

Herzlich Willkommen im Rhönwirt's Restaurant!

Liebe Gäste,

was ist das Rhönwirts Restaurant? Vor allem ist es ein Ort, an dem Genuss, Tradition und Herzlichkeit zusammenkommen. Mit meiner Küche und meinem Team möchte ich Ihnen eine bunte Vielfalt ausgewählter Gerichte bieten – von exklusiven Kreationen bis hin zu alteingesessenen Klassikern, die seit Generationen geschätzt werden.

Seit mehr als 50 Jahren ist unsere Familie in der Gastronomie verwurzelt. Unser Haus steht für familiäre Gastfreundschaft und eine traditionsreiche Küche, die mit der Zeit geht, ohne ihre Wurzeln zu vergessen.

Gemeinsam mit meinem Team bringen wir Ihnen Speisen auf den Tisch, die für Qualität, Frische und Sorgfalt stehen.

Alle Gerichte werden frisch und schonend zubereitet – denn genau das verstehen wir unter ehrlicher Küche.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns
Oliver Brell & das gesamte Berghof-Team heißen Sie herzlich willkommen und wünschen guten Appetit!

Frühstück täglich von 08:00 – 10:00 Uhr
(nur mit vorheriger Reservierung) – 17,50 €



Folgen Sie uns auf YouTube, Instagram und Facebook:

youtube.com/@rhoenwirt

instagram.com/hotelberghofwasserkuppe

facebook.com/hotelberghofwasserkuppe



RHÖNWIRT'S GELATERIA

Der Schlemmerbecher „Rotes Moor“ 6,80 €
Cremiges Vanilleeis, fruchtige Rote Grütze, Sahne

Schokokuppenritt über die „Schwarzen Berge“ 6,50 €
Schokoladeneis, Schlagsahne, Schokosoße, Zartbitterraspeln

Kaffeeschlawiner "Eis und heiß" 4,20 €
Frischgebrühter Espresso, 1 Kugel Haselnusseiscreme

Unser herrlicher Himbeerpokal 6,50 €
Vanilleeis, Himbeersorbet, Schlagsahne, fruchtige Himbeersoße

Das Eichhörnchen 7,00 €
Zartes Haselnusseis, Schlagsahne, Nusslikör, Nussgrömbel

AUS OMAS OFEN

Hausgemachte Zimtschnecke 6,20 €
Warme Zimtschnecke mit cremiger Vanillesoße, Sahne

Lauwarmer Apfelstrudel 6,20 €
mit saftigen Rosinen, serviert mit cremiger Vanillesoße
und luftiger Sahne.



SUPPEN



Vegane Karotten-Ingwer Suppe *glutenfrei** 6,50 €
Karamellierte Karotten, Ingwer und ein Hauch Orange,
garniert mit knusprigen Rote Beete Chips.

Rindfleischsuppe mit Markklößchen 5,80 €
Klassische Rinderkraftbrühe mit der traditionellen Rhöner Einlage

SNACKS & KLEINIGKEITEN

Kleiner Beilagensalat 5,50 €
mit Rhönwirt`s Kräuterrahmdressing oder Essig-Öl Dressing

Linguine „Bolo“ 9,80 €
Linguine Nudeln mit hausgemachter Bolognese Sauce



Kleines Resches Schnitzel nach Wiener Art 10,80 €
Kleines Schweineschnitzel mit knusprigen Pommes frites.
Gerne auch *vegan mit knusprigem Sojaschnitzel*

Kleine Portion Maddeknöpfe mit Soße 6,00 €

Portion Pommes frites 4,50 €

Rhönwirt`s Käse Fritten 6,50 €
Pommes frites mit Käse & Rhönwirt`s Kräuterbutter überbacken

Steffens Bolo-Fritten 8,50 €
Pommes frites mit Bolognese und Käse überbacken

Portion Rosmarin-Kartoffeln mit Kräuterquark 5,80 €

FÜR DEN GROSSEN HUNGER

Zanderfilet in Honig-Senf-Kruste 22,80 €

Frisches Zanderfilet auf der Haut gebraten, überbacken mit einer Honig-Senf-Kruste, dazu Basmati-Wildreismix und Weißweinrahm.

Des Rhöners Lieblings „Schubkarre“ 18,80 €

Streifen vom Schweinefilet, in Champignonrahm, mit rosa Pfeffer und Weißwein verfeinert. Mit herzhaftem Käse überbacken, dazu knusprige Kartoffelrösti.

Pfeffersteak ca.250g 25,50 €

Medium gebratenes Rinderhüftsteak vom Rind, geschroteter Pfeffer, Rhönwirt's Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Röstzwiebeln.

Der wilde Topf 19,80 €

Saftig geschmorte Wildstücke und frische Champignons in einer feinherben i Soße. Dazu eine mit Preiselbeeren gefüllte Birnenhälfte und hausgemachte Maddeknöpfe.

Salatplatte Rhöngarten 17,80 €

Eine Platte vollgefüllt mit frischen Salaten der Saison, dazu Rhönwirt's Kräuterrahmdressing, saftig gebrutzelte Putenbrust in Sesam und knackiges Bähbrot.



Gerne auch vegan mit Sojaschnitzel & Essig-Öl Dressing

Rhöner Brutzelfleisch 15,50 €

Eine Ableitung vom griechischen Klassiker dem Gyros. Feine Streifen vom Schwein in einer Kräuterkruste angebraten, dazu Zwiebeln, hausgemachter Krautsalat, Pommes frites und Kräutercreme.

Opa Thomas Hackbraten 15,50 €

Geschmorter Hackbraten aus fein gewürztem Hackfleisch, serviert mit feinen Linguine Nudeln, Hirtenkäse und Kräuterrahmsoße.

RHÖNWIRT'S SCHLEMMERSCHNITZEL

Resches Schweineschnitzel nach Wiener Art 15,50 €

mit Zitronenspalte und einem Klecks Preiselbeeren, mit frisch gebackenen Pommes frites.

Gerne auch vegan, mit knusprigem Sojaschnitzel



Opa Erichs Holzfäller-Schnitzel - Das Original 16,50 €

Schweineschnitzel mit mildwürzigem Käse & Rhönwirt's Kräuterbutter überbacken, mit frisch gebackenen Pommes frites.

Das Lieblingsschnitzel des Rhönförsters 16,50 €

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße, dazu frisch gebackenen Pommes frites.

Helgas Zwiebelschnitzel 16,50 €

Schweineschnitzel, Röstzwiebeln, etwas Soße, dazu frisch gebackenen Pommes frites.

Putenschnitzel Curry 18,80 €

Putenschnitzel in Sesam, mit karamellisierten Früchten in Curryrahm, dazu Basmati-Wildreismix & Tapioka Chips.

GENUSS OHNE FLEISCH

Doppeldecker als Doppelschmecker **glutenfrei*** 15,80 €

Knusperrösti mit gegrillten Zucchini, Tomaten, Hirtenkäse & Rhönwirt's Kräuterbutter überbacken. Dazu frische Marktsalate.

Käse-Maddeknöpfe aus der gusseisernen Pfanne 13,80 €

Hausgemachten Maddeknöpfe mit würzig geschmolzenem Käse und Röstzwiebeln in einer Gusspfanne serviert.

Vegane Pasta Pfanne 15,80 €

Feine Linguine Nudeln in frischem Ratatouille-Letscho, Rucola, grünem Pesto, verfeinert mit Sonnenblumenkernen und Balsamico.



ALKOHOLFREIES

Coca-Cola / zero, Fanta, Mezzo Mix, Sprite	Flasche 0,33l	3,50 €
Tafelwasser „Bergquell“ spritzig, still	0,5l	4,00 €
Fuze Tea Zitrone oder Pfirsich	Flasche 0,25l	3,50 €
Fassbrause Zitrone oder Orange	Flasche 0,33l	3,20 €
Almdudler	Flasche 0,35l	3,50€
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	Flasche 0,2l	2,80 €

AUS DER SAFTBAR

0,3l – 3,00 € | 0,5l – 4,80 € -> alle Säfte gerne auch als Schorle

- Apfelsaft naturtrüb
- Bananensaft
- Kirschsafft
- Orangensaft
- Johannisbeersaft

gerne zaubern wir Ihnen einen leckeren KiBa
0,3l - 3,40 €



Bitte ein Bit

BIERE VOM FASS

Köstritzer Kellerbier	0,3l	3,50 €
	0,5l	5,00 €
Bitburger Premium Pils / Radler	0,3l	3,50 €
	0,5l	5,00 €
Bitburger alkoholfrei	0,3l	3,50 €
	0,5l	5,00 €
Benediktiner Hell	0,3l	3,50 €
	0,5l	5,00 €

FLASCHENBIERE

Benediktiner Weizen	0,5l	5,00 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5l	5,00 €
Malzbier	0,33l	3,20 €



HEISSE GETRÄNKE

Pott Kaffee	3,80 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Cappuccino	4,80 €
Latte Macchiato	4,80 €
Schokoccino Schokolade Kaffee Milchschaum	4,80 €
Vanilleccino Vanille Kaffee Milchschaum	4,80 €
Heiße Schokolade	3,80 €
Heiße Vanillemilch	4,20 €
Tee nach Wahl	2,60 €
Heiße Zitrone	2,60 €
Heißer Orangensaft	3,00 €
Grog 4cl	4,50 €
Heißer Apfelwein	3,40 €



UNSERE BIO-WEINE

Alle Weine stammen aus dem fränkischen Weinort Sommerach vom Bioweingut Streng



2023 SILVANER - trocken

Frankens Superstar: Saftige Birne und frische Kräuter treffen aufeinander.

2024 MÜLLER-THURGAU - feinherb

Apfel und florale Nuancen, ausbalanciert durch milde Säure und leichte Restsüße.

2024 BACCHUS - feinherb, Qba

Die sanfte Säure harmoniert wunderbar mit dem Duft von Holunderblüten und den saftigen Noten von Aprikose und Passionsfrucht.

2024 ROTLING - feinherb, Qba

Ein Bukett, das den Sommer einfängt:
feine Süße trifft auf rote Beerenfrüchte und Zitrusnoten.

6,50 € / 0,25L

22,50 € / 1L

2024 WEISSER BURGUNDER - trocken, Qba

Die feine Schwester des Grauburgunders - in der Eleganz absolut ebenbürtig. Zartes Bouquet von weißen Blüten, kombiniert mit der frische von Zitrusfrüchten.

7,50 € / 0,25L

19,80 € / 0,75L

2023 RIESLING - trocken, Qba

Ein Klassiker: erfrischende Säure harmoniert perfekt mit den Aromen von Apfel & Zitrusfrüchten. Ein eleganter Begleiter für sonnige Stunden auf der Terrasse.

2023 SCHEUREBE - feinherb, Qba

Die lebendige Säure trifft auf eine feine, schmeichelnde Süße.
Intensive Aromen von schwarzer Johannisbeere vereinen sich mit tropischer Mango.

2023 DOMINA - trocken, Qba

Das Ergebnis einer Züchtung zweier Rebsorten - Eleganz des Spätburgunders & die tiefe Farbe des Blauen Portugiesers. Aromen von schwarzer Kirsche, Brombeere und feinen Akzenten von Nelke und Pfeffer.

2023 DORNFELDER - trocken, Qba

Samtige Struktur und die harmonische Weichheit machen diesen Tropfen perfekt für einen Abend an unserem Kamin. Kraftvolle Noten von Pflaume, Kirsche abgerundet mit floralem Hauch von Veilchen.

2021 RUBIN Cuvée - halbtrocken

Ein faszinierendes Zusammenspiel aus Dornfelder, Domina und Merlot. Saftige Noten von Kirsche und Erdbeere treffen auf getrockneten Kräutern und feinen Gewürznuancen.

Zusatzstoffe & Allergene

In unserer Küche werden täglich viele verschiedene Köstlichkeiten frisch zubereitet. Trotz größter Sorgfalt können wir nicht völlig ausschließen, dass durch die Be- und Verarbeitung aller Speisen, Kreuzungen mit anderen Lebensmitteln als die im Gericht deklarierten, vorkommen.

Daher bitten wir alle Gäste, die Probleme mit Allergenen oder Unverträglichkeiten mit Zusatzstoffen haben, uns darüber in Kenntnis zu setzen, damit wir Sie individuell in Absprache mit dem Küchenteam beraten können.

Alle Informationen über Zusatzstoffe oder Allergene in unseren Gerichten, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Service- oder Küchenpersonal.

*glutenfrei = Bitte beachten Sie, dass wir bei starken Unverträglichkeiten keine Haftung für mögliche Kreuzkontaminationen mit Gluten übernehmen können.

