

# EDELSÄCKER

---

## HOTEL - RESTAURANT

---



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

## Unsere Empfehlung

Rinderschmorbraten mit Bratensauce,  
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen € 21,50

### Wirtshausfladen (Flammkuchen)

1 – Tomaten, Mozzarella, Schinken € 14,50  
2 – Schafskäse, Salami, Zwiebel, Tomaten  
3 – Champignons, Zwiebel, Rucola, Tomaten

### Burger

Altstadtburger vom Rind mit Cheddarkäse,  
BBQ-Sauce, Tomaten und Zwiebeln € 18,50  
mit Pommes

## Suppen

- |   |                                     |        |
|---|-------------------------------------|--------|
| 1 | Tomatencremesüppchen mit Sahnehaube | € 8,50 |
| 2 | Rinderkraftbrühe mit Markklößchen   | € 8,50 |

## Vorspeisen

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| 3 | Variationen von Spundekäse und Kräuterquark, dazu Salat und Baguette | € 13,00 |
| 4 | Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat                             | € 13,50 |
| 5 | Büffelmozzarella im Salatnest mit Strauchtomaten dazu Baguette       | € 15,50 |
| 6 | Parmaschinken mit Melone und Baguette                                | € 19,50 |

## Salat-Variationen

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 7  | Marktsalat mit gebr. Champignons, Hähnchenbruststreifen dazu Baguette     | € 17,50 |
| 8  | Marktsalat mit gebr. Rindersteakstreifen, gebr. Champignons dazu Baguette | € 29,50 |
| 9  | Marktsalat mit Schafskäse und Baguette                                    | € 15,50 |
| 10 | Marktsalat mit Käse, Schinken, Ei und Baguette                            | € 15,50 |
| 11 | Marktsalat mit Garnelen und Baguette                                      | € 18,50 |

## Für unsere kleinen Gäste

**12** Kinderschnitzel mit Pommes € 14,50

**13** Kartoffelpuffer mit Apfelmus € 12,50

## Dessert

**14** Limonenjoghurtmousse mit Himbeermark € 7,50

**15** Marillenknödel mit Vanillesauce € 8,50

**16** Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne € 8,50

**17** Eis: Vanille, Schoko, Erdbeer und Walnuss je Kugel € 1,70  
Port. Sahne € 1,20

# Hauptspeisen

## Fleischgerichte vom Rind

<b>18</b> Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuerbutter, Bratkartoffeln, dazu Salat	200g	€ 33,50
	300g	€ 41,50
	400g	€ 51,50

## Fleischgerichte vom Schwein

<b>19</b> Schnitzel Wiener Art vom Jungschweinrücken mit Pommes und Salat		€ 18,50
Mit Paprikasauce oder Jägersauce		€ 3,00
<b>20</b> Limburger Edel-Säcker Schnitzel gefüllt mit Sauerkraut, Speck und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Salat		€ 22,50
<b>21</b> Frankfurter Schnitzel in der Eihülle mit Frankfurter grüner Soße, Bratkartoffeln und Salat		€ 22,50
<b>22</b> Schweinefilet an Paprikarahmsauce mit Bratkartoffeln und Salat		€ 24,50
<b>23</b> Pfeffersteak vom Jungschweinrücken auf Champignonsauce mit Kroketten und Salat		€ 22,50
<b>24</b> Hausgemachte Frikadellen mit Bratkartoffeln und Salat		€ 18,00
Aufpreis für Extrawünsche		€ 3,00

# Hauptspeisen

## Nudelgerichte

- |           |  |         |
|-----------|--|---------|
| <b>25</b> | Bandnudeln mit Champignon-Rahmsauce                | € 17,50 |
| <b>26</b> | Penne Rigate mit gebr. Scampis in Pestorahmsauce   | € 19,50 |
| <b>27</b> | Bandnudeln mit gebr. Hähnchenbrust in Tomatensauce | € 18,50 |
| <b>28</b> | Penne mit Gemüse in Tomatensauce                   | € 15,50 |
|           | Auf Wunsch mit Parmesan                            | € 2,00  |

## Fischgerichte

- |           |  |         |
|-----------|--|---------|
| <b>25</b> | Gebr. Flußzander auf Rahmsauerkraut mit Bratkartoffeln | € 33,50 |
|-----------|--|---------|

## Warme Getränke

<b>1</b>	Espresso	€ 4,20
<b>2</b>	Capuccino	€ 4,20
<b>3</b>	Tee	€ 4,00
<b>4</b>	Kaffee	€ 4,00
<b>5</b>	Espresso doppelt	€ 5,50

## Alkoholfreie Getränke

<b>6</b>	Pepsi Cola, Pepsi Light	0,3 l	€ 4,30
<b>7</b>	Sprite, Fanta	0,3 l	€ 4,30
<b>8</b>	Mineralwasser	0,3 l	€ 4,30
<b>9</b>	Großes Mineralwasser	0,5 l	€ 5,30
<b>10</b>	Taunusquelle Wasser medium	0,75 l	€ 8,80
<b>11</b>	Taunusquelle Wasser still	0,5 l	€ 5,30
<b>12</b>	Taunusquelle Wasser still	0,75 l	€ 8,80
<b>13</b>	Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	€ 4,30
<b>14</b>	Traubensaft	0,2 l	€ 4,30
<b>15</b>	Bitter Lemon	0,3 l	€ 4,30
<b>16</b>	Malzbier	0,3 l	€ 4,30
<b>17</b>	Kelts Bier (Alkoholfrei)	0,3 l	€ 4,30
<b>18</b>	Große Cola	0,5 l	€ 5,50
<b>19</b>	Große Fanta	0,5 l	€ 5,50
<b>20</b>	Große Spezi	0,5 l	€ 5,50
<b>21</b>	Große Apfelschorle	0,5 l	€ 5,50
<b>22</b>	Große Sprite	0,5 l	€ 5,50

## Alkoholische Getränke

<b>24</b>	Apfelwein, süß (mit Fanta)	0,3 l	€ 4,30
<b>25</b>	Apfelwein sauer (mit Wasser)	0,3 l	€ 4,30
<b>26</b>	König Pils	0,3 l	€ 4,30
<b>27</b>	König Pils	0,5 l	€ 5,50
<b>28</b>	Hefeweizen	0,5 l	€ 5,50
<b>29</b>	Altbier	0,3 l	€ 4,30
<b>30</b>	Bier mit Schuss	0,3 l	€ 4,30
<b>31</b>	Krefelder (Altbier mit Cola)	0,3 l	€ 4,30
<b>32</b>	Cola-Bier (Diesel)	0,3 l	€ 4,30

## Aperitif

<b>32</b>	Campari Soda	€ 7,50
<b>33</b>	Campari Orange	€ 8,50
<b>34</b>	Bitterino mit Weißwein	€ 8,00
<b>35</b>	Martini	€ 7,50
<b>36</b>	Prosecco	€ 8,50
<b>37</b>	Hugo	€ 9,50
<b>38</b>	Lillet	€ 9,50
<b>39</b>	Aperolspritz	€ 9,50

## Spirituosen

<b>40</b>	Williams	40 %	2 cl	€ 5,00
<b>41</b>	Marille	35 %	2 cl	€ 5,00
<b>42</b>	Waldhimbeergeist	40 %	2 cl	€ 5,00
<b>43</b>	Grappa	40 %	2 cl	€ 5,50
<b>44</b>	Wodka Absolut	40 %	2 cl	€ 4,00
<b>45</b>	Tequila Silver	38 %	2 cl	€ 4,00
<b>46</b>	Sambuca	40 %	2 cl	€ 4,50
<b>47</b>	Bacardi	37.5 %	2 cl	€ 4,00
<b>48</b>	Ouzo 12	38 %	2 cl	€ 4,50
<b>49</b>	Baileys	17 %	2 cl	€ 4,50
<b>50</b>	Haselnuss Likör	20 %	2 cl	€ 4,00
<b>51</b>	Haselnussbrand	40 %	2 cl	€ 5,00
<b>53</b>	Jack Daniels	40 %	2 cl	€ 6,50
<b>54</b>	Hennessy	40 %	2 cl	€ 6,50
<b>55</b>	Ramazotti	30 %	2 cl	€ 4,50
<b>56</b>	Jägermeister	35 %	2 cl	€ 4,00
<b>57</b>	Malteser	40 %	2 cl	€ 4,00

## Offene Weißweine

- 58** Riesling trocken 0,25 l € 8,80  
Das feine Säurespiel ist sehr harmonisch und zugleich fruchtig in seiner Art.
- 59** Riesling feinherb 0,25 l € 8,80  
Mineralisch und zugleich fruchtig. Die leichte Süße rundet den Wein perfekt ab.

## Offene Rose- und Rotweine

- 60** Spätburgunder Rose feinherb 0,25 l € 8,80  
Duftet nach Himbeeren. Ein idealer Wein für jeden Sommerabend
- 61** Spätburgunder trocken VDP Guts Wein 0,25 l € 8,80  
Intensiver Duft nach Brombeeren und Waldfrüchten
- 62** Martinthaler Wildsau Pinot Noir trocken 0,25 l € 11,00  
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 € 48,00  
6 Monate im Holzfass gereift. Pfirsich-Aromatik mit buttrigen Noten und zarter Schmelz. Ein ganz burgundisch anmutender Riesling.
- 64** Rauenthal Riesling Kabinett feinfruchtig vom roten 0,75 l € 48,00  
Schiefer  
Der Wein präsentiert sich mit frisch-süßen Nuancen von Aromas, Melone und Zitrone, die sich angenehm mit herben pflanzlich-kräutigen Aromen vereinen. Der geradlinige Stil mit einer angenehm eingebundenen Restsüße und die deutliche Mineralität überzeugen.
- 65** Martinthaler Wildsau Riesling trocken 0,75 l € 48,00
- 66** Langenberg GG Riesling trocken 0,75 l € 68,00  
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 Zitrone. Der Duft von Cassis und Stachelbeeren ist noch etwas verhalten. Im Geschmack ist der Wein komplex dicht und sämftig. 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 € 48,00  
intensives, dunkles Rot mit violetten Reflexen. Duftet nach Kirschen und dunklen Waldfrüchten. Reife mit leichten, gut eingebundenen Holzaromen von Vanille und Tabak.
- 68** Schlenzenberg GG Spätburgunder trocken 0,75 l € 68,00  
Duft nach roten und schwarzen Beeren mit etwas Roter Bete sowie erdigen und altholzigen Nuancen.

## Italienischer Rotwein Flaschen

- 69** Chianti Classico 0,75 l € 60,00
- 70** Barbera D'Alba Treifilari 0,75 l € 55,00

## Italienischer Weißwein Flaschen

- 71** Pinot Grigio 0,75 l € 48,00
- 72** Regaleale 0,75 l € 48,00