



Willkommen in der Volkskündigung!

Schön, dass Sie da sind!

Wenn Sie auch ein wenig Hunger mitgebracht haben, freuen wir uns, Sie zu verköstigen. Da bei uns täglich frisch gekocht wird, halten wir uns nicht an feste Menüs. Viel lieber überraschen wir Sie mit wechselnden Angeboten, die wir Ihnen jederzeit gern individuell empfehlen. Wenden Sie sich bitte an uns!

*Auf eine gute Zeit mit viel Genuss!
Ihre Kochbullen*

Wir sind für Sie da:

*Donnerstag bis Freitag
von 15 - 22.00 | Küche 18 - 20:00 Uhr*

*Samstag-, Sonn- und Feiertage
11:30 - 20:00 | Küche 12 - 15:00/18 - 20:00 Uhr*

*Caterings/Veranstaltung und Feierlichkeiten
nach indiv. Absprache*



Getränke

Ein Glas Wein, ein kühles Bier, einen Schnappus oder eine leckere Tasse Kaffee? Genießen Sie den Aufenthalt in der Volksgesundung in gemütlicher Atmosphäre und bei geselliger Runde!

Bier

Ur-Krostitzer Bier vom Fass Hell	0,3 l	1,70 €
	0,5 l	3,20 €
Schwarzbier nach Angebot ^{A, 2}	0,5 l	3,20 €
Guinness Schwarzbier ^{A, 2}	0,5 l	3,50 €
Bier mit Cola ^{A, 4, 7, 11} / Sprite ^{A, 4, 7} / Fassbrause ^{A, 2}	0,3 l	1,70 €
	0,5 l	3,20 €
Weizen Bier ^A / Alkoholfreies Weizen ^A	0,5 l	3,20 €

Alkoholfreie Getränke

Alkoholfreie Getränke, wie Cola ^{4, 7, 11} ,	0,4 l	2,50 €
Fassbrause ² , Wasser, ...	0,2 l	1,50 €
Flasche Wasser medium, mit Sprudel	1,0 l	4,50 €
Säfte (Orange, Apfel, Kirsch, Banane)	0,2 l	1,80 €
	0,4 l	2,50 €
Ginger Ale ^{4, 8} / Bitter Lemon ⁸ / Tonic Water ¹⁰	0,3 l	1,80 €
	0,4 l	2,50 €

Wein und Sekt

Unsere hauseigenen Weine kommen aus der Region aber gerne auch mal überregional. Alle leckeren Sorten aus unserer Weinauswahl erhalten wir frisch vom Hang!

Weißwein lieblich ^{L, N}	0,2 l	2,90 €
Leoff Pfalz	0,75 Fl.	10,90 €
Weißwein trocken ^{L, N}	0,2 l	2,90 €
Leoff Pfalz,	0,75 Fl.	10,90 €

Rotwein trocken ^{L, N}	0,2 l	3,50 €
<i>Lemberger, Deutschland</i>	0,75 Fl.	14,00 €
Rotwein trocken ^{L, N}	0,2 l	3,50 €
<i>Blauer Zweigelt, Österreich</i>	0,75 Fl.	14,00 €
Rosé halbtrocken ^{L, N}	0,2 l	2,90 €
<i>nach Angebot</i>	0,75 Fl.	10,90 €
Rotwein trocken	0,2 l	2,90 €
<i>Dornfelder, Deutschland</i>	0,75 l	11,90 €
Rotkäppchen Sekt	0,2 l	2,50 €
<i>trocken / halbtrocken, mit / ohne Alkohol</i>	0,75 Fl.	10,50 €

Spirituosen

Ramazzotti / Wodka Moskovskaya	4 cl	3,50 €
Goldkrone / Pfefferminzlikör / Kirschlorlikör / Kräuterlikör	4 cl	2,50 €
Eierlikör im Schokoladenbecher ^{C, G}	2 cl	1,50 €
Kümmerring in der Flasche	2 cl	1,50 €
Obstler nach Angebot	4 cl	3,50 €
Whiskey nach Angebot	4 cl	4,80 €

Mix Getränke

Hugo	0,1 l	4,00 €
Aperol Sprizz	0,3 l	4,00 €
Cola mit Rum und Limetten ^{4, 7, 11}	0,3 l	4,00 €
Cola mit Wodka ^{4, 7} / Captain Morgan ^{4, 7, 11}	0,3 l	4,00 €
Tonic mit Gin ¹⁰	0,3 l	4,00 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee Crema ¹¹		2,60 €
Tasse Cappuccino ^{G, 1, 2, 11}		2,80 €
Tasse Espresso einfach / doppelt	2,80 / 3,20	€
Tasse heiße Schokolade mit / ohne Sahne ^{G, 1, 2}	2,50 / 2,20	€
Tasse heiße Schokolade mit Rum mit / ohne Sahne ^{G, 1, 2}	3,90 / 3,60	€
Tasse Tee (Pfefferminz, Früchte, Kräuter)		2,10 €
Heißer Grog mit Rum ^{4, 7}		2,90 €



Speisen

„Der Sommer ist da“

Bei uns wird täglich frisch gekocht. Daher wechseln die Tagesangebote. Sprechen Sie uns einfach an und wir zaubern Ihnen Ihr Wunschmenü!

Fest auf dem Küchenplan stehen dabei unter anderem:

<i>Tomatencremesuppe mit Cachewkernen und geriebenem Parmesan</i>	<i>6,40 €</i>
<i>Kalte Gurkensuppe mit Ingwer & frischer Minze</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Wildkräutersalat mariniert mit Olivenöl und Limettensud, verfeinert mit saisonalem Gemüse, abgerundet mit geriebenem Grana Padano Parmesan wie Streifen von der Hähnchenbrust</i>	<i>10,20 €</i>
<i>oder vom Argentinischem Rind^G</i>	<i>11,80</i>
<i>Hausgemachtes Bauernfrühstück mit regionalen Kartoffeln, zerlassenem Speck, karamellisierten Zwiebeln, Grana Padano Käse und gerösteten Walnüssen sowie einem Beilagensalat mit frischem Gemüse^{C, G, H}</i>	<i>10,20 €</i>
<i>Pasta mit Olivenöl, Hähnchenbruststreifen, grünen Oliven, Tomatensoße und Grana Padano Parmesan^{A, C, G}</i>	<i>12,60 €</i>
<i>Risotto mit Fenchel und Möhren geschwenkt in zerlaufener Butter, an Cashewkernen, mit frischen Kräutern und abgeschmeckt an einem Sud von der Kokosmilch^{G, E}</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Schweineschnitzel ausgebacken in Butterschmalz, mit regionalen Pfannenkartoffeln sowie mit einem wilden Salat aus Gartenkräutern und marinierdem Gemüse^{A, C, G}</i>	<i>14,20 €</i>

Gebratenes Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, regionalen Pfannenkartoffeln, Gemüse der Saison und einem Beilagensalat ^G 19,50 €

Frischer Fisch nach Tagesempfehlung mit einer Zitronenreduktion an regionalen Kartoffeln und Gemüse der Saison Tagespreis

Für den kleinen Hunger

Bockwurst mit Senf, geröstetem Brot und Salatbouquet ^{A,L,M} 2,80 €

Schweineschnitzel auf Brot mit 2 Spiegeleiern und einem Salatbouquet ^{A,C} 6,20 €

Für unsere kleinen Gäste

Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Parmesan ^{A,G} 4,50 €

Pfannenkartoffeln mit Schweineschnitzel und Salatbouquet ^{G,C} 5,60 €

Desserts

Crepes mit flambiertem Obst der Saison, dunkler Schokolade und Vanille-Eis ^{C,G} 6,80 €

Kleine Käseauswahl mit Brot und Feigensenf ^{A,C,G,L} 9,20 €

Hausgemachter Kuchen nach Angebot ^{A,C,G} 2,80 €

Eis pro Kugel (Vanille, Schoko, Erdbeer) ^{G,C} 1,00 €

Eisschokolade ^G / Eiskaffee ^{G,II,C} 3,50 €

Eisbecher mit Eierlikör und Sahne ^{C,G} 4,80 €

Wir wünschen guten Appetit!

Übersicht Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert
auch mit Nitritpökelsalz und/ oder Nitrat
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel
bzw. mit Süßungsmitteln
- 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
wenn Süßungsmittel und Zucker enthalten sind
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
bei Aspartam und Aspartam- Acesulfamsalz
- 11 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
bei Tafelsüßen und bei 10% Zugabe von Sorbit, Mannit, Isomalt, Lactit, Xylit, Maltit
- 12 mit Milcheiweiß
bei Fleischgerichten
- 13 mit Phosphat
- 14 Chininhaltig
- 15 Koffeinhaltig
- 16 Taurinhaltig
- 17 bestrahlt
bei bestrahlten Kräutern und Gewürzen (ionisierende Strahlen)
- 18 nach der Ernte behandelt
bei der Verwendung von Chlorprophan, Imazalin, Thiabendazol
- 19 gentechnisch verändert
Zutaten mit genetisch veränderten Organismen

Übersicht Allergene:

- A: Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus.
- B: Krebstiere und Erzeugnisse daraus.
- C: Eier und Erzeugnisse daraus.
- D: Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E: Erdnüsse und Erzeugnisse daraus.
- F: Soja (-bohnen) und Erzeugnisse daraus.
- G: Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H: Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus.
- L: Sellerie und Erzeugnisse daraus
- M: Senf und Erzeugnisse daraus.
- N: Sesam und Erzeugnisse daraus.
- O: Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr
- P: Lupinien und Erzeugnisse daraus.
- R: Weichtiere, Mollusken und Erzeugnisse daraus.