaffee		€ 2,20
5	Espresso doppelt		€ 3,50

## Alkoholfreie Getränke

6	Pepsi Cola, Pepsi Light	0,3l Glas	€ 2,70
7	Sprite, Fanta	0,3l Glas	€ 2,70
8	Mineralwasser	0,3 Glas	€ 2,40
9	Großes Mineralwasser	0,5 Glas	€ 3,50
10	Taunusquelle Wasser medium	0,25l Flasche	€ 2,50
11	Taunusquelle Wasser medium	0,75l Flasche	€ 6,00
12	Taunusquelle Wasser still	0,5 l Flasche	€ 3,50
13	Taunusquelle Wasser still	0,75 l Flasche	€ 6,00
14	Apfelsaft , Orangensaft	0,2 l	€ 2,00
15	Traubensaft	0,2 l	€ 2,70
16	Bitter Lemon	0,3 l	€ 2,70
17	Malzbier	0,3 l	€ 2,70
18	Kelts Bier ( alkoholfrei)	0,3 l	€ 2,70
19	Große Cola	0,5 l	€ 4,30
20	Große Fanta	0,5 l	€ 4,30
21	Große Spezi	0,5 l	€ 4,30
22	Große Apfelschorle	0,5 l	€ 4,30
23	Große Sprite	0,5 l	€ 4,30

## Alkoholische Getränke

24	Apfelwein, süß ( mit Fanta)	0,3 l	€ 2,70
25	Apfelwein sauer ( mit Wasser)	0,3 l	€ 2,70
26	Königs Pils	0,3 l	€ 2,70
27	Königs Pils	0,5 l	€ 4,30
28	Hefeweizen	0,5 l	€ 4,30
29	Altbier	0,3 l	€ 2,70
30	Bier mit Schuss	0,3 l	€ 2,70
31	Krefelder ( Altbier mit Cola )	0,3 l	€ 2,70
32	Cola-Bier (Diesel)	0,3 l	€ 2,70





## Aperitif

33	Campari Soda	€ 4,00
34	Campari Orange	€ 4,50
35	Bitter Rino mit Weißwein	€ 4,00
36	Martini	€ 3,50
37	Prosecco	€ 5,50
38	Hugo	€ 5,50
39	Lillet	€ 5,50
40	Aperolspritz	€ 5,50

## Spirituosen

41	Williams	40 %	2 cl	€ 4,50
42	Marille	35 %	2 cl	€ 4,50
43	Waldhimbeergeist	40 %	2 cl	€ 4,50
44	Grappa	40 %	2 cl	€ 5,00
45	Wodka Absolut	40 %	2 cl	€ 3,00
46	Tequila Silver	38 %	2 cl	€ 3,00
47	Sambuca	40 %	2 cl	€ 3,00
48	Bacardi	37,5 %	2 cl	€ 3,00
49	Ouzo 12	38 %	2 cl	€ 3,00
50	Baileys	17 %	2 cl	€ 4,50
51	Haselnuss Likör	20 %	2 cl	€ 3,50
52	Haselnussbrand	40 %	2 cl	€ 4,00
53	Jack Daniels	40 %	2 cl	€ 5,00
54	Hennessy	40 %	2 cl	€ 5,50
55	Ramazotti	30 %	2 cl	€ 3,00
56	Jägermeister	35 %	2 cl	€ 3,00
57	Malteser	40%	2 cl	€ 3,00



## Offene Weißweine

**58 Riesling trocken** 0,25 l € 5,00

*Das feine Säurespiel ist sehr harmonisch und zugleich fruchtig in seiner Art*

**59 Riesling feinherb** 0,25 l € 5,00

*Mineralisch und zugleich fruchtig. Die leichte Süße rundet den Wein perfekt ab*

## Offene Rose und Rotweine

**60 Spätburgunder Rose feinherb** 0,25 l € 5,50

*Duftet nach Himbeeren. Ein idealer Wein für jeden Sommerabend*

**61 Spätburgunder trocken VDP Guts Wein** 0,25 l € 5,50

*Intensiver Duft nach Brombeeren und Waldfrüchten*

**62 Martinsthaler Wildsau Pinot Noir trocken** 0,25 l € 5,50

*Intensives, dunkles rot mit violetten Reflexen. Duftet nach Kirschen und dunklen Waldfrüchten.*

*Reife mit leichten, gut eingebundenen Holzaromen von Vanille und Tabak*

## Weißweine Flaschen

**63 Wildes Holz Riesling trocken** 0,75 l € 30,00

*6 Monate im Holzfass gereift. Pfirsich-Aromatik, buttrige Noten und zarter Schmelz. Ein fast burgundisch anmutender Riesling*

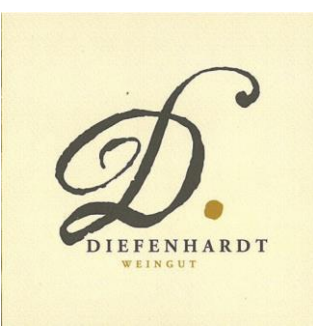
**64 Rauenthal Riesling Kabinett feinfruchtig vom roten Schiefer** 0,75 l € 27,00

*Der Wein präsentiert sich mit frisch-süßen Nuancen von Aromas, Melone und Zitrus, die sich angenehm mit herben pflanzlich-kräutigen Aromen vereinen. Der geradlinige Stil mit einer angenehm eingebundenen Restsüße und die deutliche Mineralität überzeugen.*

**65 Martinsthaler Wildsau Riesling trocken** 0,75 l € 32,00

**66 Langenberg GG Riesling trocken** 0,75 l € 58,00

*Fruchtbetont, körperreich und filigran, getragen von lebhafter Säure und eleganter Mineralität. So verwöhnt er die Genießer Nase mit feinen und eleganten Noten von Apfel, Aprikose und etwas Zitrus. Der Duft von Cassis und Stachelbeeren ist noch etwas verhalten. Im Geschmack ist der Wein komplex dicht und säftig. Er ist von deutlicher Mineralität geprägt und hat viel Griff sowie eine gut eingebundene Säure*



## Rotwein Flaschen

---

**67** *Martinsthaler Wildsau Pinot Noir trocken* 0,75 l € 36,00

*Intensives, dunkles rot mit violetten Reflexen. Duftet nach Kirschen und Dunklen Waldfrüchten. Reife mit leichten, gut egebundenen Holzaromen von Vanille und Tabak*

**68** *Schlenzenberg GG Spätburgunder trocken* 0,75 l € 60,00

*Duft nach roten und schwarzen Beeren mit etwas Roter Bete*

*Sowie erdigen und altholzigen Nuancen*

## Ital. Rotwein Flaschen

---

**69** *Chianti Classico* 0,75 l € 43,00

**70** *Barbera D'Alba Treifilari* 0,75 l € 39,00

## Ital. Weißwein Flaschen

---

**71** *Pinot Grigio* 0,75 l € 28,50

**72** *Regaleale* 0,75 l € 28,50

