



Ebbes von Hei - Kartoffeltage Saar-Hunsrück

Bis zum 22. Oktober veranstaltet die Regionalinitiative Ebbes von Hei die „Kartoffeltage Saar-Hunsrück“.

Das Panzhausteam möchte im Herbst seine Gäste mit kreativen genussvollen Gerichten aus Kartoffeln, Äpfeln, Quitten, Hagebutten, Weißdorn oder Birnen begeistern.

Hollerschi Secco Unser hausgemachter Holunderblütensirup und Kleinberger Secco	0,25l	6.00 €	Schinkenbrot "Sicher das größte Schinkenbrot im Hochwald!" Roher Schinken, immer ein halbes Pfund, Essiggurke und Tomaten	12.50* €
„Fröllein Frida“, Apfelsecco Mosel, Sektgut Martin Klein, Kreuzweiler	0,1l 0,75l	4.50 € 18.00 €	Strammer Max Strammer Max, 1/2 Pfund roher Schinken mit 2 Spiegeleiern	14.00* €
Apfelsaft Naturtrüber Apfelsaft von der Süßmosterei Väth aus Losheim am See - "Ebbes von Hei!"-Zertifikat Apfelsaft in Spitzenqualität von heimischen Streuobstwiesen Für unseren Apfelsaft nur „Äppel von Hei“	0,4l	3.50 €	Viezwürstchenbrett Halbes Duzend Viezwürstchen mit Bratkartoffeln, hausgemachten Rohkostsauerkraut und Senf	12.50* €
Porz Viez „Apfelwein heißt in unserer Region Viez". Regionalem Streuobst gekeltert und von kleinen handwerklichen Süßmosterei Väth aus Losheim am See abgefüllt. Wer zu Besuch kommt und die Saar- Hochwald Region verstehen will, muss erst den Viez schmecken.	0,4l	3.50 €	Beilagensalat Unser Beilagensalat: klein und fein, aber stets frisch mit hausgemachtem Hausdressing und wechselnden Saison- und Rohkostsalaten	5.00* €
Grompernzopp Kartoffelsuppe mit Pinienkernen und Walnussöl		9.00* €	Gasthaussalat mit Hähnchenbruststreifen Champignons, Gurken, Tomaten, Rohkostsalaten mit Hähnchenbruststreifen vom Hofgut Serrig und einem Panzkrusti	19.50* €
Rindfleischsuppe Rinder Consommé nach Großmutter Johanna mit Rinderbrust vom Bio- Glanrind vom Biolandhof Meiers aus Rimlingen und Gemüse aus der Region, Bio-Frischei Nudeln vom Bioland Hofgut Eichen aus Biringen		9.00* €	Vegetarischer Gasthaussalat mit gebratenem Flammkäse Unser neuer vegetarischer Salat mit gebratenem Flammkäse vom Bornwiesenhof aus Wilzenberg- Hußweiler, hausgemachtem Apfelchutney, geschwenkten Walnüssen und Apfelspalten, Champignons, Gurken, Tomaten, Rohkostsalaten, Panzkrusti	19.00* €
Das wilde Kesselgulasch Unsere hausgemachte Gulaschsuppe mit einem ofenfrischen Panzkrusti		9.00* €		

Preise inkl. 19% MwSt., * Preise inkl. 7% MwSt.



Das Gasthaus im Panzhaus - Panzhaus 129 - 54314 Greimerath
Tel.: +49 6587 991284 - Fax: - E-Mail: info@panzhaus.de - www.panzhaus.de

Grompernschnietscher mat Äpelschmeer Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus, sortenrein vom Viezapfel	12.50* €	Hochwaldfeuer Hähnchenbruststreifen mir der hauseigenen Pfeffermischung "Kanonenpulver", hausgemachte Chilisoße mit Wasserspatzen	20.50* €
Die neuen Käs'spatzen Hausgemachte Wasserspatzen mit Käse, ausgelassenen Zwiebeln und Apfelkompott	12.50* €	Die Lola Rote-Beete-Spatzen, Kräuterseitlingen und Walnusscrunch mit Ziegenfrischkäsesoße	18.50* €
Kappes Teerdisch Traditionelles Moselfränkisches Gericht, hausgemachter Stampes (Kartoffelstampf) mit eigenhergestelltem Rohkostsauerkraut, einer Wildbratwurst mit Fenchel, Zwiebeln und Panzhaussenf.	17.50* €	Schnitzel Wiener Art mit lauwarmen Kartoffelsalat Schweineschnitzel Wiener Art mit lauwarmen Kartoffelsalat	17.00* €
Gefüllte Klees Gefüllte Klees, ein gefüllter Kloß nach Großmutter's Art mit Wildbrät von der Wildkammer Merzig und hausgemachter Specksoße und Apfelmus vom Viezapfel und ein Beilagensalat	18.00* €	Schnitzel paniert mit Champignonrahm Schnitzel paniert mit Champignonrahm mit Bratkartoffeln	18.50* €
Steakkrusti Unser saftiger Steakburger mit Rumpsteakstreifen mit Tomate, Käse, geschmorten Zwiebeln und der hausgemachten Dijonnaise, der perfekten Steaksoße - alles auf unserem Panzkrusti und einer ordentlichen Portion knusprigen Bratkartoffeln	18.50* €	Grubenschnitzel Grubenschnitzel mit Zwiebeln und Käse überbacken mit Bratkartoffeln	20.00* €
Glanrind Burger Patty vom Glanrind vom Biolandhof Meiers aus Rimlingen, ein Archepassagier und unser Slowfoodburger! Mit hausgemachten Weißdornketchup, Essiggurke, Zwiebel, Senf und Käse vom Bornwiesenhof dazu eine ordentliche Portion Bratkartoffeln	18.50* €	Schnitzel vom Hofgut Serrig mit Kartoffelkruste Schnitzel vom Hofgut Serrig mit einer Kartoffelkruste mit geweckten Birnen von der Streuobstwiese und Bratkartoffeln	21.00* €
Der Neue Veganer Panzburger Ackerbohnen von der Wagnermühle in Sommerau als hausgemachtes Patty, Sprossen, Schnippelbohnen, veganer Käse & Mayo im unserem Bun mit Buchweizengrütze	20.00* €	Tresterfleisch hausgemachtes Kartoffelrösti und Schweinefiletgeschneitztes mit Moseltrester mariniert	23.00* €
Hochwaldtopf Unser Gasthausklassiker: Schweineschnitzel vom Hofgut Serrig mit Wasserspatzen und Käse überbacken	18.00* €	Heimatkotelett Knusprig paniertes Schweinekotelett vom Hofgut Serrig, Kaliber 450 Gramm, Streuobst-Chutney, geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln	450g 23.00* €
		Trassemer Fischteller gemischter Fischteller mit verschiedenen Fischen vom Forellengut Rosengarten aus Trassem, je nach „Tagesfang“ auf einem grünen Linsenpüree mit Gemüse und feiner Senfsoße.	27.00* €
		Großer Eisbecher Unser großer Eisbecher im Weckglas mit hausgemachtem Milchtraum und frischen Früchten	8.00* €

Preise inkl. 19% MwSt., * Preise inkl. 7% MwSt.



Das Gasthaus im Panzhaus - Panzhaus 129 - 54314 Greimerath
Tel.: +49 6587 991284 - Fax: - E-Mail: info@panzhaus.de - www.panzhaus.de

Hagebutten Parfait

Hausgemachtes Hagebutten Parfait

Die Süsse Lotte Streuobst

Von allem das Beste, zum alleine genießen oder gerne zum teilen: Dreierlei Süßes zu den Streuobstwiesen Genusswochen, Schichtdessert mit Streuobstmus, Parfait und Minigugelhupf

8.00* €

Hollersch

Hollersch Substantiv, Neutrum [das] süßes, stark alkoholisches Getränk, hausgemachter Holunderblütenlikör

0,2cl

2.00 €

11.00* €

Birnenbrand

Birnenbrand von 100-jährigen Birnenbäumen der Brennerei Ackermann aus Britten

0,2cl

2.50 €

Schlehenlikör

Schlehenlikör der Brennerei Ackermann aus Britten

0,2cl

2.50 €



Preise inkl. 19% MwSt., * Preise inkl. 7% MwSt.



Das Gasthaus im Panzhaus - Panzhaus 129 - 54314 Greimerath
Tel.: +49 6587 991284 - Fax: - E-Mail: info@panzhaus.de - www.panzhaus.de