



GASTWIRTSCHAFT
ZUR POST

Kleine Mahlzeiten

701	Eine Scheibe Eifeler Bauernbrot mit Hausmacher Leberwurst	€ 2,90
702	Eine Scheibe Eifeler Bauernbrot mit Hausmacher Blutwurst	€ 2,90
703	Eine Scheibe Eifeler Bauernbrot mit rohem Schinken	€ 2,90
704	Eine Scheibe Eifeler Bauernbrot mit Käse	€ 2,90
705	Eine Scheibe Eifeler Bauernbrot mit Griebenschmalz	€ 2,40

Blutwurst, Leberwurst und Griebenschmalz sowie der rohe Schinken werden vom KommernSchwein aus der Museumsaufzucht hergestellt.

708	Bockwurst mit Eifeler Bauernbrot	€ 3,00
709	Bockwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 6,70
710	Bockwurst mit Bratkartoffeln	€ 6,70



Wenn der Hunger größer ist ...

711	Heringsstipp „Rheinische Art“ mit Zwiebeln, Äpfeln in Sahnesauce sowie Bratkartoffeln und kleinem Salat	€ 10,90
712	Leckere Sülze mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln und kleinem Salat	€ 10,90
713	Eifeler <i>Ähzezupp</i> (Erbsensuppe) vegetarisch	€ 4,00
714	Eifeler <i>Ähzezupp</i> mit Bockwursteinlage	€ 5,00
715	Eifeler <i>Murrepott</i> (Möhreneintopf) vegetarisch	€ 5,90
716	Eifeler <i>Murrepott</i> mit einer ganzen Mettwurst	€ 7,90
808	Großer Salatteller mit Käse, Schinken, gekochtem Ei und Bauernbrot	€ 10,90
809	Salatteller mit Hähnchenbruststreifen und Bauernbrot	€ 8,90
731	Suppe der Woche	€ 5,00
718	Rheinischer Schweinebraten vom Schweinenacken in feiner Sauce mit Äpfeln, Korinthen, Zwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Salat	€ 12,90
719	Geschmorte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Stampfkartoffeln und Rotkohl	€ 12,90



Für us Pänz

729	Kleine Portion <i>Murrepott</i> mit Frikadelle	€ 5,00
720	Kleine Bockwurst mit Bratkartoffeln	€ 5,00
721	Nudeln mit Tomatensoße	€ 5,00

Süßes zum Schluss?!

722-725	Gefüllter Bergischer Streuselkuchen (Fragen Sie nach unseren Sorten)	€ 2,30
726	Portion Sahne	€ 0,70
782	<i>Riespapp</i> (Milchreis) mit Zimt und Zucker	€ 4,30

Bock- und Mettwurst sind aus regionaler Eigenschlachtung und Herstellung (Eifel).

Der Schweinebraten vom KommernSchwein aus museumseigener Aufzucht wird Ihnen nach den Schlachttagen mit deftigen Beilagen angeboten.

Bitte fragen Sie das Servicepersonal!

Von April bis Oktober werden unser Kuchen und unser Brot im historischen Dorfbackhaus in einem Holz-Steinbackofen gebacken.

Wir wünschen unseren Gästen einen interessanten Aufenthalt und natürlich guten Appetit!