

# Herzlich Willkommen im Pastori

Neben unserem historischen Kino, das so wohl einmalig in Deutschland ist, erwartet Sie hier im Weital ein kulinarisches Konzept, das perfekt in diese Region passt. Traditionelle Gerichte treffen bei uns auf modernes Handwerk und Knowhow, um Sie mit jedem Bissen erneut zu überraschen und zu begeistern.

All unsere Produkte beziehen wir von regionalen, bevorzugt kleinen Erzeugern, mit denen wir persönlich in Kontakt stehen, und so der Region eine Bühne auf unseren Tellern bieten. Mit Leidenschaft zum Handwerk, Fachwissen und Frische – ohne Wenn und Aber.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und viel Freude.**

**Ihr Pastori-Team**

# Menü Landliebe

Bachforellen der Fischzucht Heydenhahn in Weinbach

Kurz gegart

mit jungen Erbsen, Champignons und Giersch

xxx

Cremesuppe von Sommersteinpilzen

xxx

Rehbock aus eigener Jagd

Geschmortes und kurz gebratenes, Spitzkohl, Karotte, Brennessel-Knödel

xxx

Süßes Sauerampfer Süppchen

mit Wetterauer Erdbeeren und Joghurteis

52,50 €

## Vorspeisen

Bachforelle der Fischzucht Heydenhahn in Weinbach

Kurz gegart mit jungen Erbsen, Champignons und Giersch

14,50 €

## Aus eigener Zucht

6 Wachtelspiegelei

mit kross gebratenem Wildschweinschinken, Schnittlauch

7,50 €

Wildkräutersalat

mit Ziegenfrischkäse und Kohlrabi-Brotchips

Rhabarber-Honig-Vinaigrette

12,50 €

## Suppen

Veganes Kräutersüppchen mit Grießklößchen

6,50 €

Cremesuppe von Sommersteinpilzen

8,50 €

Kraftbrühe vom hessischen Weiderind

mit Leberknödel oder Flädle

7,50 €

## Hauptgänge

### Rehbock aus eigener Jagd

Geschmortes und kurz gebratenes, Spitzkohl, Karotte, Brennnessel-Knödel

28,00 €

### Geschmorte Rinderbacke in Rotweinsauce

mit Saisongemüse und Kartoffelstampf

24,50 €

### Kleine Schweinereien vom „Rathsbacher Hof Ernsthausen“

Bioschwein in Variation gegart und gebacken, Spitzkohl, Karotte, Kartoffel-Pilz-Knödel

24,50 €

Noch nichts gefunden?

Beachten Sie unsere Tagesempfehlungen

# Klassiker

Schnitzel vom Bioschwein „Rathsbacher Hof Ernsthausen“

mit Pommes frites, gemischter Salat

16,50 €

Deutsches Rinder- Entrecôte 200 gr.

von der Färsse auf den Holzkohlegrill zubereitet

mit Bohnengemüse und Ofenkartoffeln

28,50 €

Wildschweinburger

mit Sauerkraut, Apfel-Chili-Sauce und eingelegten Pilzen

12,50€

Beef-Burger

mit Speck, Cheddar Käse, Schmorzwiebeln Tomate und Salat BBQ-Sauce

14,50 €

Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Spätzle und Beilagensalat

22,50 €

# Vegan

## Veganer Burger

mit Bohne-Kichererbsen Patty belegt,  
Salat, Tomaten und eingelegtem Gemüse, Schnittlauch-Dip

12,50 €

## Kohlrabi-Mandelmilch-Steinpilz Ragout

mit Liebstöckel und Kartoffel-Linsen-Knödel

14,50 €

# Für unsere lieben Kinder

## Feine Bratwurst

mit Rösti

6,50 €

## Portion Pommes frites

4,50 €

## Kleines Schnitzel

mit Pommes frites

8,50 €

## Desserts

Süßes Sauerampfer Süppchen

mit Wetterauer Erdbeeren und Joghurteis

8,50 €

Kirschplotzer mit Schokoladeneis und Vanillesauce

8,50 €

Holunder Crème brûlée

mit Brennesseleis

8,00 €

Hausgemachtes Eis nach Tagesangebot

pro Kugel

2,00 €

Sonntags gibt's auch hausgemachten Kuchen, wie von Oma.

## *Sommersalate*

### *Salat Regional*

*Großer Salatteller mit Köstlichkeiten aus der Region  
Wachtelei, Geräucherte Taunusforelle mit Wildkräutern,  
Radieschen und Meerrettich, Gurke und Tomate*

*12,50 €*

### *Salat Vegan*

*mit Sprossen, gerösteten Nüssen und Buchweizen,  
Tomaten und Gurken*

*11,00 Euro*

### *Tomatensalat auf unsere Art*

*mit Ziegenfrischkäse und Zwiebeln, Röstbrot Basilikum*

*8,50 Euro*

### *Kleiner gemischter Salat*

*4,50 Euro*