



**seit 1648 im Familienbesitz**

**Familie Enders**

**Am Marktplatz 1  
36124 Eichenzell – Lütter**

**Tel. 06656 8526**

**[info@gasthof-schwarzesross.de](mailto:info@gasthof-schwarzesross.de)  
[www.gasthof-schwarzesross.de](http://www.gasthof-schwarzesross.de)**

Lieber Gast!

Unser Traditionsgasthof „Zum schwarzen Ross“ befindet sich seit 1648 in unserem Familienbesitz. Heute führen Raphael & Ramon Enders den Gasthof in der 10. Generation weiter.

Bereits die alten Rittersleute der nahegelegenen Ebersburg haben hier ausgiebig getafelt. Heute bieten wir Ihnen die Gelegenheit dazu im rustikal eingerichteten Gastraum oder im kleinen Fürstenzimmer, das mit seiner Ausstattung von der historischen Vergangenheit zeugt.

Unsere Küche sorgt mit Rhöner Spezialitäten und saisonalen Gerichten für ihr leibliches Wohl. Außerdem bieten wir Ihnen unsere goldprämierte Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung an. Die Rezepturen dafür stammen noch vom Urgroßvater.

Seien Sie unser Gast auch bei:

Hochzeiten, Jubiläen, Gesellschaften und Tagungen  
bis 120 Personen.

Das schwarze Ross ist mehr als ein gut bürgerlicher Gasthof. Wer abends auf einer unserer edlen Biersorten vorbeischaun will, wird ebenfalls die gewünschte Erholung finden....

Willkommen im Gasthof „Zum schwarzen Ross“  
Ihre Familie Enders



## Saisonale Gerichte

### Vorspeisen

Karotten-Ingwer Suppe| Sahnehaube <sup>G,H,I,12</sup> 3,90 €

### Hauptgerichte

Rinderschmorbraten| Rotkohl| Spätzle<sup>1,4,5</sup> 15,80 €

Kürbis Risotto| gerösteter Kürbis| Kürbiskerne| alter Balsamico <sup>G,12,</sup> 10,80 €

Knackiger Salatteller<sup>4,5,12,C,F,J,</sup>

Hähnchenbrustfilet| Dip| Blattsalate| Rohkostsalat | gerösteter Kürbis 12,80 €

Gegrillte Hähnchenbrust| Kürbis Risotto| gerösteter Kürbis <sup>G, I, 1, 12,</sup> 13,80 €

Alle Hauptgerichte sind auch als Seniorenportion erhältlich  
mit 2,00 € Abzug.

### Burger

„Wirtshaus Burger“

Rindfleisch-Patty 100%| BBQ-Soße| Hausgemachter Dip| Cheddar| Bacon|  
Zwiebel| Tomate| Blattsalate| Kartoffel-Dippers<sup>A,G,2,16</sup> 12,80 €

Chicken Cesar Burger| Hausgemachter Dip| Cheddar| Tomate| Blattsalate|  
Süßkartoffel 11,80 €

### Dessert

Schokoladenküchle| Rum-Kirschen| Vanilleeis<sup>4,A,C,</sup> 6,80 €



## Speisenkarte

### Vorspeisen

kleiner Beilagensalat der Saison <sup>G,12</sup>	3,00 €
Beilagensalat   Rohkostsalate <sup>G,12</sup>	4,00 €
Rinderkraftbrühe   Markklößchen   Eierstich <sup>A,C,I,1,2,12,</sup>	3,90 €

### Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“   Pommes <sup>A,C,</sup>	10,50 €
Schnitzel „Rhöner Art“   Apfel-Lauch-Specksoße   Rösti <sup>A,C,G,I,1,2,12,</sup>	11,50 €
Champignonrahmschnitzel   Kroketten <sup>A,C,G,I,1,2,12,</sup>	11,50 €
Jägerschnitzel   Pommes <sup>A,C,G,I,1,2,12,</sup>	11,50 €
Pfefferrahmschnitzel   Pommes <sup>A,C,G,I,1,2,12,</sup>	11,50 €
Pustaschnitzel   Pommes <sup>A,C,G,I,1,2,12,</sup>	11,50 €
Brauerschnitzel   Biersoße   Pommes <sup>A,C,G,I,1,2,12,</sup>	11,50 €

### Spezialitäten

„Böffstöck“   gedünstete Zwiebeln   Biersoße   Pommes <sup>H, I, 12</sup>	7,80 €
gefüllte Schweinelendchen   Champignonrahmssoße   Spätzle <sup>G,A,H,</sup>	14,50 €
kleines Rumpsteak 220 g.   Kräuterbutter   Kartoffeldippers	18,50 €
Rumpsteak 330 g.   Kräuterbutter   Kartoffeldippers	20,50 €
kleines Rumpsteak „Art des Hauses“ 220 g. <sup>G, 1, 12,</sup>	19,50 €
gedünstete Zwiebeln   Kräuterbutter   Pommes	
Rumpsteak „Art des Hauses“ 300 g. <sup>G, 1, 12,</sup>	22,50 €
gedünstete Zwiebeln   Kräuterbutter   Pommes	

Alle Hauptgerichte sind auch als Seniorenportion erhältlich  
mit 2,00 € Abzug.

### Für die Kleinen

„Peppa Wutz“ <sup>A, C, G, 12,</sup> kleines Schnitzel   Salatgarnitur   Pommes	6,50 €
„Feuerwehrmann Sam“ <sup>1, 6, 12,</sup> Bratwurst   Pommes	5,80 €
„Spongebob“ <sup>A,C,G,1,3,12,</sup> Spätzle   Rahmssoße	4,90 €

## **Fassbier**

Benediktiner Helles	0,3	2,40 €
Benediktiner Helles	0,5	3,50 €
Bitburger Pils	0,3	2,40 €
Bitburger Pils	0,5	3,50 €
Original Kreuzbergklosterbier	0,3	2,60 €
Original Kreuzbergklosterbier	0,5	3,80 €
Radler	0,3	2,40 €
Radler	0,5	3,50 €

## **Flaschenbier**

Benediktiner Hefe Weizen	0,5	3,50 €
Benediktiner alkoholfreies Weizen	0,5	3,50 €
Benediktiner Weizen dunkel	0,5	3,50 €
Bitburger alkoholfreies Bier	0,33	2,50 €
Will Malzbier	0,33	2,50 €

## **Alkoholfreie Getränke**

Förstina Mineralsprudel	0,25	2,20 €
Förstina Mineralsprudel	0,75	4,60 €
Apfelschorle	0,3	2,20 €
Apfelschorle	0,4	3,30 €
Johannesbeerenschorle	0,3	2,20 €
Johannesbeerenschorle	0,4	3,30 €
Förstina Orangenlimonade	0,3	2,20 €
Förstina Orangenlimonade	0,4	3,30 €
Förstina Zitronenlimonade	0,3	2,20 €
Förstina Zitronenlimonade	0,4	3,30 €
Coca-Cola	0,3	2,20 €
Coca-Cola	0,4	3,30 €
Spezi	0,3	2,20 €
Spezi	0,4	3,30 €

## **Säfte**

Apfelsaft	0,3	2,50 €
Orangensaft	0,3	2,50 €
Johannesbeerensaft	0,3	2,50 €

## **Apfelwein**

Apfelwein	0,25	2,20 €
Apfelwein	0,5	3,30 €
heißer Apfelwein	0,25	2,20 €

## **Offene Weine**

### **WEISS**

2018 Silvaner, Staatlicher Hofkeller Würzburg, Franken	0,2	5,50 €
griffig, saftig, heimische Früchte	1,0	26,00 €
2019 Grauburgunder, Weinhaus Emil Marget, Baden	0,2	5,20 €
Aromen von reifer Aprikose und Mirabelle, dezente Säure	0,75	24,00 €
2018 Riesling, Palmberg, Pfalz, halbtrocken	0,2	5,20 €
rassig, mineralische Note, Apfel- und Grasaromen	0,75	24,00 €

### **ROT**

2018 Dornfelder, Palmberg, Pfalz,	0,2	5,20 €
intensive Fruchtaromen, gehaltvolle Struktur,	0,75	24,00 €
2017 Blauer Portugieser, Pfalz, halbtrocken	0,2	5,20 €
fruchtig und wenig, gerbstoffhaltiger Geschmack	0,75	24,00 €

### **ROSÉ**

2018 Portugieser Weissherbst Halbtrocken	0,2	5,20 €
feinfruchtig mit dezenter Restsüße	0,75	24,00 €

### **SEKT**

2018 Sekt, Hausmarke	0,1	4,00 €
	0,75	26,00 €

## Heiße Getränke

Tasse Café Cremé		2,00 €
Espresso		2,00 €
Doppelter Espresso		3,60 €
Cappuccino		2,50 €
Latte Machiatto		2,80 €
heiße Schokolade		2,50 €
Glas Tee		1,80 €
heiße Zitrone		2,50 €
heißer Orangensaft		2,50 €

## Digestif

Obstbrand	2 cl	2,20 €
Haselnuss „Steinbeißer“	2 cl	2,20 €
Mirabellenbrand	2 cl	2,20 €
Williams Christ	2 cl	2,20 €
Scheibel Altes Pflümle	2 cl	2,20 €
Rossfeuer	2 cl	2,20 €
Asbach Uralt	2 cl	2,20 €
Sambuca	2 cl	2,20 €
Fernet Branca	2 cl	2,20 €
Ramazotti	2 cl	2,20 €
Jägermeister	2 cl	2,20 €
Tequilla	2 cl	2,20 €
Baileys	2 cl	2,20 €
Burgenkümmel	2 cl	2,20 €
Linie	2 cl	2,20 €
Malteser	2 cl	2,20 €
Ouzo	2 cl	2,20 €
Wodka	2 cl	2,20 €

## Longdrinks

Wodka Lemon	0,2	5,50 €
Bacardi Cola	0,2	5,50 €
Gin Tonic	0,2	5,50 €
Jacky Cola	0,2	6,00 €

## HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
  - Nr. 2 mit Farbstoff
  - Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
  - Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
  - Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
  - Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
  - Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
  - Nr. 8 mit Phosphat
  - Nr. 9 geschwefelt
  - Nr. 10 chininhaltig
  - Nr. 11 koffeinhaltig
  - Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
  - Nr. 13 geschwärzt
  - Nr. 14 gewachst
  - Nr. 15 gentechnisch verändert
  - Nr. 16 mit Nitrit
- 
- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6 oder Hybridstämme davon)
  - B Krebstiere
  - C Eier
  - D Fisch
  - E Erdnüsse
  - F Soja
  - G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
  - H Schalenfrüchte (Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4, Pekannuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7, Macadamianuss 8 , Queenslandnuss 9 und Pinienkerne 10)
  - I Sellerie
  - J Senf
  - K Sesamsamen
  - L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
  - M Lupinen
  - N Weichtiere