



MARGARETENHOF

HOTEL | RESTAURANT | BIERGARTEN

SPEISEN

KALTE VORSPEISEN 

GERÄUCHERTES FORELLENFILET

mit Zitrone und Sahnemeerrettich

EUR 14,50

RÄUCHERLACHSRÖLLCHEN

mit Frischkäse

EUR 14,50

KRABBENCOCKTAIL

EUR 14,50

CARPACCIO VOM RINDERFILET

mit gehobeltem Parmesan

EUR 18,50

WARMER VORSPEISEN



TOMATE-MOZZARELLA

gratiniert

EUR 15,00

FROSCHSCHENKEL

Provencial

EUR 19,50

CREVETTEN IN KNOBLAUCHSAHNE

auf Reissockel

EUR 21,00

HALBES DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN

in Kräuterbutter serviert

EUR 17,50


SUPPEN

RINDFLEISCHSUPPE

mit Markklößchen

EUR 7,50

TOMATENSUPPE

mit Sherry und Sahnehäubchen

EUR 7,50

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

mit Käse überbacken

EUR 8,50

MINISTRONE

EUR 7,50

SALATE

Gemischter Salat der Saison	EUR 9,00
Blattsalat mit Speck und Brotcroûtons	EUR 11,00
Großer bunter Salatteller	EUR 12,50
- mit Schinken und Käse	EUR 16,50
- mit Bratkartoffeln und Spiegelei	EUR 19,00
- mit Truthahnstreifen	EUR 20,50
- mit Räucherlachsstreifen	EUR 21,50
- mit Kaninchenstreifen	EUR 22,50
- mit Rinderfiletstreifen	EUR 24,50
- mit Crevetten	EUR 26,00

Unsere Spezialitäten vom Buchenholzgrill

KAMINSCHWENKBRATEN

aus dem Schweinekamm, ca. 230 g,
mit Beilagensalat

EUR 19,50

PUTENSCHWENKBRATEN

mit Beilagensalat

EUR 19,50

SCHWEINEFILETSTEAK

ca. 230 g, mit Calvados flambiert
mit Beilagensalat

EUR 28,50

KALBSRÜCKENSTEAK

ca. 230 g, mit Calvados flambiert
mit Beilagensalat

EUR 32,50

KALBSFILETSPIESS

ca. 230 g, mit Bratkartoffeln und Schnittlauchsalat

EUR 42,50

RUMPSTEAK

vom argentinischen Angus-Rind, ca. 230 g
mit Beilagensalat

EUR 32,50

RINDERFILETSTEAK

vom Charolais-Rind, ca. 230 g
mit Beilagensalat

EUR 39,50

OCHSENKOTELETT

vom Charolais-Rind, ca. 550 g
mit Beilagensalat

EUR 33,50

RIBEYE STEAK

vom Rind, ca. 300 g
mit Beilagensalat

EUR 33,50

Zu allen Gerichten vom Buchenholzgrill reichen wir Ihnen
Kräuterbutter und Pommes Frites.

Unsere Spezialitäten vom Buchenholzgrill

LAMMKARREE

mit Rosmarinjus, ca. 230 g,
mit feinen Speckböhnchen, Grilltomate und Bratkartoffeln

EUR 42,50

KANINCHENRÜCKENFILET

an Braumeistersoße mit Blattspinat und Bratkartoffeln

EUR 32,50

FEUERSPIESS

Rind, Schwein, Kalb, ca. 230 g,
mit Dörrfleisch Paprika und Zwiebeln, mit Calvados flambiert

EUR 29,50

GRILLTELLER

Rind, Schwein und Pute, gegrillter Bauchspeck ca. 230 g,
mit Speckbohnen und Grilltomate

EUR 29,50

Für 2 Personen

FILETGRILLSPIESS

Rinderfilet und Kalbsfilet, Paprika und Zwiebeln,
gegrillter Bauchspeck, mit Calvados flambiert,
mit Pfeffersauce, Speckbohnen und Maispfannkuchen

EUR 68,00

Zu allen Gerichten vom Buchenholzgrill reichen wir Ihnen
Kräuterbutter und Pommes Frites.

BEILAGEN

BEILAGENSALAT	EUR 5,00
SCHNITTLAUCHSALAT	EUR 5,50
FOLIENKARTOFFELN mit Quark	EUR 4,50
BRATKARTOFFELN statt Pommes Frites	EUR 2,50
EINZELPORTION mit Pommes Frites, Kroketten, Nudeln, Reis	EUR 4,50
BRATKARTOFFELN	EUR 6,00
GEMÜSEBEILAGE	EUR 5,00
SPECKBOHNEN	EUR 5,00
ZWIEBELN	EUR 4,00
MAISPFANNKUCHEN, 3 Stück	EUR 4,50
PFEFFERSOSSE	EUR 3,50
RAHMSOSSE mit Champignons	EUR 3,50
CRÈME FRAÎCHE	EUR 0,00
SAHNEMEERRETTICH	EUR 0,00
KETCHUP	EUR 0,00
MAYONNAISE	EUR 0,00
SENF	EUR 0,00

EMPFEHLUNG 
AUS DER KÜCHE

SALMMEDAILLON

in Butter gegart, mit Hummersauce, Frühlingsgemüse und Butternudeln

EUR 33,50

SCHWEINELENDCHEN KASIMIR

mit Currykokosmilchsoße, Ananas, Reis und Beilagensalat

EUR 29,00

SCHNITZEL WIENER ART

mit Pommes Frites und Beilagensalat

EUR 22,50

BANDNUDELN

mit Lachs-Sahne-Soße und mit Beilagensalat

EUR 22,50

GEMÜSESPIESS

mit Ratatouille und Bratkartoffeln

EUR 22,50

GESCHNETZELTES von der Pute

mit Champignons, Rösti und Beilagensalat

EUR 21,50

KINDERTELLER

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Erbsen, Pommes Frites, Ketchup

EUR 14,50

DESSERTS

GEMISCHTES EIS 3 Bällchen

mit Sahne

EUR 6,90

ohne Sahne

EUR 5,90

VANILLEEIS

mit heißen Himbeeren

EUR 8,50

DAME BLANCHE

EUR 8,50

AMARENABECHER

EUR 8,50

SCHWARZWALDBECHER

EUR 8,50

WALNUSSEIS

mit heißen Pflaumen

EUR 9,90

CRÈME CARAMEL

EUR 9,90

ZITRONENEIS mit Wodka

EUR 9,90

EISSCHOKOLADE

EUR 8,50

EISKAFFEE

EUR 8,50

UNSER HAUSDESSERT

als krönender Abschluss

EUR 14,50

KÄSEDESSERT

mit Feigensenf

EUR 13,50



MARGARETENHOF

HOTEL | RESTAURANT | BIERGARTEN

GETRÄNKE





MARGARETENHOF

HOTEL | RESTAURANT | BIERGARTEN

FASSBIERE

Karlsberg UrPils	0,30l	4,00 €	0,50l	6,00 €
Karlsberg Helles	0,30l	4,00 €	0,50l	6,00 €
Karlsberg Kellerbier	0,30l	4,00 €	0,50l	6,00 €
Karlsberg Weizen hell	0,30l	4,00 €	0,50l	6,00 €
Picon bière	0,30l	4,50 €	0,50l	6,50 €

FLASCHENBIERE

Karlsberg Gründels alkoholfrei	0,33l	4,00 €		
Karlsberg Gründels Fresh	0,33l	4,00 €		
Karlsberg Gründels Grapefruit	0,33l	4,00 €		
Karlsberg Gründels Fitmalz	0,33l	4,00 €		
Karlsberg Weizen hell			0,50l	6,00 €
Karlsberg Weizen dunkel			0,50l	6,00 €
Karlsberg Weizen alkoholfrei			0,50l	6,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tainacher classic	0,25l	3,00 €	0,75l	7,50 €
Tainacher naturelle	0,25l	3,00 €	0,75l	7,50 €
Coca-Cola 1,3,9	0,20l	3,00 €	0,40l	6,00 €
Coca-Cola Zero 19	0,20l	3,00 €	0,40l	6,00 €
Spezi	0,20l	3,00 €	0,40l	6,00 €
Orangenlimonade 1,3	0,20l	3,00 €	0,40l	6,00 €
Zitronenlimonade	0,20l	3,00 €	0,40l	6,00 €
Apfelschorle	0,25l	3,00 €	0,40l	6,00 €
Schweppes Bitter Lemon 10	0,20l	3,50 €		
Schweppes Tonic Water 10	0,20l	3,50 €		
Orangina gelb	0,25l	3,50 €		
Apfelsaft	0,20l	3,50 €	0,40l	7,00 €
Orangensaft	0,20l	3,50 €	0,40l	7,00 €
Multi-Vitaminsaft	0,20l	3,50 €	0,40l	7,00 €
Johannisbeer Nektar	0,20l	3,50 €	0,40l	7,00 €
Johannisbeerschorle	0,20l	3,50 €	0,40l	7,00 €
Eistee Pfirsich	0,20l	2,50 €	0,40l	5,00 €

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse 3,50 €
Kaffee koffeinfrei	Tasse 3,50 €
Espresso	Tasse 2,80 €
Doppelter Espresso	Tasse 4,50 €
Espresso macchiato	Tasse 3,00 €
Cappuccino	Tasse 4,50 €
Latte macchiato	Tasse 4,50 €
Milchkaffee	Tasse 4,50 €
Heiße Schokolade	Tasse 4,50 €
Grog	Glas 4,00 €
Tee Kamille, Pfefferminz, Earl Grey, grüner Tee, Früchtetee, Darjeeling, Salbei, Hagebutten, Waldbeere, Ingwer, 8 Kräuter	Glas 3,00 €

Offene Weine

Weißweine

Riesling, Qba, lieblich, Erbes Mosel, Qualitätswein Pfalz, harmonisch, fruchtig, lieblich	0,2 l	6,50 €
Riesling QbA, trocken, Weingut Probsthof, Pfalz leicht, feine Frucht kombiniert mit rassiger Säure, zarte mineralische Note	0,2 l	6,90 €
Pinot Blanc, Alsace AC, trocken Cave Hunawehr, weich, zart, frisch und geschmeidig	0,2 l	6,90 €
Auxerrois QbA trocken, Petgen-Dahm, saarländische Mosel, feinfruchtig, elegant, moderate Säure	0,2 l	8,00 €
Grauer Burgunder QbA trocken, Nenniger Römerberg, Karl Petgen, saarländische Mosel, fruchtbetont, schlank und frisch	0,2 l	8,90 €

Roséweine

Portugieser Weissherbst QBA – halbtrocken, Weingut Zimmermann Pfalz, mild mit leichter Restsüße und feinfruchtigem Charakter	0,2 l	5,90 €
Sankt Laurent Rosé, QbA, trocken, Weingut Anton, Herxheim Pfalz, leicht, fruchtig mit dezenter Säure und Noten von roten Früchten	0,2 l	7,50 €
Rotling, QbA, lieblich, Axel Pauly, Mosel Duftig und belebend aus weißen und roten Trauben	0,2 l	7,50 €
Côtes de Provence, AOP, Vignobles de Ramatuelle, frisch, lebhaft-fruchtig und zugleich weich und ausgewogen	0,2 l	7,50 €

Rotweine

Château Martinon, Bordeaux Supérieur AC, Jerôme Troillet, weich und harmonisch, mittlerer Körper	0,2 l	8,00 €
Spätburgunder Rotwein QbA, Feinherb Bruno Wind, Pfalz, dezente Restsüße, rund, weich und dennoch kraftvoll	0,2 l	7,50 €
Spätburgunder Rotwein QbA trocken, Bruno Wind, Pfalz, trocken, rund, ausgewogen, gute Struktur, weiche Tannine	0,2 l	7,50 €
Côtes du Rhône AC, Chateau Simian – Bio Wein - trocken, ausgewogen, rund, gute Struktur	0,2 l	8,90 €
Don Cosimo Primitivo I.G.T. Trocken Bukett von Brombeeren, Feigen, Vanille und Holunder. Sehr konzentriert, fruchtbetonte milde Säure. Am Gaumen Noten von Blaubeeren, Feigen und Cassislikör	0,2 l	8,50 €

APERITIFS

Ricard	2 cl	4,00 €
Pernod	2 cl	4,00 €
Martini weiß / rot,	5 cl	6,50 €
Martini alkoholfrei	5 cl	6,50 €
Sherry trocken	5 cl	6,50 €
Sherry medium	5 cl	6,50 €
Portwein weiß/ rot	5 cl	6,50 €
Malteser Aquavit	2 cl	5,50 €
Campari	4 cl	6,50 €
Campari Orange / Soda	4 cl	7,00 €

CRÉMANTVARIATIONEN

Glas Crémant de Loire	0,1l	6,50 €
Sekt alkoholfrei	0,1l	6,50 €
Crémant Bellini	0,1l	8,00 €
Kir Royal	0,1l	8,00 €
Lillet Wild Berry	0,1l	8,00 €
Hugo	0,1l	8,00 €
Hugo alkoholfrei	0,1l	8,00 €
Aperol Spritz	0,1l	8,00 €
Limoncello Spritz	0,1l	8,00 €
Champagner	0,1l	14,50 €

DIGESTIFS

Cognac
Rémy Martin 2 cl 7,50 €

Single Malt Whisky
Glenmorangie 2 cl 7,50 €
Laphroaig 2 cl 8,50 €

Scotch
Ballantines 2 cl 6,50 €

Bourbon
Jack Daniels 4 cl 7,50 €
Cola - Whiskey 0,2l 7,50 €

Rum
Havana Club 3 anos 2 cl 6,50 €
Havana Club 7 anos 2 cl 7,00 €

Obstbrände
Calvados 2 cl 5,50 €
Vieille Prune 2 cl 5,50 €
Grappa Nonino 2 cl 8,00 €

Obstbrände vom Saargau

Williams	2 cl	5,00 €
Mirabelle	2 cl	5,00 €
Framboise	2 cl	5,00 €
Obstler	2 cl	4,50 €

Bitter / Kräuter

Ramazotti	4 cl	5,90 €
Jägermeister	2 cl	5,50 €
Averna	4 cl	5,90 €
Cynar	4 cl	5,90 €
Fernet Branca	2 cl	5,90 €
Doktor	2 cl	4,50 €

Liqueur

Baileys	4 cl	6,50 €
Amaretto	4 cl	6,50 €
Sambucca Molinari	2 cl	4,50 €
Francelico	2 cl	4,50 €

Wodka

Absolut	4 cl	7,00 €
Vodka-Lemon	0,2l	8,50 €

Gin

Gordon's London Dry Gin	4 cl	5,90 €
Gordon's London Dry Gin alkoholfrei	4 cl	5,90 €
Bombay Sapphire Gin	4 cl	8,00 €
Ferdinand's Saar Dry Gin	4 cl	9,90 €
Gin-Tonic	0,2l	8,50 €