

# Herzlich Willkommen!

---

Sehr geehrter Gast,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Hause  
und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen werden.

Unser Bemühen ist es, Ihnen die guten Seiten der  
Gastlichkeit zu zeigen, damit Sie für eine Weile entspannen  
und Speis` und Trank in Ruhe genießen können.

Wir sind stets bestrebt, Ihre Wünsche zu erfüllen und  
Ihnen aus unserer Küche und dem Keller das Beste schnell  
auf den Tisch zu bringen - doch da wir keine Heinzelmännchen  
in der Küche haben, dauern einige Gerichte  
aufgrund der längeren Zubereitungszeit etwas länger.  
Haben Sie in diesen Fällen etwas Geduld.

Wir sind überzeugt, dass es Ihnen gut schmecken  
wird, doch wir freuen uns über jeden Hinweis, wie  
wir es noch besser machen können.

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“ und hoffen,  
Sie recht bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Familie

Hans Schrage



### Dezembermenü:

Rosenkohlcurrycreme  
mit Croûtons

~~~

Wildschweinbraten mit Rotweinsöße,  
Speckrosenkohl und Zapfenkroketten

~~~

Balsamicokirschen mit  
Krokanteis  
16,50

### Dezemberkarte:

Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing und gebratenen Champignons	4,60
---	------

Rosenkohlcurrycreme mit Croûtons	3,20
----------------------------------	------

~~~

|                                                                           |      |
|---------------------------------------------------------------------------|------|
| Original Wurstebrot<br>mit Apfelspalten, Kartoffelpüree und Zwiebelringen | 6,80 |
|---------------------------------------------------------------------------|------|

|                                                                                                                              |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| „Jägerschnitzel Deluxe“<br>Paniertes Schweineschnitzel mit Pfifferlingen<br>und Champignons in Rahmsöße und Kartoffelkrapfen | 9,90 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|

|                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| Wildschweinbraten mit Rotweinsöße,<br>Speckrosenkohl und Zapfenkroketten | 12,20 |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Tafelspitz unter Apfel- Meerrettichkruste<br>auf Wirsinggemüse und Butterkartoffeln | 11,90 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|

~~~

Bratapfelkompott mit Schmandschaum und Zimtbröseln	2,80
--	------

Balsamicokirschen mit Krokanteis	2,80
----------------------------------	------

## Leicht und Fit

€

Gemischter Beilagensalat	2,40
Kleiner Vorspeisensalat Blatt- und Rohkostsalate mit Croutons	4,20
Gemüsestreifen mit Kräuterquark und Baguette	2,00



Hühnersuppe mit Reis und zartem Hähnchenfleisch	2,80
Tomatencreme mit Croutons	2,80



Kleiner Salatteller	4,20
<i>oder</i>	
Großer Salatteller	5,50
+ Schinken & Käse	1,60
+ gebratene Champignons mit Speck	1,60
+ gebratene Hähnchenbruststreifen	2,20
+ Rinderfiletstreifen	3,50

Kross gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln	9,80
---	------

Streifen von der Hähnchenbrust in Champignon-Lauchrahm mit Butterreis	7,50
--	------

Tafelspitz unter Apfel-Meerrettichkruste auf Wirsinggemüse und Butterkartoffeln	11,90
--	-------



Balsamicokirschen mit Krokanteis und Amarettinisplittern	2,80
--	------

## Schnitzel und Koteletts

	€
Schnitzel mit Bratkartoffeln	6,90
Schnitzel „Försterin“ mit Rührei, Champignon und Rösti	9,50
„Jägerschnitzel“ mit Champignon in Rahmsoße, Bratkartoffeln	8,80
„Paprikarahmschnitzel“ mit Reis, gemischter Salat	9,90
Kotelett mit Brot	4,80
Zwiebelkotelett mit Bratkartoffeln	6,90

## Kleinigkeiten

Käsebrot	4,90
Schinkenbrot	5,60
„Strammer Max“	6,80
Torteloni mit Ricotta - Spinatfüllung, Broccoli und Rahmsauce	7,10
„Toast Tessin“ Schweinelendchen überbacken mit Schinken, Zwiebeln und Käse	6,90

## Klassiker & Regionales

	€
Geräuchertes Forellenfilet mit Preisselbeersahne, kleinem Salatteller und Toast	6,70
~ ~ ~	
Rosenkohl-Currycremesuppe mit Croûtons	3,20
Kräftige Gulaschsuppe	3,20
~ ~ ~	
Gefüllte Hähnchenbrust mit Sauce Hollandaise, Mandelbroccoli und Kartoffelkrapfen	10,80
Spießbraten mit Kartoffelecken und Krautsalat	8,00
Schweinelendchen im Speckmantel, Hollandaise, Brokkoliröschen und Kartoffelkrapfen	11,50
Saftige Rinderroulade mit Johannisbeerrotkohl und schlesischen Kartoffelklößen	12,80
~ ~ ~	
Bratapfelkompott mit Schmandschaum und Zimtbröseln	2,80
Balsamicokirschen mit Krokanteis und Amarettinisplittern	2,80

## Für den großen Hunger

	€
„Holzfällersteak“ 300g Nackensteak mit Kräuterbutter, Kartoffelecken und Krautsalat	10,50
Rumpsteak 250g, Weinbrandpfeffersöße, Bohnengemüse und Kartoffelkrapfen	15,80
„Riesenkrüstchen“ Paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons auf Toast, zwei Spiegeleier und bunter Salat	9,90

## Für Kinder

Toast Hawaii	4,90
Käptn` Blaubärs Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	4,50
Hähnchenschnitzel mit Gemüse und Kroketten	5,40
~ ~ ~	
Kleiner Eisbecher Schokoladen- und Vanilleeis mit Sahne	2,40

~ ~ ~

Eis, siehe Eiskarte

---

---

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

		Euro
Marienbrunnen	0,25 Ltr.	1,40
Arieheller Mineralbrunnen	0,75 Ltr.	3,90
Fachingen	0,25 Ltr.	1,40
Apfelsaft	0,2 Ltr.	1,50
Bananensaft	0,2 Ltr.	1,80
Kirschsaf	0,2 Ltr.	1,80
Orangensaft	0,2 Ltr.	1,80
Pfirsichsaft	0,2 Ltr.	1,80
Schw. Johannisbeerenektar	0,2 Ltr.	1,80
Coca Cola / Fanta / Sprite	0,2 Ltr.	1,30
Schweppes: Bitter Lemon	0,2 Ltr.	1,80
Ginger Ale	0,2 Ltr.	1,80
Tonic Water	0,2 Ltr.	1,80

## Biere

Herforder Pils	0,2 Ltr.	1,30
Herforder Pils	0,3 Ltr.	1,90
Herforder Pils	0,4 Ltr.	2,50
Diebels Alt	0,2 Ltr.	1,30
Schneider Weizen vom Fass	0,5 Ltr.	3,10
Vitamalz	Fl. 0,33 Ltr.	2,--
Jever fun-alkoholfrei-	Fl. 0,33 Ltr.	2,--

## Offene Weine

Riesling, Weißwein, trocken, Nahe	0,1 Ltr.	1,60
Grüner Veltliner, Weißwein, trocken, Österreich	0,1 Ltr.	1,60
Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken, Baden	0,1 Ltr.	1,70
Dornfelder Rotein, halbtrocken, Rheinhessen	0,1 Ltr.	1,70
Montepulciano Rotwein, trocken, Italien	0,1 Ltr.	1,60

## Sekt

Kupferberg Gold	0,75 Ltr.	12,90
Mumm Dry	0,75 Ltr.	16,50

## Spirituosen

Korn / Wacholder	2 cl	€ 0,90
Schinkenhäger	2 cl	€ 1,30
Wodka - Moskovskaja	2 cl	€ 2,--
Sambuca / Ouzo	2 cl	€ 1,70
Friesengeist	2 cl	€ 1,70
Pernod	2 cl	€ 1,70
Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 1,60
Obstler / Marille	2 cl	€ 1,60
Tequilla	2 cl	€ 1,80
Leibwächter / Bonifatius Kern	2 cl	€ 1,30
Jägermeister / Underberg	2 cl	€ 1,70
Ramazotti	2 cl	€ 1,70
Fernet Branca / Menta	2 cl	€ 1,70
Mariacron	2 c.	€ 1,70
Asbach Uralt	2 cl	€ 2,--
Glenfidich / Chevas Regal	4 cl	€ 4,--
Jack Daniels -Black Label-	4 cl	€ 4,--
Baileys / Tia Maria	2 cl	€ 1,70
Appel / Saure Kirsche / Saurer	2 cl	€ 0,90
Pfefferminzwacholder	2 cl	€ 0,90
Xuxu	2 cl	€ 1,20
Bacardi - Cola		€ 2,--
Whiskey - Cola		€ 2,--
Wodka - Orange		€ 2,--
Wodka - Feige		€ 2,--

## Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 1,70
Kännchen Kaffee	€ 3,20
Milchkaffee	€ 2,40
Espresso	€ 1,70
Cappuccino	€ 2,--
Latte Macchiatto	€ 2,40
Glas Tee:	
Friesen-, Grüner-, Kamillen-, Früchte-, Pfefferminz-, Rooibos-Vanilletee	€ 2,--
Kakao mit Sahne	€ 2,--
Kakao mit Sahne und Amaretto	€ 2,70
Heisse Zitrone	€ 1,80
Giluhwein	€ 2,70
Grog - 4 cl Rum	€ 2,70

# Weine

## Mosel:

- 03er Klüsserather St. Michael  
Riesling, Spätlese -lieblich-  
Qualitätswein mit Prädikat € 12,--
- 04er Trittenheimer Altärchen  
Riesling Kabinett, -halbtrocken-  
Qualitätswein b. A. € 13,--

## Nahe:

- 05er Hausmarke  
Riesling -trocken-  
Qualitätswein b. A. € 11,90

## Baden:

- 05er Tiengener Rebthal,  
Spätburgunder Weißherbst -halbtrocken-  
Qualitätswein b. A. € 13,--
- 05er Alde Gott  
Grauer Burgunder -trocken-  
Qualitätswein b. A. € 13,50
- 05er Schliengener Sonnenstück,  
Spätburgunder Rotwein -trocken-  
Qualitätswein b.A. € 13,50

## Burgenland:

- 05er Hausmarke  
Grüner Veltliner -trocken-  
Qualitätswein b. A. € 11,90

## Italien:

- 04er Hausmarke  
Montepulciano d'Àbruzzo -trocken-  
D. O. C. € 11,90
- 04er Villa Mura  
Bardolino -trocken-  
J. G. T. € 13,--

---

### Flaschenpreise:

Korn/ Wacholder, Saurer, Appel, Johannishöfer  
0,7 Ltr. € 24,- / 1 Ltr. € 29,--

---

BAHNGELD: je Stunde € 8,--, je Abend (20 Uhr - 1 Uhr) € 20,--  
17 - 19.45 Uhr 18,--€

---



# Gasthof Schrage

...das Leben ist schön!

## Wir bieten:

- Einen gemütlichen Dorfgasthof
- Biergarten
- Partyservice
- 2 Bundeskegelbahnen
- Veranstaltungen von 3 – 300 Personen
- Feiern im Schützenhaus,  
im **„Haus des Gastes“** und im Zelt
- Gutbürgerliche – regionale Küche

Gastlichkeit seit: 1846



Dissener Straße 15  
49326 Wellingholzhausen  
Tel: 0 54 29 / 3 06

*Weitere Informationen:*

Internet: [www.Gasthof-Schrage.de](http://www.Gasthof-Schrage.de)

E-Mail: [info@Gasthof-Schrage.de](mailto:info@Gasthof-Schrage.de)