



Landhaus Biehl
HOTEL-RESTAURANT

Wir sind für Sie da:

Küche: 17.30 Uhr – 19.30 Uhr

Gaststätte/Restaurant geöffnet bis 21.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Reservierung unter 06565-2200

We are there for you:

Kitchen: 5.30 p.m. - 7.30 p.m.

Restaurant open until 9.00 p.m.

Tuesday closed

Reservations under 06565-2200

www.Landhaus-Biehl.de

*Vorspeisen
Appetizers*

**6 Weinbergschnecken
mit Kräuterbutter und Toast**
6 escargot with herb-butter and toast
6,50 EUR

**3 Kartoffelpuffer
mit Apfelsauce**
3 potatoe pancakes with applesauce
3,50 EUR

Gebratener Fetakäse im Speckmantel^(2,3) an Blattsalat
Roasted Fetacheese wrapped in bacon on salad
6,50 EUR

**Gebackene Champignonköpfe
überbacken mit Sauce Hollandaise**
Baked whole mushrooms
baked over with Sauce Hollandaise
6,50 EUR

**2 Schinkenröllchen^(2,3) gefüllt mit Spargel
an Toast und Salatgarnitur**
2 rolls of ham, filled with asperagus, served with toast
5,00 EUR

Kleine Gerichte
Small dishes

Schlemmersalat⁽⁴⁾

**Salate der Saison mit Putenstreifen,
Zwiebeln, Champignons und Brotroutons**

Salads of the season with turkeystrips,
onions, mushrooms and bread croutons

9,50 EUR

Toast Hawaii^(1,2,3)

**2 Scheiben Toast mit gekochtem Schinken und Ananas belegt
mit Käse überbacken**

2 slices of toast with cooked ham and pineapple
baked over with cheese

8,00 EUR

Feinschmeckertoast ⁽¹⁾

**2 Scheiben Toast belegt mit Salami und Spiegelei,
überbacken mit Käse**

2 slices of toast with Salami and fried eggs,
baked over with cheese

8,00 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad!

Kleine Gericht
Small dishes

Jägerteller ^(1,4,8)

**2 Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsoße
dazu Rösti**

2 porkfilet-medallions with mushroom-creamsauce
and hushbrowns

9,50 EUR

Strammer Max ^(2,3)

2 Scheiben Brot mit gekochtem Schinken und Spiegelei

2 slices bread with cooked ham and fried eggs

8,00 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad!

Gerichte ohne Fleisch
Dishes without meat

Gemüseteller

Gemischte Gemüseplatte an Rösti

Assorted vegetables with hushbrowns

9,50 EUR

Omelett ⁽¹⁾

gefüllt mit Champignons, überbacken mit Käse

Omelet filled with mushrooms, baked over with cheese

9,00 EUR

Vegetarischer Teller ⁽¹⁾

**4 Röstinchen belegt mit Zwiebeln, Champignons und Tomaten,
überbacken mit Käse**

4 hushbrowns with onions, mushrooms and tomatoes,
baked over with cheese

9,50 EUR

Tomatencrostini

**Baguette mit einem Hauch Knoblauch,
bestrichen mit einer Tomaten- Basilikum
Mischung, überbacken mit Mozzarella .**

Baguette with a hint of garlic, spread with a tomatoebasil
mix, baked over with Mozzarella Cheese

6,00 EUR

Rahmchampignons im Nudelrand ⁽⁸⁾

Cream mushrooms framed with a ring of noodles

8,00 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad!

Gerichte mit Geflügel
Dishes of poultry

Putenschnitzel „Wiener Art“⁽⁴⁾

mit Pommes Frites

Turkey-Schnitzel with french fries

9,50 EUR

Putenschnitzel „Formosa“^(1,4)

Zartes Putenschnitzel belegt mit Spargel, überbacken
mit Sauce Hollandaise, dazu Kroketten

Tender turkey-Schnitzel with asperagus, baked over with
Sauce Hollandaise, served with croquettes

13,50 EUR

Putensteak „Hawaii“⁽¹⁾

Zartes Putensteak mit Ananas belegt und
mit Käse überbacken, dazu Kroketten

Tender turkeysteak with pineapple, baked over
with cheese, served with croquettes

13,00 EUR

Gefüllte Putenbrust⁽¹⁾

Zartes Putenbrustfilet gefüllt mit einer Frischkäse-Apfelmischung,,
angerichtet auf fruchtiger Apfelsoße, dazu Kroketten

Tender turkeybreastfilet stuffed with a creamscheese-apple-sauce,
arranged on fruity appel gravy served with croquettes

14,00 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad!

Gerichte mit Geflügel
Dishes of poultry

Putenbrustfilet „Winzerin“ (8)

Putenbrustfilet auf Weißweinrahmsauce,
dazu Reis

Turkeyfilet in whitewine-creamsauce,
served with rice

13,00 EUR

Putensteak „Bahama“

Zartes Putensteak auf Früchte-Curry-Soße,
dazu Reis

Tender turkeysteak with fruit-curry-sauce,
served with rice

13,00 EUR

Putensteak „Bombay“ (8)

Zartes Putensteak auf Pfefferrahmsauce,
mit gebackener Banane, dazu Reis

Tender turkeysteak on pepper-cream-sauce with
baked banana, served with rice

13,50 EUR

Putensteak im Speckmantel^(2,3,8)

Putensteak umhüllt mit Speck auf Rahmsauce, dazu Wedges
Turkeysteak wrapped in bacon, on a creamsauce, served with wedges

13,00 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad!

Gerichte vom Schwein
Dishes of pork

Schnitzel „Wiener Art“ (4)
mit Pommes Frites
Schnitzel (plain) with french fries
8,50 EUR

Rahmschnitzel(4)
mit Pommes Frites
Schnitzel in a creamsauce
with french fries
9,50 EUR

Schnitzel „Jäger Art“ (1,4,8)
Schnitzel mit Champignonrahmsoße und Pommes Frites
Schnitzel with mushrooms in a creamsauce,
served with french fries
10,00 EUR

Schnitzel „Zigeuner Art“ (1,4,8,11)
Schnitzel mit Paprikasoße und Pommes Frites
Schnitzel with paprikasauce and french-fries
10,00 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad!

Gerichte vom Schwein
Dishes of pork

Schnitzel „Hamburger Art“ (4)

Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, dazu Bratkartoffeln

Schnitzel with 2 fried eggs, served with home fries

12,00 EUR

Cordon-bleu (1,2,3,4)

mit Pommes Frites

Porkschnitzel filled with cheese and ham,
served with french-fries

11,50 EUR

Schnitzel „Parisienne“ (1,2,3,4)

Schnitzel mit Schinken und Spargel, überbacken

mit Käse, dazu Pommes Frites

Schnitzel with ham and asperagus, baked over with
cheese, served with french fries

12,50 EUR

Schnitzel „Florida“ (4)

Schnitzel belegt mit Pfisich und mit Sauce

Hollandaise überbacken, dazu Pommes Frites

Schnitzel with peach, baked over with Sauce

Hollandaise, served with french fries

12,50 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller

These dishes come with soup and salad!

Gerichte vom Schwein
Dishes of pork

Schlemmerschnitzel (1,4)

Schnitzel mit Zwiebeln und Champignons, überbacken mit Käse,
dazu Bratkartoffeln

Schnitzel with onions and mushrooms, baked over with cheese,
served with home-fries

13,50 EUR

Schnitzel „Gratiné“(1,2,3)

Schnitzel auf Speck, Paprika und Zwiebeln,
gratiniert mit Sour Cream und Käse, dazu Kroketten

Schnitzel on bacon, paprica and onions,
baked over with sourcream and cheese, served with croquettes

13,50 EUR

Geschnetzeltes „Züricher Art“ (1,4,8)

mit Rösti

Pork strips in a cream-sauce, served with hushbrowns

10,00 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad!

Gerichte vom Schwein
Dishes of pork

Schweinefilet „Al Fredo“ ⁽⁸⁾

3 Schweinefiletmedaillons auf Kräuterkäse-Sahnesoße
mit Pommes Frites

3 porkfilet-medallions on a herbcheese-creamsauce,
served with french fries

13,50 EUR

Schweinefilet „Budapest“ ^(1,3,4,8,11)

3 Schweinefiletmedaillons auf einer ungarischen Soße
mit Perlzwiebeln, Gurken und Paprika, dazu Krokette

3 porkfilet-medallions on an hungarian sauce with baby-onions,
cucumber and paprika, served with croquettes

13,50 EUR

Schweinefilet „Förster“ ⁽¹⁾

3 Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Champignons
und Käse überbacken, dazu Rösti

3 pork-filet-medallions with fried mushrooms,
baked over with cheese, served with hushbrowns

13,00 EUR

Schweinefilet „Monschau“

3 Schweinefiletmedaillons in einer Senf-Sahne Kruste,
dazu Pommes Frites

3 porkfilet-medallions in a mustard-cream crust,
served with french fries

14,00 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad!

Gerichte vom Schwein
Dishes of pork

Philippsklausenpfanne (1,4)

4 Schweinefiletmedaillons belegt mit Champignons und Spargel,
überbacken mit Sauce Hollandaise und Sauce Bernaise,
dazu Pommes Frites und Gemüse

4 porkfilet-medallions with mushrooms, asperagus, baked over with Sauce
Hollandaise and Sauce Bernaise, served with french-fries and vegetables

14,50 EUR

Schweinefilet „Caprese“

3 Schweinefiletmedaillons mit Tomatenscheiben und Basilikum,
überbacken mit Mozzarella, dazu Kroketten

3 pork-filet-medallions with sliced tomatoes and basil, baked over with
Mozzarellacheese, served with croquettes

13,50 EUR

Schweinefilet „Mephisto“ (1)

3 Schweinefiletmedaillons mit Birnenscheiben belegt und mit
Camembert überbacken, dazu Kroketten

3 pork-filet-medallions with slices of pear, baked over with camembertcheese,
served with croquettes

13,50 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad!

Gerichte vom Rind

Dishes of beef

**Für diese Steaks verwenden wir
ausschließlich
bestes südamerikanisches Rinderfilet
For these steaks we only use best
southamerican beef-filet**

„Provence“

Steak mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites
Steak with herb-butter and french fries
16,50 EUR

„Pfeffer“ (1,4,8)

Steak mit Pfeffersoße, dazu Kroketten
Steak with pepper-cream-sauce and croquettes
17,50 EUR

„Knoblauch“ (8)

Steak auf Knoblauchrahmsoße, dazu Rösti
Steak with a garlic-cream-sauce and hushbrowns
17,50 EUR

„Farmer“ (2,3)

Steak mit Zwiebeln, Champignons und Bauchspeck,
dazu Bratkartoffeln
Steak with onions, mushrooms and bacon, served with home fries
18,50 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
This dishes come with soup and salad!

Gerichte vom Rind
Dishes of beef

**Für diese Steaks verwenden wir
ausschließlich
bestes südamerikanisches Rinderfilet
For these steaks we only use best
southamerican beef-filet**

„Papagena“ (1,2)

Steak mit gekochtem Schinken, Tomaten und
Basilikum, überbacken mit feinem
Blauschimmelkäse, dazu Pommes Duchess
Steak with cooked ham, tomatoes and basil, baked over
with fine bluecheese, served with Pommes Duchess
18,00 EUR

„Italiano“

Steak mit Tomatenstücken, Basilikum und
einem Hauch Knoblauch, überbacken mit
Mozarella, dazu Kroketten
Steak with tomatoepieces, basil and a hint of garlic,
baked over with Mozarellacheese,
served with croquettes
18,00 EUR

„Ham & Cheese“ (1,2,3)

Steak gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse,
dazu Pommes Frites
Steak stuffed with ham and cheese,
served with french fries
17,50 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad!

Gerichte vom Rind
Dishes of beef

**Für diese Steaks verwenden wir
ausschließlich
bestes südamerikanisches Rinderfilet
For these steaks we only use best
southamerican beef-filet**

„Mosella“ (1,2,3,8)

Filetsteak mit leichter Weißweinrahmsoße und Speckstreifen,
überbacken mit Käse, dazu Pommes Duchess
Filet mignon with light whitewine-creamsauce, stripes of bacon,
baked over with cheese, served with Pommes Duchess
19,50 EUR

„Marsala“

Filetsteak mit Champignons auf Marsalasoße, dazu Pommes Duchess
Filet mignon with mushrooms on a Marsalasaucce, served with Pommes Duchess
19,50 EUR

„Westmoreland“ (8)

Filetsteak auf leichter Senfsoße, abgeschmeckt mit Weißwein
und Weinbrand, dazu Steakhouse-Fries
Filet mignon on a light mustard-sauce with whitewine and brandy,
served with steakhouse-fries
19,50 EUR

„Weinbrand“ (8)

Flambiertes Filetsteak auf Weinbrandsoße,
dazu Pommes Duchess
Flamed filet mignon on a brandy-sauce,
served with Pommes Duchess
19,50 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad!

Gerichte vom Rind

Dishes of beef

Für diese Steaks verwenden wir
ausschließlich
bestes südamerikanisches Rinderfilet
For these steaks we only use best
southamerican beef-filet

„Feta“

Filetsteak mit Fetakäse gefüllt und mit Speck
umwickelt, angerichtet auf Sauce Provence,
dazu Pommes Frites
Filet mignon stuffed with feta-cheese and wrapped with bacon,
served on sauce provence, with french-fries
19,50 EUR

„Südamerikanisch“ ⁽⁸⁾

Filetsteak mit geschrotetem Pfeffer umhüllt ,
angerichtet auf Rahmsoße, dazu Pommes Duchess
Filet mignon covered in ground pepper, served on creamsauce
with Pommes Duchess
19,50 EUR

„Spargel“ ⁽¹⁾

Filetsteak mit Spargel,
überbacken mit Sauce Hollandaise, dazu Kroketten
Filet with asperagus, baked over with Sauce Hollandaise,
served with croquettes
19,50 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad!

Für zwei Personen
For two people

Landhausplatte (1,4)

Zarte Medaillons vom Schweinefilet, Rinderfilet, Pute und Rumpsteak (Rind), an Gemüse, teilweise überbacken, dazu Pommes Duchess und Pommes Frites

Tender porkfilet medallions, beef-filet, turkey and rumpsteak (beef), partial baked over, served with vegetables, Pommes Duchess and french-fries

38,00 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad!