

Restaurant

Gaststätte

Pension



Mainzer Tor
restaurant & pension

erleben | genießen | verweilen

*Wir freuen uns das wir Sie in unserem Hause begrüßen dürfen,
und versuchen es Ihnen hier so angenehm wie möglich zu gestalten.*

*Da wir fast alles frisch zubereiten,
kann es unter Umständen etwas länger dauern,
das bitten wir zu entschuldigen und bedanken uns im voraus.*

*Wir beziehen unser Fleisch und die Grundnahrungsmittel
fast ausschließlich von einheimischen Erzeugern sowie auch Bioware.*

*Wenn Sie Anregungen, Lob oder Kritik loswerden möchten,
dann lassen Sie es uns bitte wissen.*

Ihre Familie Wunderlich & Team

*Besuchen Sie unsere
Homepage*



Außer Haus Speisekarte

Sie möchten Gerichte zum Abholen bestellen?

Kontaktieren Sie uns telefonisch unter der

Telefonnummer: 06631 2809

oder auf Vorbestellung unter mainzertor@web.de

Abholzeiten: sind Freitag, Samstag, Sonntag

von 11:00 Uhr bis 20:00 Uhr

Über die Woche auch, bitte sprechen Sie uns an.

Gerichte die gekennzeichnet sind mit

- - im Kochbeutel erhältlich - -

können auch kalt die ganze WOCHE

über erworben werden

Diese können Sie im Kühlschrank lagern

oder einfrieren.

Unsere - Speisekarte



Sämige Zwiebelsuppe gekocht aus frischen Zwiebeln 4,50 €

Jägerschnitzel - - der Klassiker - - 7,90 €
überzogen mit einer frischen Champignon Rahmsauce

Vogelsberger Drecksack - - Der Renner im M.T. - - 8,90 €
*Saftiges, paniertes Schnitzel überzogen mit
einer Sauce aus frischen Pilzen, Zwiebeln, Speckwürfel
und zur Krönung mit Gouda Käse überbacken*

Hessisches Schmandschnitzel 7,90 €
*saftiges paniertes Schnitzel überzogen mit einer hellen, warmen Sauce aus
angebratenem Speck, Zwiebeln und Lauchstreifen, abgebunden mit Schmand.*

Paprikarahmschnitzel 7,90 €
saftiges paniertes Schnitzel überzogen mit einer Paprikastreifen Rahmsauce.

Schweinebraten Althessische Art 5,50 €
*Saftige geschmorte Scheiben vom Kammstück
in einer fein abgeschmeckten braunen Bratensoße mit Kümmel*

Ahleburger Käs großer Fleischklops (Rohgewicht 300 g.)
überzogen mit einer braunen Zwiebelsoße 7,00 €

Alles Gerichte ohne Beilagen, bitte Extra bestellen

*Wünschen Sie ein Schnitzel ohne Sauce oder nur braune Soße, dann sprechen sie uns bitte an.
Unsere Schnitzel schneiden wir aus dem Schweine Rücken, auf Wunsch auch aus Hähnchenbrust.*

Unsere - Speisekarte



Bayrische Leberknödelsuppe mit herzhaften Leberknödeln 4,00 €

Rindergulasch 7,50 €

In einer braunen Rotweinsauce mit einer leichten Paprikaschärfe saftig geschmortes Rindergulasch (280 g.) verfeinert mit Paprikastreifen.

-- Eingeschweißt im Kochbeutel --

Von Schottischen Hochlandrindern aus unserer Region - Bio -

Hirschgulasch aus heimischen Wäldern 7,50 €

Zartes Hirschgulasch aus heimischen Wäldern von der Keule geschnitten, geschmort in einer Rotwein – Wacholder – Sauce verfeinert mit Edelpilzen je nach Saison und Preiselbeeren

Balkantopf aus Tofu -- Vegetarisch --

angebratene Tofu Würfel mit Zwiebeln, Karotten

und Paprika in einer braunen Sauce fein abgeschmeckt 8,50 €

Ein halbes Hähnchen *Zubereitungszeit 30 Minuten* 6,90 €

Alles ohne Beilagen, bitte Extra bestellen
Alle Gerichte im Schweißbeutel können
separat und kalt erworben werden.

Wünschen Sie ein Schnitzel ohne Sauce oder nur braune Soße, dann sprechen sie uns bitte an.
Unsere Schnitzel schneiden wir aus dem Schweine Rücken, auf Wunsch auch aus Hähnchenbrust.

Unsere - Speisekarte

Currywurst

mit hausgemachter, warmer Currysauce

4,00 €

Alsfelder Kartoffelwurst

geräuchert und angebraten

4,00 €

Calamares - Tintenfischringe - frittiert

und Zitrone

6,00 €

Blumenkohl Käse Medaillon's

2 große Medaillon's mit Sauce Hollandaise überzogen

5,50 €

Beilagen: je 2,50 €

- ♦ *Pommes Frites*
- ♦ *Kroketten*
- ♦ *Kartoffelklöße*
- ♦ *Salzkartoffeln*
- ♦ *Bratkartoffeln*
- ♦ *Spätzle*

Salatteller der Saison

mit Blattsalat und

Schmandressing

3,50 €

Kaisergemüse

Karotten, Brokkoli und

Blumenkohl mit

Hollandaise überzogen

4,50 €

Wünschen Sie ein Schnitzel ohne Sauce oder nur braune Soße, dann sprechen sie uns bitte an.

Unsere Schnitzel schneiden wir aus dem Schweine Rücken, auf Wunsch auch aus Hähnchenbrust.