

— Herzlich Willkommen im Gasthaus Wommer —

— Unsere Tradition —

Unser Lokal besteht seit über 130 Jahren und wird seitdem als Familienbetrieb geführt. In den ersten Jahrzehnten trafen sich hier vor allem die Bergarbeiter der örtlichen Kohlengrube von Sechseichen auf einen sog. „Knubben“ Schnaps.

Nach den Weltkriegen wurde Schüren immer mehr zum beliebten Ausflugsort für Wanderer, Spaziergänger und Fahrradfahrer. So entwickelte sich jene rustikale „Schnaps-Wirtschaft“ immer mehr zum beliebten Ausflugslokal mit den ersten warmen und kalten Speisen.

Fortgeführt und weiterentwickelt wird dies seit 1991, in vierter und mittlerweile auch fünfter Familiengeneration, von uns.

— Dafür stehen wir... —

Familiäre Herzlichkeit im urig-traditionsreichem Ambiente, dazu eine gutbürgerliche, saisonale Küche mit einer Prise Raffinesse und Kreativität!

Keine Haute Cuisine, kein Schi Schi, sondern ehrlich, schmackhaft, frisch und unkompliziert soll es sein.

Wir heißen Sie herzlich Willkommen!

Ihre Familie Wommer & Team

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Samstag

17:00 Uhr bis 22:00 Uhr; (Küche: 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr)

Samstag & Sonntag

11:30 Uhr bis 15:00 Uhr; (Küche: 11:30 Uhr bis 14 Uhr)

Apéritif

► Empfehlung

Hausapéritif / Alkoholfreier Hausapéritif der Saison

{siehe Tageskarte}

► Schaumwein

Cremant d' Alsace /

David Ermel

0,1l 5,9 0,75l 37,- €

Coupe Pêche

Cremant d' Alsace | Pfirsichlikör

0,1l 6,9

Kir Royal

Cremant d' Alsace | Johannisbeerlikör

0,1l 6,9

Fl. Pinot Meunier Rosé Sekt |

Bernhard Koch | Pfalz, „cremig, edel“

0,75l 37,-

► Klassisch

€

Campari¹

5cl / 4,9

Martini⁶

5cl / 4,9

Campari¹ Orange / Soda

20 cl / 6,9

bianco | rosso

Sandeman Sherry

5cl / 4,9

Ricard

5cl / 5,9

medium dry

► Spritz & Drinks

Ferdinand's Vermouth Rosé |

0,2l / €

Hugo¹¹

0,2l / €

Thomas Henry Tonic Water | Eis

7,5

Rieslingsekt | Soda | Limette | Holunder 6,9

Aperol Spritz^{1,11}

Rieslingsekt | Soda | Aperol | Eis

7,5

Lemon Spritz¹¹

Rieslingsekt | Limoncello | Soda | Eis

7,5

Gin Tonic

Roku Gin / Ferdinand's Saar Dry Gin / Malfy Gin rosa

10,9

+ Fl. Thomas Henry Tonic Water

4cl

20cl

► Spritzfrei

Aperitivo Tranquilo^{1,11}

Monin Bitter | Orangensaft | Soda | Eis

5,9

Ferdinand's Riesling Verjus Cordial¹¹

Thomas Henry Tonic Water | Eis | Zitrone

7,5

Martini Vibrante rot | Tonic | Eis

6,9

Martini Floreale weiß | Tonic | Eis

6,9

alle Preise inkl. gesetzlicher USt. und freundlicher Bedienung

Speisekarte

Unsere Klassiker

Die **Klassiker** auf unserer Speisekarte gibt es nahezu (schon) immer. Sie sind Teil unserer Wurzeln und Tradition. Deshalb, aber auch auf Grund ihrer großen Beliebtheit sind sie kaum wegzudenken. Einfach.. aber gut.

Bitte beachten Sie darüberhinaus zusätzlich unsere täglich wechselnde

Tageskarte!

Hier finden Sie unser frisches Fischangebot, viele saisonale Zutaten und raffinierte, international, aber auch regional inspirierte Zusammenstellungen!

Vorneweg

Rindfleischsuppe |

Brühe vom Tafelspitz und von Wurzelgemüse mit Markklößchen, gekleppertem Ei und Möhrchen ^{A,C,I}

6,9

Das Süppchen von heute

{Tageskarte}

Gebackene Champignons

mit Knobidip {veg.} ^{A,C,G,J}

9,5

Bunter Salat ^{C,G,J}

Gemischte Blattsalate im Hausdressing & frische, selbstgemachte Rohkostsalate {veg.}

5,5

Grünzeug

Großer bunter Salat ^{A,C,G,J}

Gemischte Blattsalate im Hausdressing & frische, selbstgemachte Rohkostsalate {veg.}

12,5

| + Paniertes Schweinerückenschnitzel ^{A,C,G,J}

18,9

| + Hähnchenbrustfilet | Aioli ^{A,C,G,J}

19,5

| + Gratiniertes Honig-Thymian Ziegenkäse & Aprikosenmarmelade {veg.} ^{A,C,G,J}

19,5

Hauptsache

Bei Seite...

Portion Soße extra	+2,5
Kräuterbutter extra	+2,5
Beilage extra	+4,9
Beilagensalat extra	+5,5
Preiselbeeren	+1,5

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pommes Frites, Beilagensalat und Preiselbeeren^{A,C,G,J} 27,5

Rumpsteak vom Argentinischen Black Angus Beef

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Beilagensalat^{C,G} 31,9

Pfeffersteak

Rumpsteak vom Argentinischen Black Angus Beef
mit grüner Pfeffer-Whiskey Soße, Pommes Frites und Beilagensalat^{A,C,G,I,J} 31,9

Paniertes Champignonrahmschnitzel vom Schweinerücken 19,5

Rahmsoße mit frischen Champignons
dazu Pommes Frites und Beilagensalat^{A,C,G,I,J}

Cordon Bleu vom Schweinerücken 21,5

gefüllt mit Prager Schinken und Gouda
dazu Pommes Frites und Beilagensalat^{1,2,9,A,C,G,J}

Parmesanschnitzel vom Schweinerücken

mit selbstgemachter Bolognesesoße und Gouda überbacken
dazu Pasta und Beilagensalat^{1,A,C,G,I,J} 19,5

Pasta Bolognese 13,9

Pasta nach Tagesangebot mit selbstgemachter Hackfleischsoße und Parmesan^{1,A,G,I}

Fleisch Los

Veggie Gerichte der Woche

{siehe Tageskarte}

*selbstgemacht, aus frischen Zutaten, die uns die Natur je nach Saison bieten,
deshalb nur auf der Tageskarte zu finden... :-)*

*Wir bereiten Ihre Speisen frisch und v.a. unter Verwendung frischer
Produkte für Sie zu. Deshalb kann es auch mal vorkommen, dass 1. etwas aus
ist und 2. es bei hohem Andrang etwas länger dauern kann.*

Vielen Dank für Ihr Verständnis!