



Speisekarte

Suppen

Markklößchensuppe	EUR	3,80
Rhöner Kartoffelsuppe mit Dörrfleisch (3,4), geschmelzt	EUR	3,80
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	EUR	3,50
Knoblauchrahmsüppchen mit Croutons	EUR	3,70

Vorspeisen

Gegrillter Hirtenkäse (aus Kuhmilch) mit gehackten Oliven und Peperoni, Weißbrot	EUR	7,00
6 Achat Schnecken in Baguetteröllchen mit Kräuterbutter	EUR	6,00
Hausgebeizte Lachsforelle mit Senf-Honigdipp an Kartoffelpuffer, Salatbukett	EUR	7,60
6 Knoblauchgarnelen mit Salatbukett und Knoblauchbaguette	EUR	12,80



Fischgerichte

Schollenfilets in der Kartoffelkruste

mit Blattsalaten, Dijon Senf Dressing EUR 11,50

Fischgrillteller

gegrillte Fischfilets und Garnelen auf tomatisiertem Gemüse mit Basmatireis EUR 14,80

„FISCH KNUSPERLI“

Knusprig gebackene Tranchen von Edelfischfilets und

Frühlingsröllchen an Salatbukett, Rhönschlamm (3), Sweet Chili Soße und Baguette EUR 11,30

Vegetarische Gerichte

Stiptöpfchen

Schupfnudeln, Kartoffelschiffchen, gebackene Champignons und

Brokkoli, mit Rhönschlamm (3) und Paprikadipp EUR 7,60

Hausgemachte Bärlauchnudeln

in Olivenöl geschwenkt mit Parmesan,

Tomatenwürfeln und Sonnenblumenkernen, Beilagensalat EUR 8,40

Gebackene Champignons

mit Salatbukett und Rhönschlamm (3) EUR 7,50

Geröstetes Gemüse auf mediterrane Art

frisches Gemüse mit Kräutern und Knoblauchbaguette EUR 9,00

Gefüllte Riesenkartoffel

mit Rhönschlamm (3), Kräuterbutter oder grünem Schlamm (3) EUR 3,80

Geröstetes Knoblauchbaguette EUR 2,90



Geflügel

Andalusische Putenbrustspießchen mit geröstetem Gemüse, Reis und Paprikadipp	EUR	11,50
Gegrillte Putensteaks an Paprika-Frischkäse-Soße, dazu Basmatireis	EUR	11,00
Halbes Hähnchen mit Pommes Frites	EUR	7,00

Salatvariationen

Blattsalate mit Dijon Senf Dressing, Baguette und ...		
Hirtenkäse (aus Kuhmilch) und Oliven	EUR	9,50
Putenbruststreifen	EUR	10,50
Kleinem Rumpsteak (110g)	EUR	13,00
6 Knoblauchgarnelen	EUR	16,00

Salatbuffet

Wir bieten Ihnen täglich zehn verschiedene Salate an unserem Buffet

Großer Teller	EUR	3,80
Kleiner Teller	EUR	2,80



Über Buchenholz gegrillt

Argentinischer Ofenspieß

Roastbeef mit Zwiebeln und Paprika, gewürzt mit Lorbeer, Rosmarin und Knoblauch, dazu Kartoffelschiffchen oder Baguette und verschiedene Dippes EUR 19,00

Hüttenspieß

Bunt gesteckter Spieß mit magerem Schweinefleisch, Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Rauchfleisch, dazu Kartoffelschiffchen oder Baguette und verschiedene Dippes EUR 17,50

Mediterraner Putenspieß

Bunt gesteckter Spieß mit Putenbrust, Paprika, Zwiebeln und Zucchini dazu Kartoffelschiffchen oder Baguette und verschiedene Dippes EUR 16,00

Vom heißen Stein

Zu allen Gerichten vom heißen Stein reichen wir Gewürze, Kräuterbutter, Röstzwiebelddipp, Rhönschlamm (3) und Baguette!

Steaks von der Putenbrust

mit Zucchini und Champignons EUR 11,50

Bruzzelfleisch

Tranchen vom Schweinerücken und Rumpsteak mit frischen Champignons EUR 12,50

Rückensteaks

drei magere Rückensteaks vom Schwein EUR 12,00

Landhausteller ... der Klassiker!!!

Rumpsteak, Schweinerückensteak und Putenbrust mit frischen Champignons EUR 13,30

Mixed Grill

Rumpsteak, kleines Rinderfilet und Putensteak EUR 14,80

Vegetarischer Stein

Halloumi Grillkäse und frisches Gemüse EUR 11,50



Steaks vom Black Angus Rind

Rumpsteak

mit Kräuterbutter und Folienkartoffel mit Rhönschlamm (3) EUR 18,40

Rumpsteak

mit Zwiebeln und Pommes Frites EUR 18,90

Rumpsteak

mit Speckbohnen, Knoblauchbutter und Folienkartoffel mit Rhönschlamm (3) EUR 19,40

Gepfeffertes Rumpsteak

mit grob gemahlenem Pfeffer, gepresster Knoblauchzehe und Röstiecken EUR 18,40

Rumpsteak „bäuerlich“

mit Rauchfleisch, Zwiebeln und Gurken in Rahm, dazu Pommes Frites EUR 18,90

... aus zarter Rinderlende

Filetsteak

mit Kräuterbutter und Folienkartoffel mit Rhönschlamm (3) EUR 22,22

„Teufelswerk“

Filetsteak in „höllisch“ scharfer Pfeffersoße mit Chilifäden und Röstiecken EUR 22,33



Vom Holzkohlengrill

Leiterchen (Schälrippchen)

mit Baguette und Rhönschlamm (3) EUR 12,50

Grillteller „Kneshecke“

Räuchersteak (8) mit Kräuterbutter, Rückensteak mit Champignons in Rahm,
Rumpsteak mit Staudensellerie und Sauce hollandaise, dazu Röstiecken EUR 13,80

Jägerpfanne „deftig-würzig“

Schweinesteak mit viel Zwiebeln, Dörrfleisch und Rhönschlamm (3)
in der Pfanne serviert, dazu Röstiecken EUR 11,50

Knesheckenplatte

Medaillons von der Schweinelende mit Staudensellerie und Sauce hollandaise,
dazu Kroketten EUR 13,50

Lendenspieß

Medaillons von der Schweinelende mit frischen Champignons in Rahm und Kroketten. EUR 13,30

Rhönräuberspieß

zartes Schweinefleisch vom Nacken mit Zwiebeln und Rauchfleisch am Spieß,
Rhönschlamm (3) und Schmelzkartoffeln EUR 9,90

„Rhöner Hirtenrucksäcke“

gefüllte Schweinerückensteaks mit Bärlauch, Tomaten und Hirtenkäse (aus Kuhmilch),
dazu Folienkartoffel mit Rhönschlamm (3) EUR 11,80

Rhönschlamm zum Mitnehmen

100g EUR 0,90
Rhönschlamm enthält Stabilisatoren und Antioxidationsmittel (3)



Kleinigkeiten

Für Senioren, Kinder, Leute mit wenig Hunger oder einfach zum Neiseln !!!

Grill-Bratwurst (4)

mit BrotEUR 2,20

mit Pommes FritesEUR 3,90

Currywurst (4)

mit Pommes FritesEUR 4,20

Hähnchensnacks

mit Pommes Frites und KetchupEUR 6,00

Kartoffelpuffer

mit ApfelmusEUR 3,50

Spaghetti

mit BologneseEUR 3,50

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, Butter und ToastEUR 5,50

Toast-Variationen

Toast Hawaii

gekochter Schinken und Ananas mit Käse überbacken, Salatbukett.....EUR 5,80

Jägertoast

Schweinerückensteak mit Champignons in Rahm, SalatbukettEUR 7,30

Bauerntoast

Geröstetes Bauernbrot mit Schinken (8), Tomate und Käse überbacken, SalatbukettEUR 6,80



Kalte Gerichte

Emmentaler Käsebrötchen

garniert mit Zwiebelringen und PaprikaEUR 5,80

Rhöner Brotzeiteller

verschiedene hausgemachte Wurstsorten, Schinken (8) und Käse,
dazu Bauernbrot und ButterEUR 7,10

Strammer Max

belegtes Brot mit Rhöner Rauchschinken (8) und zwei SpiegeleiernEUR 7,50

Unsere Preise verstehen sich inkl. Bedienung und Steuer (MwSt 19%)

Wichtiger Hinweis für unsere Gäste:

Samstags von 11.30–17.00 Uhr und sonntags von 14.00 –17.00 Uhr gibt es bei uns die „kleine“ Karte.

Lieber Gast,

Es ist uns ein Anliegen, Ihnen schöne Stunden in unserer Kneshecke zu bereiten. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Deshalb sind wir auch Mitgliedsbetrieb des Rhöner Charmes und der Dachmarke Rhön. Unser gesamtes Schweinefleisch, die Wurstwaren und das Dörrfleisch stammen aus der Region. Bei unserem Getränke und Gemüseinkauf achten wir darauf, so viel als möglich regional zu beziehen. Natürlich gibt es auch Produkte, die nicht bei uns gedeihen bzw. nicht ohne Zusatzstoffe erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Diese Zutaten haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl dahinter. Die Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

- (3) mit Antioxidationsmittel und Stabilisatoren
- (4) mit Sulfiden

Wir verwenden ausschließlich jodiertes Speisesalz. Auf Zusatzstoffe versuchen wir weitestgehend zu verzichten und stellen nahezu alle unsere Gerichte selbst her. Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns einfach an. Eine Liste der Produktionsspezifikationen können Sie an der Theke einsehen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit in der Kneshecke.

Ihr Kneshecken-Team

