

## *Herzlich Willkommen im Restaurant*

# **früh** im Landratsgarten

Seit Mai 2020 durften Sie, liebe Gäste, unser neues Restaurant in Neuwied mit längeren coronabedingten Pausen erleben und kennenlernen, sei es im wohl schönsten Biergarten der Umgebung oder im Restaurant mit all seinen verschiedenen Räumlichkeiten.

Diese verschiedenen Räumlichkeiten eignen sich auch ideal zur Durchführung von Feierlichkeiten jeder Art, ob privater oder betrieblicher Natur. **Hochzeiten, Geburtstage, Firmenjubiläen** lassen sich gemeinsam mit uns planen und durchführen. Fragen Sie uns!

Wir freuen uns, dass wir unser Konzept aus **früh** Kölsch-Ausschank und frischer, rustikaler Brauhausküche in Verbindung mit unserer großen Steakkarte mit zahlreichen **regionalen** Produkten bzw. Händlern durchführen können, sei es Fleischerei Menzenbach, Wiedtaler Schinken, Neuwieder Wahrheit (der einzige Wingert in Neuwied), Weingut Gotthardt Emmerich, Brennerei Birkenhof, Weingut Krieschel (Ahr) u.v.m. Ganz selbstverständlich genießen Sie in der **fairtrade-Stadt** Neuwied Ihren Kaffee und Tee in **fairtrade** Manier.

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß und guten Appetit!*

*Andreas, Florian, Manuel*

*& das Team vom Landratsgarten*

*P.S. Sie waren noch nie in Schillingen oder Trier? Dann wird es höchste Zeit für einen Besuch:*

*Waldrestaurant Spießbratenhalle, Im Freizeitzentrum 1, 54429 Schillingen (bei Kell am See), Tel. 06589-618,*

*100 Plätze im Restaurant und großer Biergarten mit eigenem Ausschank und Blick auf den Schillinger See.*

*Früh bis Spät, Glockenstr. 6-7, 54290 Trier, Tel. 0651-46029621, 120 Plätze im Restaurant mitten in der Fußgängerzone*

**Öffnungszeiten: Dienstags bis samstags: 17 bis 23:00 Uhr**

**& sonntags/ feiertags: 12:00 bis 23 Uhr.**

**Küchenöffnungszeiten: jeweils bis 21:00 Uhr.**

# Unsere Speisekarte

## Vorspeisen / Für den kleinen Hunger

(für den kleinen Hunger oder auch zwischendurch)

**Baguette mit einem Dip nach Wahl** 5,20€

(frisches Baguette wahlweise mit Kräuterbutter , Kräuterknoblauchquark  oder Griebenschmalz)

**3 Dips mit Brot und Baguette:** 8,40€

(frisches Brot & Baguette mit Kräuterbutter , Kräuterknoblauchquark  und Griebenschmalz)

**Halve Hahn mit Rörgelche**  6,90€

(typisch Köln: Roggenbrötchen mit Gouda, Butter, Senf, Gewürzgurke und Zwiebeln)

**Kölsche Kaviar mit Rörgelche** 6,90€

(typisch Köln: Roggenbrötchen mit Blutwurst, Butter, Senf, Gewürzgurke und Zwiebeln)

**Hausgemachtes Mett met Rörgelche** 6,90€

(typisch Köln: Roggenbrötchen mit Mett (Schwein), Butter, Gewürzgurke und Zwiebeln)

**Kölsche Brotzeit** 13,90€

(typisch Köln: Roggenbrötchen & Baguette mit Gouda, Mett, Blutwurst, Butter, Gewürzgurken und Zwiebeln)

**Wiedtaler Schinkenteller** 13,90€

(regional, der mehrfach ausgezeichnete regionale Schinken für Liebhaber: Brot & Baguette mit 2 Sorten rohem Schinken, Butter, Gewürzgurken und Zwiebeln)

**Hausgemacht und handgewickelt: „Original Schillinger  
Spießbraten“ mit Sauce und Baguette** 8,90€

(nach geheimer „Schillinger Rezeptur“)

**Gulaschsuppe nach Art des Hauses:** 6,40€

# Unsere marktfrischen Salate

(verschiedene saisonale Rohkost- und Blattsalate an Joghurtdressing)

Kleiner gemischter **Salat der Saison**  4,50€


**Fitness-Teller:** Salate der Saison mit einem 200g Rumpsteak 21,90€

*(Wählen Sie Ihre Garstufe)*

Großer **vegetarischer Salatteller** mit Rohkost- und Blattsalaten  10,90€

*(großer gemischter Salat, auf Anfrage auch vegan möglich)*

Großer Salatteller mit saisonalen Rohkost- & Blattsalaten wahlweise mit:

- gebratenen **Champignons und Käse**  12,90€
- gebratenen und fein gewürzten **Putenstreifen** 13,90€
- frisch zubereiteten **Schnitzelstreifen** (Schweinefleisch) 13,90€
- fein gewürzten **Roastbeefstreifen** 19,90€

*(in der Garstufe ihrer Wahl)*

# Deftige rheinische Brauhausküche

(Kölsche und Neuwieder Vorlieben mit regionalen Produkten vereint)

**Himmel und Ääd** 12,90€

*(Kölsche Spezialität aus gebratener regionaler Blutwurst, Kartoffelstampf mit Apfelstückchen und Röstzwiebeln, dazu Bratensauce)*

1,2kg **Grillhaxe** mit Kartoffelstampf, Sauerkraut & Sauce 18,90€

*(vom Eifeler Landschwein, mit Kartoffelstampf aus regionalen Kartoffeln und Sauerkraut)*

**Hausgemachte Rinderroulade** mit Klößen, Rotkohl & Sauce 18,40€ \*

*(klassisch gefüllte Rinderroulade (300g Rohgewicht) mit selbstgemachten Kartoffelklößen & Rotkohl)*

**Rheinischer Sauerbraten** mit Klößen, Rotkohl & Sauce 18,40€ \*

\*sind Ihnen unsere „Land-Portionen“ zu groß? Fragen Sie bitte nach einer kleineren „Stadt-Portion“ (-1,50€)  
Allergene und Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite dieser Speisekarte deklariert.

# Steaks vom Black Angus Rind

Die Steakkarte ist das Herz unserer Küche, denn der Ruf der „Schillinger Steaks“ eilt uns voraus. Wir bieten Ihnen die Steaks in sechs Garstufen an, welche wir Ihnen kurz erläutern möchten.

Es gibt unterschiedliche Auffassungen darüber, welcher Temperatur im Kern welche Garstufe zugeordnet werden kann. Dies hängt im Wesentlichen von der Qualität des verwendeten Roastbeefs ab. Unser hochwertiges Roastbeef stammt aus Südamerika und ist perfekt gereift. Die Rasse Black Angus zeichnet sich darüber hinaus durch eine großzügige Marmorierung (feine Fettäderchen) aus, welche während des Bratvorgangs zu unverwechselbarer Zartheit und Geschmacksintensität führt – je besser das verwendete Fleisch, desto niedriger wird die Kerntemperatur für die Garstufen gehalten.

Erschwerend kommt hinzu, dass in Frankreich, Amerika und Deutschland ähnlich lautende Garstufen anders verwendet werden. Ein Beispiel: Das französische „medium“ ist in Deutschland „englisch“.

## Wählen Sie ihre Garstufe wie folgt:

<b>very rare/ bleu</b>	Innen komplett roh	Außen sehr dünn, braun	Sehr saftig, innen lau	35°C
<b>rare</b>	Im Kern roh	Außen dünn, braun	Saftig rot, innen lauwarm	43°C
<b>medium rare/ englisch</b>	Kern rot bis leicht rosa	Leicht intensives braun	Saftig rot bis rosa, lau	48°C
<b>medium</b>	Saftig rot	Kräftig braune Kruste	Saftig rosa bis rot, warm	53°C
<b>medium well</b>	Kleiner rosa Kern	Kräftig braune Kruste	Mäßig saftig, gut warm	58°C
<b>well done/ durch</b>	Braun bis grau	Kräftig braune Kruste	Weniger saftig, heiß	Ab 68°C

Wir bieten unser Rumpsteak sowohl naturbelassen auf der Schwarte an, als auch ohne. Durch unsere Bratweise auf der Schwarte wird erreicht, dass noch mehr zarte Röst- und herzhaftes Fleischaromen hervortreten und so zu einem einmaligen Geschmackserlebnis führen.

Für das maximale Geschmackserlebnis empfehlen wir: **Mut zur Schwarte!**

# Steaks - das Herz unserer Küche

## Rumpsteak mit Pommes frites und marktfrischen Salaten der Saison

(Bitte wählen Sie ihr Steak mit oder ohne Schwarte und die Grammzahl, sowie die Garstufe (siehe linke Seite) aus.)

<b>Rumpsteak <u>mit</u> Schwarte</b>		<b>300g</b>	<b>400g</b>	<b>500g</b>
		25,40€	29,40€	32,90€

<b>Rumpsteak <u>ohne</u> Schwarte</b>	<b>200g</b>	<b>300g</b>	<b>400g</b>	<b>500g</b>
	23,40€	27,40€	31,90€	35,90€

Zu allen Gerichten können Beilagen und Toppings geändert bzw. dazu bestellt werden.

### Umbestellungen und Toppings berechnen wir wie folgt:

Selbstgemachte **Kräuterbutter** 2€, frischer **Kräuterknoblauchquark** 2,50€

Geschmorte **Zwiebeln** 2,50€, pfannengeschwenkte **Champignons** 3€

Hausgemachte **Pfeffer-, Pilzrahm-, Paprika- oder Bratensauce** je 2,50€

**Bratkartoffeln** statt Pommes 1,50€

**Ofenkartoffel mit Kräuterquark** statt Pommes 3€

Mediterranes **Gemüse** statt Salat 2,50€

## Schillinger Küche

(Im Hochwald: Das Dorf Schillingen - Wo alles begann... Vor über 10 Jahren haben wir unsere „Schnaps-Idee“ in die Tat umgesetzt und in unserem Heimatdorf den Traum von der Selbstständigkeit mit der „Schillinger Spießbratenhalle“, eines mittlerweile überregional bekannten Ausflugslokals, verwirklicht.)

**Die Chefempfehlung: Hausgemacht und handgewickelt: „Original Schillinger Spießbraten“ mit Bratensoße, Bratkartoffeln und Salaten der Saison 15,90€ \***

**Bandnudeln mit Roastbeefstreifen an Pilzrahmsauce 19,90€**

(mit Salaten der Saison, wählen Sie Ihre Garstufe)

**Roastbeefstreifen mit Ofenkartoffel an Kräuterquark 19,90€**

(mit Salaten der Saison, wählen Sie Ihre Garstufe)

# Schweineschnitzel

(im Haus geschnitten und handgeklopft)

**mit Pommes frites und Salaten der Saison**

**Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone 14,40€ \***

**Schnitzel mit Champignonrahmsoße 15,90€ \***

**Schnitzel mit Pfeffersoße 15,90€ \***

**Schnitzel mit Paprikasoße 15,90€ \***

**Schnitzel „Prima Vera“ 16,40€ \***

*(mit Champignons und Käse überbacken)*

**Schnitzel „Hawaii“ 16,40€ \***

*(mit Ananas und Käse überbacken)*

## Vegetarische Gerichte

(Herzhaftes, ganz ohne Fleisch)

**Mediterraner Nudelteller mit Käse  12,90€**

*(Linguine (Bandnudeln) mit mediterranem Pfannengemüse nach Art des Hauses, wahlweise auch ohne Grana Padano)*

**Klassische Ofenkartoffel mit Kräuterquark an Salatbouquet  10,40€**

*(Unsere regionale große Kartoffel mit Kräuterknoblauchquark)*

**Überbackene Ofenkartoffel mit Champignons, dazu  
Kräuterknoblauchquark an Salatbouquet  12,90€**





*(Unsere regionale große Kartoffel mit Champignons und Käse überbacken, dazu Kräuterknoblauchquark)*

**Couscous mit Kernen, mediterranem Gemüse, dazu Minzdip  12,90€**

*(fein gewürzter Couscous mit verschiedenen Kernen, mediterranen Gemüse und frischen Minzdip)*

\*sind Ihnen unsere „Land-Portionen“ zu groß? Fragen Sie bitte nach einer kleineren „Stadt-Portion“ (-1,50€)  
Allergene und Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite dieser Speisekarte deklariert.

## Unsere Kindergerichte

- 
- Dalmatiner** (Portion Pommes) 4€
- 
- Tabaluga** (kleines Schnitzel mit Pommes) 6,90€
- 
- Wicki** (5 Hähnchen-Nuggets mit Pommes) 6,90€
- 
- Mogli** (Mini-Bratwürstchen mit Kartoffelstampf) 6,90€
- (gerne können Pommes gegen Kartoffelstampf, Bratkartoffeln, Klöße oder Nudeln umbestellt werden)*

## Unsere Desserts und Eis

(...das gönn' ich mir...)



**bunter Zwergenbecher** 4,20€

*(2 Kugeln Eis (Vanille, Erdbeer oder Schokolade) mit bunten Streuseln)*

**3 Kugeln gemischtes Eis** 5,90€

*(wahlweise mit Vanille, Schokoladen- oder Erdbeereis)*

**Krokantbecher** 7,50€

*(Drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne, Karamellsauce und Krokant)*

**Schokobecher** 7,50€

*(Schoko- und Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce)*

**Eis & Heiß** 7,50€

*(3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne)*

**Hausgemachter warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis** 7,90€

**Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Vanilleeis** 7,90€

*(Warme Süßspeise aus Eiern und Mehl mit Puderzucker und Vanilleeis)*

**Portion Sahne** 0,60€

# Unsere Getränkekarte



## Heißgetränke aus dem Hause J.J.DARBOVEN

Espresso, Espresso-Macchiato	2,40€
Espresso-Macchiato	2,50€
Tasse Cafe Creme	2,60€
Cappuccino (mit Milch)	2,80€
Großer Milchkaffee	3,20€
Latte Macchiato	3,20€
großer Kakao (mit Milch)	3,00€
Glas Bio-Tee	3,00€



(wahlweise: Schwarztee, Grüntee, Pfefferminztee, Kamillentee, Kräuterteemischung (Relax Ayurovita) oder Früchteteemischung)

## Alkoholfreie Getränke

Rhodium Mineralwasser still	0,25l	2,90€	0,75l	6,50€
Rhodium Mineralwasser classic	0,33l	3,20€	0,75l	6,50€
Afri Cola	0,33l	3,20€		
Afri Cola ohne Zucker	0,33l	3,20€		
Bluna Orangenlimonade	0,33l	3,20€		
Bluna-Mix (Orange, Cola)	0,33l	3,20€		
Trade Islands Iced Tea	0,33l	3,60€		
<i>(Pfirsichgeschmack)</i>				
Malzbier, alkoholfrei	0,33l	3,30€		

## Regionale Säfte und Saftschorlen

Bad Hönninger Orangensaft	0,2l Glas	2,70€		
<i>(100% Saft)</i>				
Neuwieder Apfelsaft	Flasche	0,2l	3,00€	
<i>(Bad Hönninger, naturtrüb)</i>				
Bad Hönninger Saftschorle	Flasche	0,33l	3,50€	
<i>(wahlweise Apfel-, Rhababer-, Johannisbeer- oder Traubenschorle)</i>				





## Unsere Biere



### Früh Kölsch - Das Kölsch der Kölner.

"Das beliebte Bier der Kölner ist mit seinem lecker süffigen Geschmack die kölsche Spezialität – und ein Original. Der Kölner versteht es eben das Leben zu genießen und findet immer einen Grund mit einem Früh Kölsch anzustoßen."

<b>Früh Kölsch</b> frisch vom Fass	0,2l	2,00€	0,4l	4,00€
<b>Früh Radler</b> frisch vom Fass	0,2l	2,00€	0,4l	4,00€
<b>Früh Schuß</b> frisch vom Fass	0,2l	2,00€	0,4l	4,00€
<b>Kranz Früh Kölsch</b> frisch vom Fass	11x0,2l			20,00€

(10 bezahlen, 11 bekommen)



**Pittermännchen** (Fass am Tisch, zum Selbstzapfen) 10l 85,00€

<b>Früh Kölsch</b> alkoholfrei	0,33l	3,30€
<b>Früh Sport</b> alkoholfrei	0,33l	3,30€

(Fassbrause Zitrone/ alkoholfreies Radler)

## Erdinger - So schmeckt Bayern.



**ERDINGER**  
Weißbier

<b>Erdinger Weißbier</b> frisch vom Fass	0,5l	4,70€
<b>Erdinger Weißbier</b> alkoholfrei	0,5l	4,70 €

***Kölsch ist die einzige  
Sprache,  
die man trinken kann!***

## Unsere Weinkarte

### Sekt, Weißwein und Roséwein

Riesling-Sekt (trocken) <i>Bernhard Massard</i>	0,1l	3,50€	0,75l	22,90€
Winzersekt, Riesling (brut) <i>Weingut Kallfelz, Zell an der Mosel</i>			0,75l	26,90€
Riesling (wahlweise: trocken, feinherb oder lieblich) <i>Weingut Kallfelz, Zell an der Mosel</i>	0,2l	5,90€		
Riesling Hochgewächs Mittelrhein (feinherb) <i>Weingut Emmerich, Leutesdorf</i>	0,2l	6,30€	0,75l	22,90€
Riesling Hochgewächs Mittelrhein (trocken) <i>Weingut Emmerich, Leutesdorf</i>	0,2l	6,30€	0,75l	22,90€
Weißburgunder (trocken) <i>Weingut Kallfelz, Zell an der Mosel</i>	0,2l	6,60€	0,75l	23,90€
Grauburgunder (trocken) <i>Winzergenossenschaft Oberbergen/ Kaiserstuhl</i>	0,2l	6,60€	0,75l	23,90€
Rose (trocken, fruchtig, leicht)	0,2l	5,90€	0,75l	20,90€

### Rotweine

Primitivo (fruchtig, trocken, mild)	0,2l	5,90€	0,75l	20,90€
Cabernet Sauvignon (trocken, mild)	0,2l	5,90€	0,75l	20,90€
Chianti (trocken)	0,2l	5,90€	0,75l	20,90€
Spätburgunder (wahlweise trocken oder halbtrocken) <i>Weingut Krieschel, Ahr</i>	0,2l	6,90€	0,75l	24,40€
Frühburgunder (trocken) <i>Weingut Krieschel, Ahr</i>			0,75l	26,90€

### Aperitifs

Aperol-Spritz	0,2l	6,50€		
Lillet Waldberry	0,2l	6,50€		

## *Unsere Liköre & Schnäpse*

### **Brände und andere Leckereien**

Kabänes, Kräuterlikör aus Köln	2cl	3,00€		
Roter Genever	2cl	3,00€		
Jägermeister (eisgekühlt)	2cl	3,00€		
Baileys	2cl	3,00€	4cl	5,50€
Ramazzotti	2cl	3,00€	4cl	5,50€
Moorbirne	2cl	4,50€		
Grappa di Brunello	2cl	4,50€		
Sambuca	2cl	3,00€		
Linie Aquavit (eisgekühlt)	2cl	3,50€		
Malteser (eisgekühlt)	2cl	3,20€		
Fernet Branca	2cl	3,00€		
Cognac Hennessy	2cl	4,00€	4cl	7,50€

### **Spezialitäten von der Birkenhof Brennerei**

„Sieben Generationen Familiengeschichte. Fast 170 Jahre gemeinsames Leben und Arbeiten – durch alle Wirren der Zeit. Und immer in enger Verbindung zu unserem Heimatort, zum Westerwald, zur Landschaft und unseren Produkten. Eine reife Leistung, auf die wir auch ein klein wenig stolz sind.“

Westerwälder Obstler	2cl	3,00€		
Alte Brände, im Holzfass gereift (40%) <i>wahlweise Himbeere, Marille oder Williamsbirne</i>	2cl	4,30€		
Haselnussbrand (32%)	2cl	4,30€		
Chocolate & Mint, schmeckt wie Nachtisch	2cl	3,50€		
Fading Hill Single Malt	2cl	6,50€	4cl	11,90€
Jon Handcrafted Rum	2cl	5,90€	4cl	10,90€
Luke Handcraftet Vintage Korn	2cl	4,50€		

Falls Sie Fragen zu gewissen Lebensmitteln und Zusatzstoffen haben, fragen Sie gerne beim Service nach.

Hinweis für Allergiker: Aufgrund unserer Zubereitungsweise und Räumlichkeit, können alle unsere Speisen Spuren von Allergenen aufweisen. Sofern Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen: Wir bemühen uns möglichst frische und zusatzfreie Lebensmittel zu verwenden. Dennoch sind wir auf Lebensmittel von anderen Unternehmen angewiesen, die Zusatzstoffe verwenden. Folgende Zusatzstoffe werden gekennzeichnet:

- 1.) Mit Farbstoff= Käse, Milcheis, alkoholfreie Getränke (Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Fuze Eistee, Säfte) Cognac Henessy, Jack Daniels Whisky, Talisker Whiskey, roter Aufgesetzter, Campari
- 2.) Konserviert=Käse, Blutwurst, Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix
- 3.) Mit Nitrat= Blutwurst, Kassler
- 4.) Mit Antioxidationsmittel= Käse, Blutwurst, Fanta, Sprite, Mezzo Mix
- 5.) Mit Geschmacksverstärker= Käse, Mett, Blutwurst
- 6.) Geschwefelt= Fernet Branca, Weißweine, Roséweine, Rotweine
- 7.) Geschwärzt=
- 8.) Gewachst= Citrusfrüchte
- 9.) Mit Phosphat=
- 10.) Mit Milcheiweiß=
- 11.) Mit Süßungsmittel= Cola Zero
- 12.) Mit einer Zuckerart=
- 13.) Tafelsüße auf Grundlage von Sorbit=
- 14.) Koffeinhaltig= Schokotarte,, Cola, Cola Zero, Mezzo Mix, Fuzetee

✓ = vegetarisch

Wir bemühen uns Speisen mit einer längeren Garzeit, wie beispielsweise unseren Spießbraten, Kassler, Sauerbraten und Grillhaxe immer genügend vorbereitet zu haben. Dennoch kann es zu Engpässen kommen. Der Kölner sagt: „Wenn et aus is, is et aus!“

*Ihnen hat es bei uns gefallen - dann sagen Sie es gerne weiter.*

*Bei Kritik - sprechen Sie uns bitte an oder schreiben Sie eine e-Mail. Vielen Dank.*

Die Betreiber des **früh** im Landratsgarten sowie das gesamte „Früh-Team“ bedanken sich für Ihren Besuch. Bis zum nächsten „Mahl“!