

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

Rehterrine mit Herbsttrompeten, Steinpilzen, Feldsalat und Preiselbeer-Relish

15,00 €

xxx

Bio-Stundenei mit Spinat und Herbsttrüffel

24,00 €

xxx

Kürbiscremesuppe mit Saiblingsröllchen

7,50 €

xxx

Hirschrücken auf Rahmwirsing mit Bauernspeck, Pfifferlingen und gefüllte Knödel

32,50 €

xxx

Beerenragout mit Haselnussküchlein und Holunderreis

8,50 €

3-Gang: 55 €

5-Gang: 87,00 €

Vorspeisen

Wildkräutersalat

mit Wachtelei und Kürbisölcreme und Waldpilzen

12,00 €

Filet von der Taunus Forelle Fischzucht Heydenhahn

mit Meerrettich und Blattsalaten

12,50 €

6 Wachtelspiegeleier

mit Speck (aus eigener Zucht)

5,50 €

Rehterrine mit Herbsttrompeten

mit Steinpilzen an Feldsalat und Preiselbeerrelish

15,00 €

Beilagensalat

4,50 €

Feldsalat

mit Speck und gehacktem Bioei

5,50 €

Portion Hirschschinken

mit eingelegten Pilzen und Gemüse

8,50 €

Suppen

Kürbiscremesuppe

mit Saiblingsröllchen

7,50 €

Maronencremesuppe

mit Gänseleberpraline

8,50 €

Maronencremesuppe vegan

6,50 €

Rinderkraftbrühe

mit Gemüsestreifen und Flädle

6,50 €

Hauptgänge:

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

mit Butterrösti und Salatbeilage

22,50 €

Hessischer Rinderviehrücken (200g) vom Grill

mit Pilzen und Schmorzwiebeln, Bohnen und Bratkartoffeln

28,00 €

Schnitzel vom Bio Landschwein Rathsbacher Hof

Mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

16,50 €

Gekochter Tafelspitz

mit Bouillonkartoffeln und Meerrettichsoße

19,50 €

Klassik Oscar Burger 250 gr Rinderhackfleisch

mit Whisky- Zwiebeln, Bacon, Kraut und Tomaten dazu Pommes frites

14,50 €

Jetzt wird's Wild



Geschmortes und Gebratenes vom Reh

mit Rahmwirsing und Pfifferlingen und Kräutergnocchi

26,00 €

Rosa gebratener Hirschrücken auf Rahmwirsing

mit Bauernspeck, Pfifferlingen und gefüllte Knödel

32,50 €

Hirschpfeffer

mit Spätzle und Rotkraut

22,50 €

Wildschweinragout

mit Rotkraut und Kartoffelknödel

16,50 €

Rehrücken (ab 2 Personen)

mit Rotkraut, Rahmwirsing, Marone, Pilzen, Trauben, Spätzle und Klößen dazu servieren wir Portweinsauce

und Preiselbeeren

34,00 €

Fisch

Ganze geräucherte Taurusforelle

Kartoffel-Gurkensalat
mit Meerrettich und Preiselbeeren

22,00 €

Kabeljaurücken auf Rahmsauerkraut

mit Nusskartoffeln

24,00 €

Vegetarische Gerichte

Wildkräutersalat

mit Wachtelei, grüner Sauce und Capuns

12,00 €

Mangoldblatt

mit Spätzleteig und Kräutern gefüllt in leichter Rahmsauce dazu Waldpilze

Klassiker aus Graubünden!

8,50 €

Kürbisstrudel

mit Rotkraut, Pilzen, Esskastanie und Preiselbeeren

9,50 €

Pilzburger

mit Pilzen von der Pilzzucht Noll Kleinweinbach mit Sour cream

und Pommes frites

10,50 €

Für unser lieben Kinder

Feine Bratwurst

mit Rösti

6,50 €

Portion Pommes frites

4,50 €

Kleines Schnitzel

mit Pommes frites

8,50 €

Desserts:

Zwetschgen Tarte

mit Zimtsahne und Vanilleeis

8,50 €

Warmer Schokoladenkuchen

mit Himbeersauce und weißem Minzeis

9,50 €

Karamell - Köpfl

mit Birnenkompott

6,50 €

Hausgemachtes Eis nach Tagesangebot

pro Kugel

2,00 €