



*Freitag – Samstag – Sonntag Nachmittag*

Regional - Traditionell - Immer Mal Natürlich Anders

Genießen und Einkaufen

Wir haben den Landgeschmack neu erfunden! Überlieferte Gerichte und Neukreationen – aber allesamt aus Vogelsberger Produkten – das machen wir und Sie genießen und kaufen. Nicht nur originell und einfach essen können Sie bei uns, auch einige Getränke sind weit weg herkömmlichen Angeboten. Bei uns genießen Sie hausgemachten Apfelwein und natürliche Getränke Rund um den Apfel.



**Aus der warmen Küche:**

**Pletschmüller´s Krustis o. Burger...NATÜRLICH anders...**

(Unsere Fladen mit Sesam werden braun und knusprig gegrillt sie wurden hergestellt von unserem Hausbäcker Wolf aus Homberg und unsere Landhausküche verleiht ihr das gewisse Etwas...Der geschmolzene Käse lässt sie zum besonderen Erlebnis werden.)



**141. "Käse"**

**4,50 €**

Fladen überbacken mit Käse , Zitronenpfeffer als Topping

**142. "Schlossbergkrusti"**

**7,00 €**

Fladen gefüllt mit rohem Schinken Tomate, Salat und Käse

**143. "Pletschmühlen Krusti -Mal Anders-"**

**7,00 €**

Fladen gefüllt mit rohem Schinken, Apfelscheiben, Röstzwiebel, Salat und Käse

**144. „Vogelsberger Landkrusti“**

**7,50 €**

Fladen gefüllt mit Salamiwoascht und würzigem Käse überbacken belegt mit Gewürzgurke, rohen Zwiebel und Salat

**145. „Fleischloses Vogelsbergkrusti“**

**5,50 €**

Fladen gefüllt mit Balsamico – Apfelgelee, Käse und Salat

Gerne servieren wir zu unseren Krustis Pommes oder Wedges oder  
einen Beistellsalat mit Landhausdressing je Portion 2,50 €

## Noch mehr Herzhaftes aus der Landhausküche mit dem Alsfelder Landei

**146. Strammer Max „Mal Anders“** **7,50 €**

Lewwerkäs mit 2 Spiegeleier dazu Butterbrot mit selbstgemachter Kräuterbutter des Tages aus der Landhausküche

**41. Eierpfanne vom Alsfelder Landei** **5,50 €**

**für Gruppen ...in de groß Pann** (die pann uff de Disch)

Rührei mit Woascht, Zwiwwel un Dörrfleisch dazu Brot un Gurke aus Schlitz

**42. Vegetarische Eierpfanne** **6,00 €**

Rührei mit Paprika, Zwiebel und Pilze dazu Brot und Gurke aus Schlitz

### Aus der kalten Küche:

#### Salatschüssel mit Landgeschmack

darauf Käsewürfel von der grünen Weide als Topping  
selbstgemachtes Balsamicocrema Apfel – Quitte

**304. + Bärlauchnocken und Dip des Tages** **8,50 €**

**303. + Federviehstreifen** **9,50 €**

**147. „Eisbein“** **6,00 €**

in Vogelsberger Rapsölmarinade belegt mit Zwiebeln dazu Butterbrot

**Unsere Klassiker: 36. Handkäse mit Musik** **5,50 €**

dazu Butterbrot

**916. kl. Port.** **3,50 €**

**37. Jausenstulle** **4,50 €**

Belag nach Wunsch: Hausm. Wurst, Schinken o. Käse oder einfach mit ALLEM

**33. Pletschmüller´s Jausenbrett -die Brotzeit** **8,50 €**

Hausmacher Wurst aller Art, roher Schinken, Käse, Brot und Butter rauschendes Gebirgswasser zur Verdauung“

**331. Vogelsberger Käsebrett** **8,50 €**

Käsevielfalt von der Bauernhofkäserei „Grüne Weide“, Handkäsevariationen dazu selbstgemachter Balsamicogeele, reich garniert, Brot und Butter

