

Zum Schwarzen Keiler



Speisekarte

Wirtshaus Zum schwarzen Keiler, Weserstr. 9, 31582 Nienburg, Tel.: 05021/922872,

zum-schwarzen-keiler@web.de, www.zum-schwarzen-keiler.de

Zum Schwarzen Keiler



So seyed gegruesset!

In unserem Wirtshaus bieten wir Eurem Gaumen mittelalterliche Rezepte, hergestellt mit den besten Zutaten der Region.

Die Zubereitung erfolgt auf althergebrachte Weise und wir wollen nicht die Qualitaet darunter leiden lassen, dass uns der Dämon „Zeit“ im Genick sitzt. Daher seht es uns nach, wenn es vielleicht einmal etwas laenger dauert.

Lasst Euch Wildbret und saftigen Braten aus heimischen Gefilden oder traditionelle, saisonale Gerichte schmecken.

Unsere Schankmaegde und-knechte verwoehnen Euch mit einer großen Auswahl einzigartiger Tropfen uns unseren Kellern.

Vom wuerzigen Schwarzbier, ueber suessen Met, bis hin zu erlesen Rum- & Whiskeysorten aus dem Geheimvorrat des Barons.

Solltet Ihr unglaublicherweise einmal etwas auszusetzen haben, so zoegert nicht uns dies mitzuteilen. Dann soll der Koch gepruegelt oder die Magd und der Knecht gezuechtigt werden.

Also fresset und suffet! Lasset es Euch wohl ergehen!

Wilhelm Baron von Dornfeld

Zum Schwarzen Keiler



...zum Speysen

Aus dem Kessel:

Irish Stew

Der traditionelle Gabeintopf aus Irland von Lammfleisch, Kartoffeln, Karotten und Weißkohl. Typisch irisch mit Irish Stout verfeinert.

8,00 €

Waldpilzsuppe à la Robin Hood

Eine kräftige, dunkle Suppe aus Champignons, Maronen, Steinpilzen und Stockschwämmchen mit Bulgur, Rotwein und feinen Kräutern abgeschmeckt. Dazu servieren wir Brot.

7,50 €

Linsensuppe aus dem Orient

Eine landestypische, orientalische Suppe aus roten Linsen, Karotten und einem Hauch von Knoblauch, Ingwer, Chili und Sumak. Dazu servieren wir Brot.

7,50 €

Hättet Ihr es gewusst?

Sumak: ist ein rotes Gewürz und wird aus den Steinfrüchten des Färberbaum gewonnen. In der traditionellen, orientalischen Küche wird es typischerweise zum Würzen von fast allen Speisen verwendet.



...zum Speysen

Vesperplatten

Süddeutsches Knotenbrot



Warme, ofenfrische Laugenbretzel mit gesalzener Butter

3,50 €

Süddeutsches Knotenbrot mit Kaas



Warme, ofenfrische Laugenbretzel mit gesalzener Butter und Käse überbacken

4,50 €

Süddeutsches Knotenbrot mit Kaas & Fleisch

Warme, ofenfrische Laugenbretzel mit Kassler Bratenfleisch & Käse überbacken^{2,3}

5,50 €

Jägerbrot



Dunkles Brot mit unserer hauseigenen Gewürzmischung und mediterranen Kräutern in der Pfanne geröstet und Knoblauch und Ingwer verfeinert.

4,50 €

Jägerbrot, groß



Dunkles Brot mit unserer hauseigenen Gewürzmischung und mediterranen Kräutern in der Pfanne geröstet und Knoblauch und Ingwer verfeinert.

8,50 €

Jägerbrot mit Kaas



Dunkles Brot mit unserer hauseigenen Gewürzmischung und mediterranen Kräutern in der Pfanne geröstet und Knoblauch und Ingwer verfeinert. Mit Käsewürfeln garniert.

6,50 €

Jägerbrot mit Kaas, groß



Dunkles Brot mit unserer hauseigenen Gewürzmischung und mediterranen Kräutern in der Pfanne geröstet und Knoblauch und Ingwer verfeinert. Mit Käsewürfeln garniert.

12,00 €



...zum Speysen

Fleischloses:

Schwenkkartoffeln nach Art des Hauses

Frische Kartoffeln vom regionalen Bauernhof in der Pfanne gewenkt und nach Art des Hauses gewürzt und abgeschmeckt.

4,50 €

Schwenkkartoffeln nach Art des Hauses mit Kaas

Frische Kartoffeln vom regionalen Bauernhof in der Pfanne gewenkt und nach Art des Hauses gewürzt und abgeschmeckt. Mit würzigem Käse überbacken.

6,50 €

Grüne Blätter

Gemischter Salat nach Art „was-der-Garten-hergibt“ mit hausgemachtem Balsamicodressing und geröstetem Jägerbrot

12,50 €

Frische Pilze

Frische Champignons in einer cremigen Sahnesauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und feinen Kräutern. Serviert mit Brot in einem heißen Gußeisen-Pfännchen.

18,50 €

Schwäbische Maultaschen

Vegetarische Teigtaschen mit Gemüsefüllung in einer traditionellen Käse-Kräutersauce¹ mit Sahne verfeinert. Serviert mit Brot in einem heißen Gußeisen-Pfännchen.

18,50 €

Veganes Schmortopf

Geschnetzeltes auf Sojabasis mit Broccoli, Blumenkohl, Karotten und Zwiebeln nach Art eines Schmortopfes gegart. Mit Muskatnuss und Hafercreme verfeinert, dazu reichen wir Schwenkkartoffeln nach Art des Hauses und eine Salatbeilage.

18,50 €

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 8 mit Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 mit Phosphat, 14 koffeinhaltig, 15 chininhaltig

01/2024

Zum Schwarzen Keiler



...zum Speysen

Reichlich und trefflich Fleisch:

Der lustige Mönch

Zwei saftige Rindsbratwürste nach Art der Hessen im Ofen gegart. Dazu servieren wir Schwenkkartoffeln nach Art des Hauses, hausgemachtem Preiselbeersenf^{2,3} und eine Salatbeilage.

18,50 €

Lübecker Pfeffersack

Geschnetzeltetes vom Hühnerfilet mit Zwiebeln und frischen Champignons geschmort in einer kräftig-gewürzten, dunklen Pfeffersauce mit Sahne abgeschmeckt. Dazu servieren wir Schwenkkartoffeln nach Art des Hauses und eine Salatbeilage.

18,50 €

Die legendären Honigrippchen

Großer Strang Rippchen in Biersud und hauseigener Kräuter-/Gewürzmischung gebacken und mit einer Honig-Chili-Sauce garniert. Dazu servieren wir Schwenkkartoffeln nach Art des Hauses, goldgelbes Kraut^{2,3} und eine Salatbeilage.

19,50 €

Zum Schwarzen Keiler



...zum Speysen

Reichlich und trefflich Fleisch:

Zahme Sau aus Oma's Hinterhof

Deftige Scheibe knusprig, gebratener Kassler Krustenbraten mit hausgemachtem Preiselbeersenf^{1,3}. Dazu servieren wir Schwenkkartoffeln nach Art des Hauses, goldgelbes Kraut^{2,3} und eine Salatbeilage.

19,50 €

Landsknechtsteller

Vier frische Hähnchenkeulen in Chili-Rotwein-Fond gegart, im Ofen gebacken und mit einer Schwarzpfeffersauce garniert. Dazu servieren wir Schwenkkartoffeln nach Art des Hauses, goldgelbes Kraut^{2,3} und eine Salatbeilage.

19,50 €

Ritterschmaus

Gemischte Platte aus Kasslerbraten mit hausgemachtem Preiselbeersenf^{1,3}, Honigrippchen mit einer Honig-Chili-Sauce und Hähnchenkeule mit Schwarzpfeffersauce. Dazu servieren wir Schwenkkartoffeln nach Art des Hauses, goldgelbes Kraut^{2,3} und eine Salatbeilage.

23,00 €

Sie suchen Fisch auf der Karte?

Die Bestände von vielen Fischarten und Meerestieren sind durch starke Überfischung massiv gefährdet, durch den Einsatz von Grundnetzen, deren Nutzung massive Schäden am Meeresgrund anrichten, wird das ohnehin schon stark beschädigte Ökosystem unserer Meere noch weiter zerstört. Wir sehen daher wir davon ab, Ihnen Fisch oder Meerestiere anzubieten. Danke für Ihr Verständnis.

Weitere Informationen unter: www.sea-shepherd.de

Zum Schwarzen Keiler



...zum Speysen

Vom Waidmann:

Wildgulasch à la „Baron von Dornfeld“

Rotwein-Wildgulasch nach altem Familienrezept zubereitet mit Champignons, Maronen, Steinpilzen und Stockschwämmchen verfeinert. Dazu servieren wir klassisches Rotkraut, Semmeltaler und Salatbeilage.

25,00 €

Wilde Sau aus dem Holze

In dunklem Bier marinierter Wildschweinbraten aus der Keule mit erlesenen Kräutern und weißem Pfeffer abgeschmeckt in einer kräftigen Schwarzbier-Honigsauce. Dazu servieren wir Williamsbirne mit Preiselbeeren, Semmeltaler, klassisches Rotkraut und eine Salatbeilage.

30,00 €

Hirsch vom Wiesengrunde

Rotweingebeizter Hirschbraten aus der Keule, kräftig gewürzt, in einer feinen Rotwein-Waldbeersauce. Dazu servieren wir Williamsbirne mit Preiselbeeren, Schwenkkartoffeln nach Art des Hauses, klassisches Rotkraut und eine Salatbeilage.

30,00 €

Der Ochs vom Berge

Deftiger Schmorbraten vom Ochsen mit buntem Pfeffer und aromatischen Kräutern gewürzt, in einer Himbeer-Kräutersauce. Dazu servieren wir Schwenkkartoffeln nach Art des Hauses, klassisches Rotkraut und eine Salatbeilage.

32,00 €

Besoffenes Känguru à la James Cook

Marinierte Loin Stripes vom Känguru, kräftig angebraten und in einer würzigen Kirsch-Rum-Sauce vollendet. Dazu servieren wir Semmeltaler, klassisches Rotkraut und eine Salatbeilage.

32,00 €

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 8 mit Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 mit Phosphat, 14 koffeinhaltig, 15 chininhaltig

01/2024

Zum Schwarzen Keiler



...zum Speysen

Zum Nachtisch

Würzpudding



Speziell gewürzter Sahnepudding nach hauseigenem Rezept mit Schlagrahm und feiner Karamelsauce. (enthält gering Alkohol)

5,50 €

Blutiger Friesenrotz



Typisch norddeutsche Grütze aus klassischen, roten Gartenfrüchten mit Schlagrahm und Himbeersauce.

5,50 €

Honigsüßer Rahm mit Nüssen



Frisch aufgeschlagene Sahnecreme mit feiner Karamellnote und in der Pfanne kandierte Nüssen und Mandeln.

7,50 €

Honigsüßer Rahm mit Beeren



Frisch aufgeschlagene Sahnecreme mit feiner Karamellnote und mit Amaretto abgeflamten Gartenbeeren.

7,50 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Änderungen unserer Gerichte mit einem Aufschlag in Höhe von 1,50 € pro Gericht berechnen.

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 8 mit Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 mit Phosphat, 14 koffeinhaltig, 15 chininhaltig

01/2024

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Zum Schwarzen Keiler



...zum Suffen

Vom Phir:

Unsere regionalen Biere vom Fass:

Wir beziehen unsere Biere von einem regionalen, mittelständischen Familienunternehmen mit langer Tradition und hohen Standards hinsichtlich Umweltschutz und Nachhaltigkeit.

Unsere Biere:

Schwarzer Keiler, 4,7%vol.
Ferdoker Helles, 4,7%vol.
Pilger Landbier, 4,7%vol.
Alster

Unsere Größen:

Weiberhumpen (0,3l) 4,50 €
Humpen (0,5l) 6,00 €
Krug (1,0l) 11,00 €
Pott (2,0l) 21,00 €
Zwergenbumpen (6,0l) 60,00 €

Unsere irischen Biere vom Fass:

Auch bei unseren irischen Biere achten wir auf den umweltschonenen Einsatz von Ressourcen und verantwortungsbewusste Logistik. Daher arbeiten wir auch hier mit einer Privatbrauerei zusammen, welche diese ökologische Verantwortung übernimmt.

Unsere Biere:

Red Fox Irish Red Ale¹, 4,3%vol.
Dragon Share Irish Stout, 4,0%vol.
Stowford Cider^{1,2}, Apfelsider 4,5%vol.

Unsere Größen:

Glas (0,3l) 5,50 €
Glas (0,5l) 7,00 €
Krug (1,0l) 13,00 €
Pott (2,0l) 25,00 €
Zwergenbumpen (6,0l) 70,00 €

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 8 mit Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 mit Phosphat, 14 koffeinhaltig, 15 chininhaltig

01/2024

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Zum Schwarzen Keiler



...zum Suffen

Vom Phir:

Unsere Biercocktails vom Fass:

Ein Biercocktail ist ein Cocktail, der durch Mischen von Bier und anderen Zutaten oder einem anderen Bierstil hergestellt wird.

Unsere Biere:

Süßbier, 7,3%vol. (Schwarzer Keiler & Met)

Knappentod^{1,2}, 7,3%vol. (Cider & Met)

Celtic Kiss, 7,3%vol. (Irish Stout & Met)

Midnight⁵, 14,0%vol. (Irish Stout & Portwein)

Black & Tan (Irish Stout & Red Ale)

Snakebite (Irish Stout & Cider)

Unsere Größen:

Weiberhumpen (0,3l) 6,00 €

Glas/Humpen (0,5l) 7,50 €

Krug (1,0l) 14,00 €

Pott (2,0l) 27,00 €

Zwergenbumpen (6,0l) 75,00 €

Für die Flaschenkinder:

Hefeweizen, 5,0%vol.

Humpen (0,5l)

6,00 €

Kastriertes Hefeweizen, alkoholfrei

Kastriertes Pils, alkoholfrei

Malztrunk¹, alkoholfrei

Zum Schwarzen Keiler



...zum Suffen

Für den Kutscher

Unsere Getränke:

Cola^{1,8,13,14}, Cola Zero^{1,8,11,13,14}

Fanta^{1,3}, Sprite,
Apfelsaft, Johannisbeer- oder
Kirschnektar oder -schorle,
oder schnödes Wasser

Irn Bru^{1,2,8,11,14,15} (schottische Limonade)

Unsere Größen:

Becher (0,2l)	3,00 €
Humpen (0,5l)	5,00 €
Krug (1,0l)	9,00 €
Pott (2,0l)	17,00 €
Zwergenhumpen (6,0l)	50,00 €

Becher (0,2l)	4,00 €
Humpen (0,5l)	6,00 €
Krug (1,0l)	11,00 €
Pott (2,0l)	21,00 €

Feyne Weine

Unsere Weine:

Met, 11,3%vol. (Honigwein)
Wikingerblut, (Met mit Kirschsafft)
Heidelbeerwein⁵
Hauswein, rot⁵ (trocken oder halbtrocken)
Hauswein, weiß⁵ (trocken)
Weißweinschorle⁵

Unsere Größen:

Becher (0,2l)	5,50 €
Schank (0,5l)	11,00 €
Krug (1,0l)	21,00 €
Pott (2,0l)	41,00 €
Zwergenhumpen (6,0l)	110,00 €

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 8 mit Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 mit Phosphat, 14 koffeinhaltig, 15 chininhaltig

01/2024

Zum Schwarzen Keiler



...zum Suffen

Geystreyches

Anne Bonny ^{1,2} 40%vol.(Rum & Vanille)	Stamper (2cl)	3,50 €
Fruchtzwerg 38%vol.(klarer Obstler)	Stamper (2cl)	3,50 €
Elfenzauber ¹ 40%vol.(Ahorn & Kräuter)	Stamper (2cl)	3,50 €
Eklicher ¹ 32%vol.(dies und das, widerlich)	Stamper (2cl)	4,00 €
Schwarze Sau ¹ 38%vol.(Salmiak)	Stamper (2cl)	3,50 €
Koboldpisse ¹ 18%vol.(Waldmeisterlikör)	Stamper (2cl)	3,50 €
Kopfschuss ^{1,2,3} 43%vol.(Rum & Co.)	Stamper (2cl)	4,00 €
Kehlenschneider ^{1*} 80%vol.(brutal)	Stamper (2cl)	9,00 €

* Sollte tatsächlich jemand so wahnsinnig sein, den Kehlenschneider zu ordern, lassen wir uns per Unterschrift von aller Verantwortung freisprechen!

Weitere geystreyche Getränke und hochwertige Spiritouesen findet Ihr in unserer Spirituosenkarte! Fragt unser Serviceteam!

Gepanschtes...

Weißer Rum mit Cola ^{1,8,13,14} , (0,5l)		
Dunkler Rum mit Cola ^{1,8,13,14} , (0,5l)		
Spiced Rum mit Cola ^{1,8,13,14} , (0,5l)	Humpen	8,00 €
Whiskey mit Cola ^{1,8,13,14} , (0,5l)		
Vodka mit Cola ^{1,8,13,14} , (0,5l)		

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 8 mit Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 mit Phosphat, 14 koffeinhaltig, 15 chininhaltig

01/2024

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.