Hier ist die Welt noch in Ordnung!

Unsere Teller sind noch rund!
Gericht & Genuss
stehen bei uns im Vordergrund!
Bei uns werden Sie noch am Tisch
bedient....

Wir leben Landgasthaus!

„150 Jahre“

Landgasthaus Herchenbach

Im Jahre 1871 endete der Krieg mit Frankreich.

Heinrich Wilhelm Herchenbach aus Eischeid, von Beruf Ackerer und Bäcker, damals 27 Jahre alt, hatte sich als Soldat im 8. Preussischem Jäger-regiment Verdienste erworben

Anlässlich der Eroberung von Paris durfte er gegenüber seinen Vorgesetzten einen Wunsch äussern. Er erbat sich die Konzession für eine Gaststätte, was damals ein ausserordentliches Privileg darstellte. Das Militär mit seiner gesellschaftlichen Vorrangstellung konnte ihm die Erteilung ermöglichen, so dass er bereits im Jahre 1872 in Eischeid eine Gaststätte eröffnete, und zwar im nämlichen Hause, in dem sie sich noch heute befindet. Heute sorgt bereits die 5. & 6 Generation für

„Gutes auf dem Lande“

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Festsaal

40 -160 Pers
Ob Hochzeit,
Firmenfeier,
Geburtstag... bei uns
feiern sie richtig!

Schänke

bis 24 Pers.

Kuhstall

bis 30 Pers.

Hühnerstall

bis 50 Pers.

Restaurant

bis 30 Pers.

Biergarten

„Der Schönste der Region“

Adventuregolf

Minigolf xxl

Kegelbahn

Kegeln ist Kult!
Noch freie Termine!

Schiesskino

auch für Nichtjäger!
z.B. Dosenschiessen,
Tontauben.....

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Spritziges

Rotkäppchen Mango
Spritzig, fruchtig 0,2L 6,20 Euro

Aperol „Spritz“
Spritzig, herb 0,2L 6,20 Euro

„Hugo“
0,2L 6,20 Euro

Lillet
Fruchtig frisch 0,2L 6,20 Euro

Limoncello
Spritzig....lecker 0,2L 6,20 Euro

Fresh

Waldmoor
Das Bier aus der Region
Jetzt auch frisch vom Fass in unserem
Biergarten 0,3L 3,40 Euro

Fass Brause Maracuja
Von Krombacher! Schmeckt nach Urlaub und
macht Lust auf Sommer 0,33L 3,50 Euro

Eistee: Pfirsich, Zitrone oder Granatapfel
Aus echtem Schwarztee gebrüht!
von Rauch! Einfach lecker!
Je 0,33L 3,50 Euro

Schorlen

Rhabarberschorle
Von Fritz! Ein wahres Früchtchen!
Gemüsefrisch-lecker & fruchtig frisch
0,33L 3,50 Euro

Traubenschorle
Von Fritz! Verzichtet auf jeglichen Schnick-
Schnack & raubt dir den Verstand!
0,33L 3,50 Euro

Maracujaschorle
Fruchtig, süss, erfrischend
0,33L 3,50 Euro

Limonaden

Wir verzichten auf Produkte von Coca-Cola!

Honigmelone
Von Fritz! Die Quitschgrüne!
Einfach lecker! 0,33L 3,50 Euro

Apfel-Kirsch-Holunder
Von Fritz! Aus Äpfeln, Kirschen & Holunder
Muss man probieren! 0,33L 3,50 Euro

Almdudler
Die Alpenerfrischung 0,33L 3,50 Euro

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Bei Unverträglichkeiten
und Allergien hilft Ihnen gerne unser
Service weiter

Aktuell

im Landgasthaus

Süßkartoffelsüppchen VEGAN 5,60 Euro

mit Ingwerhauch und leichter Chilinote

Victoriabarsch auf Kölner Senf – Meerrettichsauce

gebraten, serviert mit Reis-Timbal und
buntem Salat in der Gurkenscheibe 22,50 Euro

Die besten Süsskartoffel-Pommes
4,80 Euro

Aktuell

im Landgasthaus

Die „Bowl" - Eischeid goes Asien -

Mit Geflügel, Sesamsauce, Gemüse, Avocado
& Reis 18,90 Euro

VEGAN ohne Geflügel! 16,90 Euro

Sellerieschnitzel VEGAN

Natürlich hausgemacht, serviert mit veganer
Remoulade, Süsskartoffelpommes & Salat
Essig/Öl 18,80 Euro

Die Empfehlung des Chefs

Zarte Emder Räuchermatjes

Natur belassen - Einfach nur lecker!
Serviert mit Bratkartoffeln und buntem Salat
16,80 Euro

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Suppen

Feine Rinderbrühe
„Wie bei Grossmuttern“ 5,20 Euro

Petersilienwurzelsüppchen
VEGETARISCH 5,60 Euro

„Blootwooschzupp“
Mal nen Versuch wert! 5,60 Euro

Kerbelcremesüppchen
VEGETARISCH 5,60 Euro

Vorspeisen
& kleine Gerichte

Brotkorb
serviert mit Aioli oder Schmalz 5,80 Euro

Kleine Tapaplatte
Garnele im Kartoffelmantel & Buttterfly Style mit Aioli, Datteln im Speckmantel und marinierte Oliven, dazu Brot 10,80 Euro

Als Vorspeise oder kleines Gericht:

Reibekuchen mit hausgebeiztem Lachs
serviert mit Salatgarnitur und Honig-Senftunke 14,50 Euro

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse
VEGETARISCH
serviert auf Pumpernickel im Salatbett mit Walnussdressing 14,50 Euro
Als Hauptgangportion 18,40 Euro

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Salate

Gemischter Salatteller
in der Gurkenscheibe 5,80 Euro

Salatteller „Gyros“
Grosser bunter Salatteller nach Art des Hauses serviert mit Pfannengyros, Zwiebeln, Zaziki & Baguette 17,80 Euro

Wildkräutersalat „Surf & Turf“
Roter Senf, Mangold, Spinat Mizuna..... Serviert mit gebratenen Garnelen, Roastbeefstreifen & Parmesan in Vinaigrette 19,60 Euro

Unsere Salate servieren wir mit leckerem Joghurtdressing!

Weitere Dressings:
Essig – Öl, Nuss, Mango und Balsamico Dressing

Salate

Salatteller mit „Rote Beete Falafel“ VEGAN
Grosser bunter Salatteller serviert mit Mango Dressing, dazu gebackene Falafel- Bällchen und Baguette 18,80 Euro

„Sommersalatteller“
Grosser, bunter Salatteller mit gebratenen Champignons, Putenbruststreifen & Baguette, bunt garniert 18,80 Euro

„Butterfly“ in der Tortilla-Schale
grosser bunter Salatteller serviert mit fruchtigem Mango Dressing in einer herzhaften Tortillaschale mit knusprig gebackenen Garnelen „Butterfly Style“ dazu Aioli & Baguette 19,60 Euro

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Fisch

Zanderfilet

gebraten, auf Couscous-gemüse, angerichtet mit Riesling Sauce und buntem Salat in der Gurkenscheibe 22,50 Euro

„Überbackene Erftlandforelle“

Geräuchertes Forellenfilet mit Hollandaise-Meerrettich-Kruste serviert mit Salatbouquet und Schwenkkartoffeln 17,30 Euro

Pasta

hausgemacht!

Tagliarini con Olio

VEGETARISCH

14,90 Euro

mit Rucola, Kirschtomaten & Knoblauch angeschwenkte Tagliarini (feine Bandnudeln) mit frischem geriebenem Parmesan serviert

Klassiker

„Halbes gebratenes Hähnchen“

nach Art des Hauses, serviert mit Pommes Frites 10,80 Euro

„Gebackener Camembert“

VEGETARISCH

auf Toast, serviert mit Preiselbeer Birne und gemischtem Salat 12,80 Euro

„Damentoast“

Auch als Männertoast, quasi das gleiche!
2 kleine Schweinefiletmedaillons auf Toast, mit Pfirsich, Sc. Hollandaise & Salat
17,40 Euro

Schweinefilet im Mandelmantel

serviert auf Kirschsauce mit Röstikroketten und gemischtem Salat 21,50 Euro

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Schnitzel

aus dem Schweinerücken

Wiener Art
13,80 Euro

Pfefferschnitzel
17,30 Euro

Paprika
17,30 Euro

Champignon
17,80 Euro

mit frischen Champignons á la creme

Alpenschnitzel

Der besondere Tipp (mit Tomaten und Camembert überbacken) 18,50 Euro

Zu allen Schnitzel & Steakgerichten reichen wir Pommes Frites oder wahlweise: Kroketten (+50 Cent), Bratkartoffeln (+1 Euro), Gebackene Drillingskartoffeln mit Dipp Sauce (+1 Euro), Gemüse (+ 1,00 Euro)

Pfännchen

Gerichte serviert in der Gusseisen Pfanne

Spanferkelpfännchen

Herzhafter Spanferkelbraten in Weissbiersauce serviert mit Bratkartoffeln und Salat
22,40 Euro

„Schwabenpfännchen“

Drei Schweinemedaillons mit frischen Champignons in Rahm, dazu hausgemachte Spätzle und gemischter Salat 22,40 Euro

Lammhaxenpfännchen

Geschmorte Lammhaxen in herzhafter Jus serviert mit gebackenen Drillingskartoffeln mit Dipp, dazu ein bunter Salat in der Gurkenscheibe 23,80 Euro

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Rumpsteak

bestes argentinisches Angus
Zu allen Steakgerichten reichen wir Salat

Kräuterbutter
24,80 Euro

Pfeffer
mit pikanter Pfeffersauce 25,80 Euro

Champignon
25,80 Euro
frischen Champignons á la creme

Zu allen Schnitzel & Steakgerichten
reichen wir Pommes Frites
oder wahlweise:
Kroketten (+50 Cent), Bratkartoffeln (+1 Euro),
Gebackene Kartoffeln mit Dipp (+1 Euro), Gemüse (+
1,00 Euro)

Rumpsteak

bestes argentinisches Angus
Zu allen Steakgerichten reichen wir Salat

„Bordeaux“
mit feiner Rotweinzwiebelsauce 25,80 Euro

„Gorgonzola“
Birne & Gorgonzola überbacken 27,30 Euro

Rumpsteak unter der Senfkruste
serviert mit Bratkartoffeln, leichter
Pfeffersauce und Salat 27,30 Euro

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Dessert

Vanilleeis (mit Sahne)

wahlweise mit

Schokoladensauce	5,60 Euro
Caramelsauce	5,60 Euro
heissen Kirschen	5,60 Euro
Eierlikör	6,80 Euro

Lauwarmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Vanillesauce 6,80 Euro

Schokobrownie

Serviert mit Schokosauce und Vanilleeis
6,80 Euro

Gebackene Apfelringe

auf Vanillesauce mit Vanilleeis 6,80 Euro

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4,20 Euro

Eiskaffee

mit zwei Kugeln Vanilleeis, Sahne... 6,50 Euro

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Biere

Reissdorf Kölsch	0,3L	3,40 Euro
Bitburger Premium Pils	0,3L	3,40 Euro
Paulaner Hefeweizen	0,3L	3,40 Euro
Paulaner Hefeweizen	0,5L	4,90 Euro
Waldmoor Das Bier aus der Region	0,3L	3,40 Euro

Alkoholfrei

Paulaner	0,5L	4,90 Euro
Reissdorf	0,33L	3,50 Euro
Bitburger	0,33L	3,50 Euro
Bitburger Radler Leicht und nicht so süss!	0,33L	3,50 Euro

Limonade & Co.

Sinalco Cola (Koffeinhaltig/Farbstoff)	0,3 L	3,40 Euro
Sinalco Cola Zero (Koffeinhaltig/Farbstoff/Phenylalaninquelle/ Süssungsmittel)	0,33 L	3,50 Euro
Sinalco Orange	0,3 L	3,40 Euro
Sinalco Zitrone	0,3 L	3,40 Euro
Wasser	0,3 L	3,40 Euro
Apfelschorle	0,3 L	3,40 Euro
Almdudler	0,33L	3,50 Euro
Bitter Lemon (Chininhaltig)	0,2 L	2,60 Euro
Ginger Ale (mit Farbstoff)	0,2 L	2,60 Euro

Fassbrause

Gaffel Fassbrause	0,33 L	3,50 Euro
Fass Brause Maracuja Von Krombacher!	0,33L	3,50 Euro

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Säfte

Apfelsaft	0,2 L	2,60 Euro
Orangensaft	0,2 L	2,60 Euro
Kirschsaft	0,2 L	2,60 Euro
Bananensaft	0,2 L	2,60 Euro

Kaffee & Co.

Kaffee Tasse	2,40 Euro
Kaffee Hag	2,40 Euro
Espresso	2,40 Euro
Cappuccino	3,00 Euro
Milchkaffee	3,00 Euro
Latte Macchiato	3,40 Euro

Tee

Rooibos, Früchte, Grün, Minze, Schwarz-Klassik, Kamille	je 2,90 Euro

Schnäpse

Weizenkorn	0,02 L	2,30 Euro
Pfläumchen	0,02 L	2,30 Euro
Feigling	0,02 L	2,30 Euro
Ouzo	0,02 L	2,30 Euro
Wacholder	0,02 L	2,30 Euro
Gespritzter	0,02 L	2,30 Euro

Empfehlung

Der besondere Tipp:		
Tiroler Waldhimbeergeist	0,02 L	3,90 Euro
Chefs Liebling		
Alte Birne	0,02 L	3,90 Euro
Kräftig Nussig!		
Nussler	0,02 L	3,90 Euro
„Bratapfel“	0,02 L	3,90 Euro

Auch im Sommer ein ganz besonderer Genuss

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Magenbitter

Jägermeister	0,02 L	2,30 Euro
Fernet	0,02 L	2,30 Euro
Ramazzotti	0,04 L	5,40 Euro
Averna	0,04 L	5,40 Euro

Aquavit

Aquavit	0,02 L	2,60 Euro
Aquavit Gold	0,02 L	2,60 Euro

Weinbrände

Mariacron	0,02 L	2,80 Euro
Asbach Uralt	0,02 L	2,80 Euro
Osborne	0,02 L	2,80 Euro
Remy Martin	0,02 L	4,80 Euro

Obstbrände

Alte Birne	0,02 L	3,90 Euro
Grappa	0,02 L	2,60 Euro
Obstler	0,02 L	2,30 Euro
Mirabelle	0,02 L	2,60 Euro

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Sonstiges

Amaretto	0,05 L	5,40 Euro
Sherry	0,05 L	5,40 Euro
Martini	0,05 L	5,40 Euro
Baileys	0,05 L	5,40 Euro
Jonny Walker	0,04 L	5,80 Euro
Oban Whisky	0,04 L	6,80 Euro

Sekt

Piccolo Rotkäppchen Fl. 0,2 L 6,80 Euro

Landgasthaus Herchenbach Eigenmarke
(halbtrocken / trocken, hoher Fruchtanteil-
einfach lecker) Fl. 0,75L 17,80 Euro

Rotwein

Spätburgunder Rotwein Q.b.A.

Halbtrocken bis trocken, tiefe, dunkle Aromen
von Waldbeeren, dicht, viel Struktur;
Weingut Kiefer / Baden 0 0,2 L / 5,90 Euro
0,75 L / 17,80 Euro

Merlot D.O.C.

trocken, angenehm weich, eleganter Körper,
gute Struktur, Kirschnote
CÁ Ernesto / Trentino - Italien
0,75 L / 17,80 Euro 0,2 L / 5,90 Euro

Spätburgunder Feinherb

Kaiserstuhl 2018
reifer Wein mit feiner sortentypischer Frucht
Weingut Kiefer / Baden
0,75 L / 17,80 Euro 0,2 L / 5,90 Euro

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Weisswein

Grauburgunder Q.b.A.
trocken, ausgewogen, frisch, dezent duftbetont nach Quitten, Aprikosen und Mandeln
Weingut Kiefer / Baden
0,2 l / 5,90 Euro 0,75 l / 17,80 Euro

Riesling Rheingau Q.b.A.
trocken, angenehme, milde Säure, ausgeprägten Aromen
Weingut Diefenhardt / Rheingau
0,2 l / 5,90 Euro 0,75 l / 17,80 Euro

Scheurebe
Lieblich, klassische Scheurebe Fruchtzuckergehalt, dennoch nicht zu aufdringlich, mit ausgeprägten Aromen.
Weingut Kiefer / Baden
0,2 l / 5,90 Euro 0,75 l / 17,80 Euro

Rose

Spätburgunder Weissherbst Q.b.A.
halbtrocken, ausgewogen, harmonisch eingebundene Frucht, reintönige Burgunderaromen
Weingut Kiefer / Baden
0,2 l / 5,90 Euro 0,75 l / 17,80 Euro

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer