



# „Schnitzelhaus Welfenstube“

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen Pommes Frites und Salat. Wahlweise als Beilage auch Reis, Röstitaler, Kroketten. Aufschlag für Portion Bratkartoffeln Euro 2,90


Frisch vom Eifeler Selektionsbetrieb Fleischerei  
Peter Müller aus Müllenborn

Das klassische „Wiener Schnitzel“  
aus der Kalbskeule  
Euro 16,80

Kalbsschnitzel „Cordon-Bleu“  
mit gekochtem Schinken und Käse gefüllt  
Euro 17,80

Frisch vom Geflügelhof Janshen aus Ellscheid

Putenschnitzel „Indisch“  
mit Früchten in Curry-Rahm-Sauce dazu Reis  
Euro 13,80





Putenschnitzel „Cordon-Bleu“  
mit gekochtem Schinken und Käse gefüllt  
Euro 13,80

Verschiedene Schnitzelgerichte vom Eifel Premium Schwein  
aus der Oberschale geschnitten:


„Jägerschnitzel“  
mit frischen Champignons in Rahmsauce  
Euro 13,80


„Zigeunerschnitzel“  
mit Puszta-Paprikasauce  
Euro 13,80

„Zwiebelschnitzel“  
mit Schmorzwiebeln in Butter gebraten  
Euro 13,80

Schnitzel „Hawai“  
mit Ananas, Pfirsich und Käse überbacken  
Euro 13,80

Schnitzel „Birne Helene“  
mit Birne, Preiselbeeren und Käse überbacken  
Euro 13,80





Schnitzel „Indisch“  
mit Früchten in Curry-Rahm-Sauce dazu Reis  
Euro 13,80

Schnitzel „Cordon Bleu“  
gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse  
Euro 13,80

Schnitzel „Pfefferrahm“  
mit Sauce vom grünen Pfeffer  
Euro 13,80

Schnitzel „Princess“  
belegt mit Spargel und Sauce Hollandaise überbacken  
Euro 14,50

Schnitzel „Berner Art“  
mit Tomatenscheiben und Käse überbacken, dazu Röstitaler  
Euro 14,50

Schnitzel „Tagliarini“  
mit frischen Bandnudeln in Tomaten-Basilikumsauce  
Euro 14,50

Schnitzel „Holsteiner Art“  
mit gebratenem Bauchspeck & Spiegelei dazu Bratkartoffeln  
Euro 15,50





Schnitzel „Barbecue“  
mit Bacon, Baked Beans, Western Potatoes & Sour Cream  
Euro 15,50

Schnitzel „Welfenstube“  
mit Dörrfleischwürfeln und Eifeler Ziegenkäse überbacken  
Euro 15,50

*Guten Appetit  
Wünscht Ihnen  
Familie Kälker*



# Suppen

- Terrine herzhafte Leberknödelsuppe Euro 5,50
- Eifeler Kartoffelcreme Suppe  
mit ausgelassenen Speckstreifen  
und geröstetem Weißbrot Euro 5,50
- Toscanische Tomatensuppe Euro 4,80
- Eifeler Zwiebelsuppe mit Weißbrottalern belegt  
und mit Käse im Ofen überbacken Euro 5,50

# Vorspeisen

- Carpaccio vom hauchdünn geschnittenem Rind,  
mariniert mit einer hausgemachten Vinaigrette  
und geraspelttem Grana Padano Euro 9,80
- Kleiner Blattsalatteller des Saison mit  
gebratenem Ziegenkäse, Speck und Zwiebeln  
dazu Brotbeilage und Butter Euro 12,80
- Kleiner Blattsalatteller der Saison mit  
geräuchertem Fjord-Lachs und Kräuter-Dip  
dazu Brotbeilage und Butter Euro 12,80



# Hauptgerichte

- Schlemmertost „Hawai“, Toast belegt mit gekochtem Schinken, Ananas, Pfirsiche mit Käse überbacken Euro 9,90

- Hähnchenbrustfilet „Indisch“, (Geflügelhof Janshen) mit frischen Früchten in Curry-Rahm-Sauce dazu Reis und gemischte Blattsalate der Saison Euro 12,90

„Filetpfanne Welfenstube“ für 2 Personen

Medaillons vom Schweinefilet, Kaisergemüse, Kartoffelecken mit Kräuterdip und Sauce à la Hollandaise in der Pfanne serviert Euro 31,90





# Vom Eifeler Weiderind

- Rumpsteak „Café de Paris“ (min. 350 gr.)  
mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken  
dazu Kartoffelkroketten und Blattsalate der Saison,  
in der Pfanne serviert

**Euro 25,50**

- Rumpsteak „Madagaskar“ (min. 350 gr.)  
mit Pfefferrahmsauce, Röstinchen dazu Blattsalate  
der Saison, in der Pfanne serviert

**Euro 26,50**

Preiszuschlag für eine Portion Bratkartoffeln

**Euro 2,90**





# Unsere besondere Empfehlung

Fondue Chinoise (ab 2 Personen)

**Reservierung erbeten !**

- Marinierte Blattsalate der Saison
- Fondue Chinoise:  
Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet, Reis, Pommes frites,  
3 verschiedene Saucen (Cocktail, Curry, Knoblauch),  
Lychees, Ananas, Feigen, Baby-Birnen, Peperoni (mild),  
Silberzwiebeln und Cornichons

Den Fond der Brühe servieren wir Ihnen,  
auf Wunsch mit Sherry abgeschmeckt

- Vanilleeis mit Schattenmorellen & Sahne

**Euro 25,00 pro Person**





# Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,20l	<b>Euro 2,30</b>
Coca Cola	0,40l	<b>Euro 4,60</b>
Fanta	0,20l	<b>Euro 2,10</b>
Fanta	0,40l	<b>Euro 4,20</b>
Sprite	0,20l	<b>Euro 2,10</b>
Sprite	0,40l	<b>Euro 4,10</b>
Gerolsteiner Mineralwasser	0,25l	<b>Euro 2,40</b>
Gerolsteiner Stille Quelle	0,25l	<b>Euro 2,40</b>
Gerolsteiner Mineralwasser	0,50l	<b>Euro 4,80</b>
Apfelsaft Naturtrüb (Eifel)	0,20l	<b>Euro 2,60</b>
Apfel-Holundersaft (Eifel)	0,20l	<b>Euro 2,90</b>
Apfelsaftschorle (Eifel)	0,20l	<b>Euro 2,30</b>
Apfelsaftschorle (Eifel)	0,40l	<b>Euro 4,60</b>
Orangensaft	0,20l	<b>Euro 2,05</b>
Traubensaft	0,20l	<b>Euro 2,60</b>
Tomatensaft	0,20l	<b>Euro 2,60</b>
Bitter Lemon	0,20l	<b>Euro 2,40</b>
Tonic Water	0,20l	<b>Euro 2,40</b>
Ice Tea	0,25l	<b>Euro 2,60</b>



# Frisches Bier vom Faß & Flasche

Veltins vom Faß	0,30l	Euro 2,60
Alster / Radler vom Faß	0,30l	Euro 2,60
Franziskaner Weißbier vom Faß	0,30l	Euro 2,60
Franziskaner Weißbier vom Faß	0,50l	Euro 4,00
Eifeler Landbier	0,50l	Euro 4,00
Franziskaner Weißbier, Kristall	0,50l	Euro 4,00
Franziskaner Hefe-Weißbier, Dunkel	0,50l	Euro 4,00
Diebels	0,33l	Euro 2,80
Veltins Alkoholfrei	0,33l	Euro 2,80
Vitamalz	0,33l	Euro 2,80
Zischke, Kellerbier Dunkel	0,50l	Euro 4,00
Zischke, Kellerbier Original	0,50l	Euro 4,00



# Warme Getränke

Tasse frisch gemahlener Kaffee	Euro 2,20
Kännchen frisch gemahlener Kaffee	Euro 4,40
Latte Macchiato	Euro 2,90
Chociato	Euro 2,90
Glas Tee (verschiedene Sorten zur Auswahl)	Euro 2,10
Kännchen Tee (verschiedene Sorten zur Auswahl)	Euro 4,20
Tasse heiße Schokolade (große Tasse)	Euro 2,90
Milchkaffee (große Tasse)	Euro 2,90
Cappuccino mit Milchschaum	Euro 2,60
Milchkaffee (große Tasse)	Euro 2,90
Espresso	Euro 2,00
Wiener Einspanner	Euro 3,20
(Doppelter Espresso mit Sahnehaube im Glas serviert)	
Wiener Samt	Euro 3,60
(Österreichische Kaffeespezialität mit Vanilleeis & Sahne)	




# Offene Weine

2017er Alfer Riesling Qualitätswein b.A., trocken	0,2l	Euro 3,95
2017er Alfer Riesling Qualitätswein b.A., halbtrocken	0,2l	Euro 3,95
2016er Alfer Riesling Qualitätswein b.A., mild	0,2l	Euro 3,95
2015er Dornfelder Qualitätswein, trocken	0,2l	Euro 4,10
2015er Spätburgunder Qualitätswein, trocken	0,2l	Euro 4,25
2015er Dornfelder Rotwein, Qualitätswein, halbtrocken	0,2l	Euro 4,10
2017er Rotling halbtrocken	0,2l	Euro 4,50

## Flaschenweine & Offene Weine

2016er Herrenberg Riesling, trocken	0,75l 0,20l	Euro 15,90 Euro 4,50
--	----------------	-------------------------





2016er Alfer Burggraf, Riesling, Feinherb	0,75l 0,20l	Euro 15,00 Euro 4,00
--	----------------	-------------------------

2016er Alfer Kapellenberg Riesling, Spätlese	0,75l 0,20l	Euro 15,90 Euro 4,50
---	----------------	-------------------------



2017er Rotling trocken	0,75l 0,20l	Euro 15,90 Euro 4,50
------------------------	----------------	-------------------------

2017er Rotling halbtrocken	0,75l 0,20l	Euro 15,90 Euro 4,50
----------------------------	----------------	-------------------------

2013er Dornfelder Rotwein Qualitätswein, trocken	0,75l 0,20l	Euro 15,25 Euro 4,10
---	----------------	-------------------------

2015er Spätburgunder Qualitätswein, trocken	0,75l 0,20l	Euro 15,50 Euro 4,25
--	----------------	-------------------------

2015er Dornfelder Rotwein Qualitätswein b.A. halbtrocken	0,75l 0,20l	Euro 15,25 Euro 4,10
---	----------------	-------------------------

## Sekt

2015er Mosel Riesling Jahrgangsekt Klassische Flaschengärung, trocken	0,75l 0,10l	Euro 19,50 Euro 2,90
--	----------------	-------------------------



# Apéros

Campari, Orange & Soda	4cl	Euro 4,60
Sherry, Medium/Dry	5cl	Euro 2,95
Martini Bianco	5cl	Euro 2,95
Wodka Lemon	4cl	Euro 4,60
Gin Tonic	4cl	Euro 4,60
Glas Sekt (Mosel Riesling, trocken )	0,1l	Euro 5,50
Peach Royal	0,2l	Euro 4,60
(Pfirsischlikör & Winzersekt)		
Alkoholfreie Shatler´s Cocktails	0,4l	Euro 5,90
Alkoholische Shatler´s Cocktails	0,4l	Euro 7,50

# Feine Brände

Williams	2cl	Euro 2,65
(Eifel Premium Brand)		
Mirabellen	2cl	Euro 2,65
(Eifel Premium Brand)		
Zwetschgenbrand	2cl	Euro 2,10
(Eifel Premium Brand)		
Schlehengeist	2cl	Euro 2,15
(Eifel Premium Brand)		
Obstbrand	2cl	Euro 2,10
(Eifel Premium Brand)		
Schwarzwälder-Kirschwasser	2cl	Euro 1,90
Weizenkorn	2cl	Euro 1,70
Kuemmerling (Fläschchen)	2cl	Euro 1,70



Fernet-Branca	2cl	Euro 2,35
Branca Menta	2cl	Euro 2,35
Ramazotti	2cl	Euro 2,35
Malteser Aquavit	2cl	Euro 2,35
Jubiläums Aquavit	2cl	Euro 2,00
Moselhefe	2cl	Euro 1,90
Asbach Uralt	2cl	Euro 2,15
Cognac Martell	2cl	Euro 2,95
J.W. Red Label	2cl	Euro 2,95
Ballantines	2cl	Euro 2,95





## Liebe Gäste!

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant „Welfenstube“ begrüßen zu dürfen.

Das Haus Hohenzollern wurde zur Kaiserzeit im „Wilhelminischen Stil“ erbaut, und steht seit 1902 allerlei Gästen als Herberge zur Verfügung.

Bei altersbedingten Modernisierungsarbeiten in den letzten Jahren, waren wir immer bedacht, Tradition und Neuzeit zu verbinden.

Stets ist es unser Ziel gewesen, der Atmosphäre des Hauses den nötigen Schliff zu geben. Wir hoffen, den gewagten Einschnitt in die Optik des Hauses, durch den Anbau eines Wintergartens, gemeistert zu haben, und wünschen, dass Sie sich entspannen, Sonne tanken und einfach wohlfühlen.

Gerne verwöhnen wir sie hierbei mit Leckerein aus der Region, ob feine Brände, frische Biere oder einem guten Glas Wein. Gerne bemühen wir uns, Ihnen etwas von der „Guten Alten Zeit“ mit auf dem Weg zu geben.

Sollten Sie Anregungen, Fragen oder Wünsche haben, so wenden Sie sich bitte mit ruhigem Gewissen an uns, denn Sie sollen sich als Gast bei uns wohlfühlen.

Ihr Team von der Welfenstube  
Christoph & Marloes Kälker

