

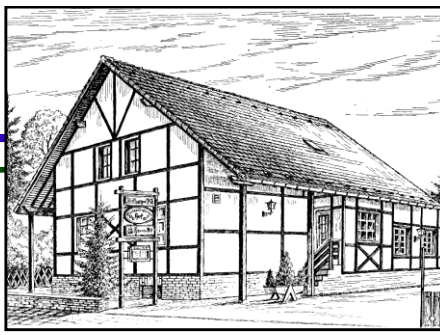
*Verehrter Gast!*

*Wir heißen Sie bei uns herzlich  
willkommen! Unser Haus und die  
gepflegte Gastlichkeit sollen dazu  
beitragen, Ihnen einige Stunden der  
Entspannung und Erholung zu bereiten.*

*Wir werden versuchen, alle Ihre  
Wünsche zu erfüllen, damit Ihnen der  
Aufenthalt im Restaurant in  
angenehmer Erinnerung bleibt. Wir sind  
bestrebt, stets jeden Gast zufrieden zu  
stellen. Sollte uns dennoch ein  
Missgeschick unterlaufen, so sagen Sie es  
bitte. Wir sind für jeden Hinweis  
dankbar, der es uns ermöglicht, Ihren  
Wünschen gerecht zu werden und diese  
zu erfüllen.*

*Wir würden uns freuen, Sie recht bald  
wieder in unserem Hause begrüßen zu  
dürfen.*

*Ihre Familie Leupers*



### Vorspeisen kalt:

#### *Blattsalat „Wintertraum“*

*knackiger Blattsalat in Balsamicodressing mit gerosteten  
Croutons, Speck und Schweinefiletstreifen € 11,90*

#### *geraucherter Lachs „Norge“*

*auf Toastecken angerichtet, mit  
Eiscreiben und Kräutercreme € 12,90*

#### *Thunfischcocktail „Mexico“*

*saftige Thunfischstücke mit Paprika, Zwiebeln, Gurke  
und Zucchini in pikantem Dressing € 8,80*

### Vorspeisen warm:

#### *Schneckenpfannchen „Pepigran“*

*1/2 Dutzend Weinbergschnecken, mit Paprikastücken in  
pikanter Pfefferbutter gebacken,  
dazu Brotscheiben € 9,90*

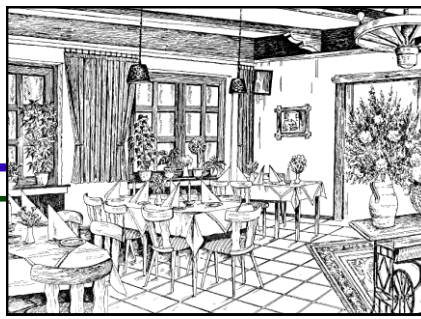
#### *Champignons „Italia“*

*saftige Champignons, in Kräuterbutter mit  
Zwiebeln und Paprika gebraten € 8,90*



*Besuchen Sie uns auch auf Facebook!*





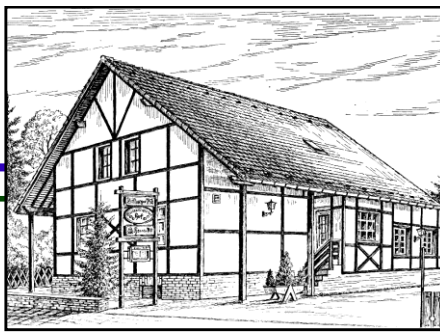
## Aus dem Suppentopf:

- Zwiebelsuppe „Art des Hauses“*  
klare Zwiebelsuppe von weißen Zwiebeln mit  
Croutons und Hollander Käse überbacken € 5,40
- Krabbensuppe „Hamburger Art“*  
mit Garnelen, Erbsen  
und Sahnehaube € 5,80
- Rinderkraftbrühe „Schwabische Art“*  
kraftige Rinderbrühe mit Maultaschenscheiben,  
Gemüsewürfeln und Schnittlauch € 5,60
- „Tomatencremesuppe“*  
eine fruchtige Tomatensuppe mit Kräutern,  
Tomatenstücken und Sahnehaube € 4,90

Alle Suppen auch als kleinere Portion zu bestellen, Minderpreis 1,20 €

## Nudelgerichte:

- Gemuselasagne „Gärtnerin“*  
mediterrane Gemuselasagne mit Käse überbacken  
und Krautersoße € 11,90
- Tortellini „Milan“*  
gefüllte Tortellini in Tomatensauce mit Erbsen,  
Champignons und Käse überbacken € 8,90



## Hauptgerichte:

### *Sauerbraten „Rheinische Art“*

*Sauerbraten vom Rind in Rosinen- Mandelsauce, dazu  
Preiselbeer- Apfelkompott und Kartoffelkloße € 16,90*

### *Kirschrahmbraten „Waidmann“*

*geschmorte Kirschkeule in Wachholderrahmsauce, dazu  
Mandelbroccoli und Kroketten € 19,80*

### *Filetspitzen „Gorgonzola“*

*gem. Filetspitzen in Gorgonzola- Krautersoße mit frischen  
Lauchstreifen dazu Kartoffeltaler € 17,80*

### *„Schupfnudel Pfanne“*

*Schweinefilet am Stück gebraten, auf Schupfnudeln, Mohren,  
Lauch und Champignons in Rahm € 18,90*

### *Barbarieenten Brust „Art des Hauses“*

*rosa gebratene Entenbrust auf Cassisrahmsauce mit  
überbackenem Blumenkohl und Herzoginkartoffeln € 19,70*

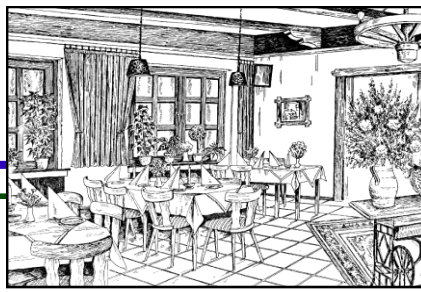
### *Rumpsteak „Madagaskar“*

*rosa gebraten mit Grilltomate,  
Pfefferrahmsauce und Kroketten € 23,90*

### *Kahnchenbrust „Italia“*

*saftige Kahnchenbrust auf Blattspinat mit  
Hollandaise dazu Kartoffeltaler € 15,70*

*Gerne verpacken wir Ihr übrig gebliebenes Essen, berechnen  
aber je nach Aufwand 0,50 € bis 1,50 € !*



## Hauptgerichte:

### *„„Pusztá-Teller“*

*Schweine- und Putenfilet an Rosti mit einer pikanten Garnitur aus Paprika, Zwiebeln und Champignons und Pfefferhollandaise überbacken* € 17,80

### *Schweinerückensteak „Giesenkirchen“*

*saftig gebraten, mit Rahmwirsing dazu Kroketten* € 15,20

### *Putensteak „Tono“*

*gebratenes Putensteak mit Thunfisch, Schinkenstreifen, Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kartoffeltaler* € 16,80

### *Grillteller „Surprise“*

*verschiedene Steaks mit Grilltomate, Würstchen, Broccoli, Kräuterbutter und Pommes Frites* € 19,90

## Schnitzelecke:

### *„Zigeunerschnitzel“*

*paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter Zigeunersauce und Pommes Frites* € 16,10

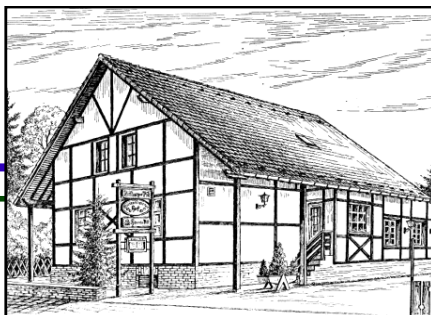
### *„Pizzaschnitzel“*

*großes, paniertes Schweineschnitzel mit Paprika, Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Käse gebacken, dazu Pommes-Frites* € 15,90

### *„Pfefferschnitzel“*

*Schweine- und Putenschnitzel mit Pfefferrahmsauce und Kroketten* € 15,60

*Für Beilagen Änderung auf Salat oder Bratkartoffeln berechnen wir 1,50 € !*



## Fischgerichte aus Fluss und Meer:

*Riesengarnelen „Gartnerin“  
in Knoblauchbutter gebraten dazu Rosti  
und Tomaten- Blattspinat* € 19,90

*Atlantikzungenfilet „Mullerin“  
in brauner Butter gebraten mit Blattsalat  
dazu Kartoffeln* € 19,60

*Schollenfilet „Bali“  
in Eihulle gebratene Schollenfilets mit Fruchten in Curryhollandaise  
uberbacken dazu Kartoffeltaler* € 17,90

*Lachslasagne „Kieler Bucht“  
dunne Lachsscheiben, mit Blattspinat und Nudelplatten,  
mit Kase uberbacken, an Dillsauce* € 13,90

Sollte es Ihnen gut geschmeckt haben, sagen Sie es bitte weiter !

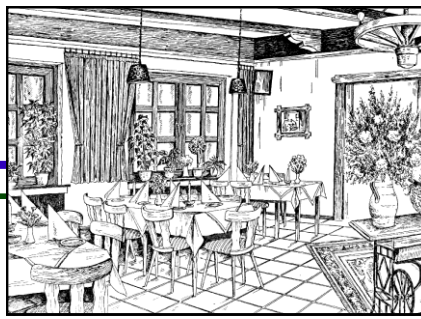
Sollte es Ihnen nicht geschmeckt haben, sagen Sie es bitte uns !

Beachten Sie auch unsere Angebote

auf den Speisetafeln!!!

Besuchen Sie uns auch im Internet unter

[www.giesenkirchener-hof.de](http://www.giesenkirchener-hof.de)



Genießen Sie ab zwei Personen:

*Überraschungsmenu „Giesenkirchener Hof“*

*3-, 4-, oder 5 - Gang - Menu,  
nach Kreationen des Chefs.  
Lassen Sie sich überraschen!*

<i>3 - Gang - Menu</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 27,90</i>
<i>4 - Gang - Menu</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 34,90</i>
<i>5 - Gang - Menu</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 40,90</i>

*Zu allen Überraschungsmenus servieren wir Ihnen zum Abschluss  
wahlweise Kaffee, Cappuccino oder Espresso !*



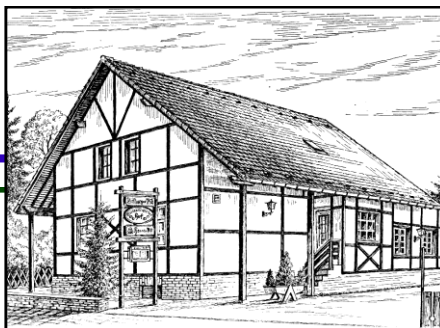
*Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe nach Sonderaushang!*

*Einige Gerichte in unserer Speisekarte enthalten Zutaten wie z. B.*

*Milch, Mehl, Eier, Fisch etc., die Allergien auslösen können.*

*Sollten Sie auf mindestens eines der 14 Hauptallergenen reagieren,  
setzen Sie sich bitte vor der Zusammenstellung Ihrer Speisen mit der*

*Bedienung in Verbindung!*



Für unsere kleinen Gäste bis zwölf Jahren  
empfehlen wir:



„Buzz“  
knusprige Bratwurstchen  
mit Pommes- Frites und Ketchup € 5,60



„Rex“  
zwei Spiegeleier  
Kroketten € 3,90



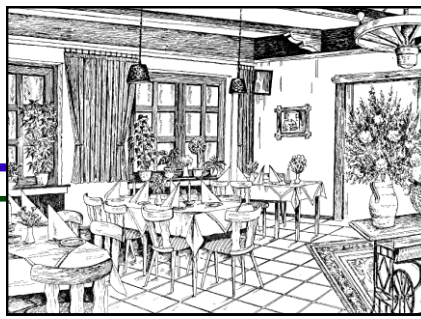
„Specki“  
paniertes Schweineschnitzel mit Erbsen,  
Mohren und Pommes- Frites € 6,80



„Woody“  
Schupfnudeln mit Tomatensoße € 4,90

Fragen Sie auch nach kleineren Portionen unserer Speisekarte!  
(Preisnachlass € 1,50)





## Für den kleinen Appetit:

„Gebackene Brietaler“  
bunt garniert, mit Preiselbeeren und Toast € 7,90

„Schnitzeltoast“  
kleines Schweineschnitzel auf Toast  
mit zwei Spiegeleiern € 9,90

„Currywurst“  
Herzhafte Currywurst in pikanter Soße  
mit Pommes Frites € 9,10

„Toast „Melba“  
gebratene Kalbchenbrust auf Toast mit Pfirsichhälften  
und Sc. Choron überbacken € 10,70

Salatteller „Kreta“  
bunter Salatreigen von frischen Gartensalaten in French Dressing, mit  
gebackenem Feta Käse und Oliven € 11,90

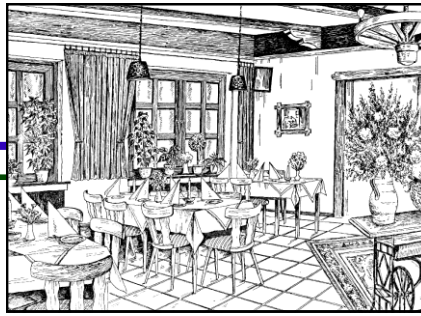
*gemischter Salat in Frenchdressing*

*kleine Portion* € 4,30

*große Portion* € 5,80

*Mayonnaise oder Ketchup* € 0,50

Schauen Sie auch einmal in unsere Dessertkarte!!!



## Desserts

*„Furst Puckler“  
gemischtes Eis aus Erdbeere, Vanille und Schokolade,  
mit Mandeln, Schokoraspeln und Sahne € 4,90*

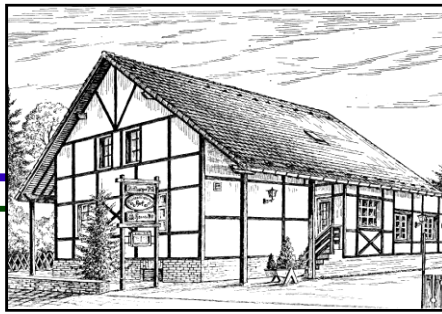
*„Apfelpalatschinken“  
Pfannkuchen mit Apfelfüllung, Vanilleeis,  
Sahne und Mandeln € 8,60*

*„Eierlikorbecher“  
Schokoladeneis mit Eierlikor,  
Krokantstreusel und Sahne € 5,80*

*„Amarenabecher“  
Vanilleeis mit Amarena Kirschen,  
Mandeln und Sahne € 5,90*

*„Pfirsich „Melba“  
Vanilleeis mit Pfirsichstücken, Himbeersoße,  
Sahne und Mandeln € 5,60*

*Kindereis „Harlekin“  
drei kleine Kugeln Eis mit buntem Streusel  
und Sahne garniert € 3,40*



### Biere

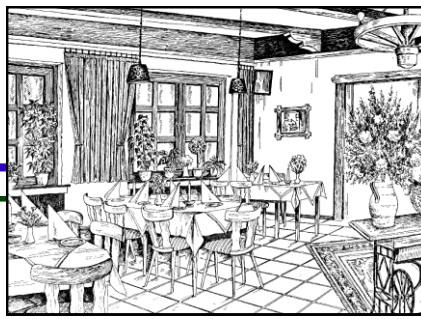
<i>Bitburger Pils</i>	<i>10,3</i>	€ 2,90
<i>Radler</i>	<i>10,3</i>	€ 2,90
<i>Bolten Alt</i>	<i>10,3</i>	€ 2,90
<i>Bolten Alt Schuss</i>	<i>10,3</i>	€ 2,90
<i>Benediktiner Weißbier / Alkoholfrei</i>	<i>10,5</i>	€ 4,90
<i>Benediktiner Weißbier</i>	<i>10,3</i>	€ 2,95
<i>Bitburger- Drive alkoholfrei</i>	<i>10,33</i>	€ 3,10

### Alkoholfrei

<i>Sprite, Fanta, Coca-Cola, Coca-Cola light</i>	<i>10,2</i>	€ 2,20
<i>Gerolsteiner Apfelschorle</i>	<i>10,25</i>	€ 2,30
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>10,25</i>	€ 2,20
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>10,75</i>	€ 5,70
<i>Apfelsaft</i>	<i>10,2</i>	€ 2,50
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>10,2</i>	€ 2,50
<i>Orangensaft</i>	<i>10,2</i>	€ 2,50
<i>Schweppes Bitter Lemmon</i>	<i>10,2</i>	€ 2,70
<i>Tomatensaft</i>	<i>10,2</i>	€ 2,40
<i>Schweppes Bitter Lemmon</i>	<i>10,2</i>	€ 2,70

### Aperitifs

<i>Martini dry, med., rosso</i>	<i>cl 5</i>	€ 2,90
<i>Sherry dry, bianco, cream</i>	<i>cl 5</i>	€ 3,30
<i>Campari Orange, Soda</i>	<i>cl 4</i>	€ 4,60
<i>Kir, Kir Royal</i>	<i>10,1</i>	€ 5,50



### Spirituosen

<i>Korn</i>	<i>cl 2</i>	€ 1,40
<i>Wacholder</i>	<i>cl 2</i>	€ 1,40
<i>Obstler</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,60
<i>Sambuca</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,30
<i>Wodka</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,60
<i>Himbeergeist</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,80
<i>Kirschwasser</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,80
<i>Williamsbirne</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,80
<i>Malteser</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,10
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,50
<i>Remy Martin</i>	<i>cl 2</i>	€ 4,10
<i>Asbach</i>	<i>cl 2</i>	€ 3,10
<i>Rum</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,90
<i>Ouzo Plomari</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,30

### Liköre

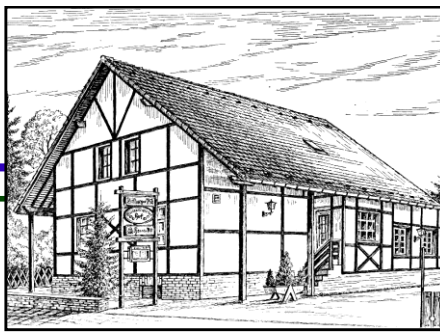
<i>Amaretto</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,50
<i>Bayles</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,50
<i>Roter Genever</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,10

### Bitter / Halbbitter

<i>Fernet Branca</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,10
<i>Jägermeister</i>	<i>cl 2</i>	€ 1,90
<i>Underberg</i>	<i>cl 2</i>	€ 1,90
<i>Ramazotti</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,40
<i>Averna</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,40

### Edelbrände

<i>O-De-Vie Mirabelle</i>	<i>cl 2</i>	€ 5,90
<i>O-De-Vie Kirsch</i>	<i>cl 2</i>	€ 5,90
<i>O-De-Vie Framboise</i>	<i>cl 2</i>	€ 5,90
<i>O-De-Vie Calvados</i>	<i>cl 2</i>	€ 5,90
<i>O-De-Vie Williams</i>	<i>cl 2</i>	€ 5,90



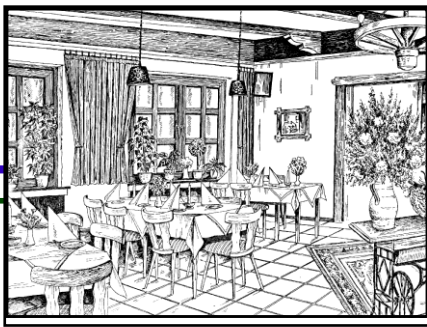
## Offene Weine:

<i>Chardonnay trocken</i>	<i>l. 0,15 € 3,10</i>	<i>l. 0,25 € 6,00</i>	<i>l. 0,5 € 12,00</i>
<i>Grüner Veltliner Qualitätswein, trocken</i>	<i>l. 0,15 € 3,00</i>	<i>l. 0,25 € 5,80</i>	<i>l. 0,5 € 11,60</i>
<i>Spätburgunder Weißherbst halbtrocken</i>	<i>l. 0,15 € 3,20</i>	<i>l. 0,25 € 6,20</i>	<i>l. 0,5 € 12,40</i>
<i>Merlot Rose trocken</i>	<i>l. 0,15 € 3,35</i>	<i>l. 0,25 € 6,50</i>	<i>l. 0,5 € 13,00</i>
<i>Merlot Rouge Vin de Table, trocken</i>	<i>l. 0,15 € 3,15</i>	<i>l. 0,25 € 6,10</i>	<i>l. 0,5 € 12,20</i>
<i>Schinderhannes mild</i>	<i>l. 0,15 € 3,05</i>	<i>l. 0,25 € 5,90</i>	<i>l. 0,5 € 11,80</i>
<i>Merlot Rotwein lieblich</i>	<i>l. 0,15 € 3,15</i>	<i>l. 0,25 € 6,10</i>	<i>l. 0,5 € 12,20</i>

## Sekt:

*Hausmarke „Giesenkirchener Hof“  
aus der Sektkellerei*

*Schloss Rheinberg, Brut € 18,90*



# Flaschenweine

## Weißwein:

*Ulrich Langguth's*  
*Riesling Hochgewachs, feinherb* € 20,70

*Weinmanufaktur Kremstal*  
*Gruener Veltliner, Kabinett, trocken* € 17,90

## Rose Weine:

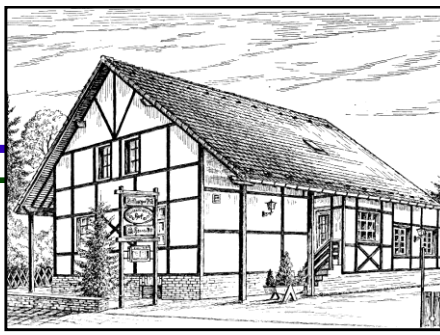
*Table Mountain Rose*  
*Wine of Origin Western Cape,*  
*Drostdy Wineries, trocken* € 19,90

*Markgrafter Weißherbst*  
*2b.A, halbtrocken* € 19,10

## Rotweine:

*Waldulmer*  
*Spatburgunder Rotwein, trocken* € 20,90

*San Esteban*  
*Rioja, Tempranillo* € 17,40



## Warme Getränke:

<i>Tasse Kaffee creme</i>	€ 2,40
<i>Glas Tee</i>	€ 2,20
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 3,20
<i>Espresso</i>	€ 2,70
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 2,90
<i>Cappuccino</i>	€ 3,30
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,90
<i>Kaffee Latte (Milchkaffee)</i>	€ 3,20
<i>Moccaccino (Espresso mit süßer Schokolade)</i>	€ 3,50