



# SCHULHAUS

HOTEL · RESTAURANT · GÄSTEHAUS

*Restaurant „Lehrer Lämpel“*



**Also lautet ein Beschluss,  
dass es dem Menschen  
gut geh'n muss...**

*Drum schaut nun her  
und gebt fein acht,  
was sich der Wirt  
hat ausgedacht!*

**Beilagenänderungen sind grundsätzlich möglich,  
für diesen Service berechnen wir 0,50 €**



<b>Kartoffelcremesuppe</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Tomatensuppe mit Sahnehaube</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Hausgemachte Hühnerbrühe mit Einlage</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b>	<b>4,80 €</b>



<b>Toast „Hawaii“ an Salatbeilage</b>	<b>7,50 €</b>
<b>„Spitzbubenttoast“ Hacksteak mit gebr. Zwiebeln u. Champignons an Salatbeilage</b>	<b>9,30 €</b>



<b>... dazu Spiegeleier</b>	<b>7,50 €</b>
<b>... dazu Sülze und Remouladensoße (nur in der Sommersaison)</b>	<b>8,90 €</b>
<b>... dazu Sahneheringe (nur in der Sommersaison)</b>	<b>9,20 €</b>



## Pasta

<b>Spaghetti mit Tomatensoße</b>	<b>7,80 €</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>8,80 €</b>
<b>Fusilliteller „Fein“ mit Lachs und Riesling-Sahnesoße</b>	<b>11,20 €</b>
<b>Käsespätzle mit Zwiebelschmelze</b>	<b>7,80 €</b>



## Fisch

<b>Lachsfilet mit gebr. Champignons, Ofenkartoffel und Kräuterquark</b>	<b>12,70 €</b>
<b>Scampis im Kartoffelnest mit süß-saurer Soße an gemischtem Salat</b>	<b>11,50 €</b>
<b>Räucherlachs mit Rösti und Kräuterquark</b>	<b>12,70 €</b>



## Vom Grill

<b>Hähnchenbrustfilet</b>	<b>9,80 €</b>
<b>Schweinerückensteak</b>	<b>9,80 €</b>
<b>Rinderhüftsteak</b>	<b>14,80 €</b>
<b>-jeweils 200g, mit Ofenkartoffel und Kräuterquark-</b>	
<b>Kleiner Gemischter Salat als Beilage</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Gemischtes Gemüse als Beilage</b>	<b>3,00 €</b>



*Schnitzel und Steaks „Chef“*

**So wie er`s am liebsten mag:**

**mit Zwiebeln, frischen Champignons, Kräuterbutter und Pommes Frites**

<b>Schweineschnitzel</b>	<b>ca. 180g</b>	<b>10,80 €</b>
<b>Schweinerückensteak</b>	<b>ca. 200g</b>	<b>11,20 €</b>
<b>Rinderhüftsteak</b>	<b>ca. 200g</b>	<b>15,90 €</b>



*Aus der  
Pfanne*

<b>Paniertes Schweineschnitzel</b>	<b>8,80 €</b>
<b>Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsoße</b>	<b>9,30 €</b>
<b>Paniertes Schweineschnitzel mit Zigeunersoße</b>	<b>9,30 €</b>
<b>Paniertes Schweineschnitzel mit Pfeffersoße</b>	<b>9,30 €</b>

**-Alle Schnitzel servieren wir mit Pommes Frites-**

<b>Hähnchenbrust an Riesling-Sahnesoße mit Gemüse und Spätzle</b>	<b>11,80 €</b>
<b>Schweinerückensteak mit feiner Pfeffersoße und Kroketten</b>	<b>10,20 €</b>
<b>Rinderhüftsteak mit feiner Pfeffersoße und Kroketten</b>	<b>14,90 €</b>

<b>Gemischter Salat als Beilage</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Gemischtes Gemüse als Beilage</b>	<b>3,00 €</b>

**Alle Hauptgerichte auf [dieser Seite](#) servieren wir Ihnen  
auch als kleine Portion mit einem Abschlag von 2,00 €**



<b>Kleiner gemischter Salatteller</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Salatteller mit Schinken und Käsestreifen</b>	<b>8,60 €</b>
<b>Salatteller mit Gebratenen Hähnchenbruststreifen und Bacon</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Scampis im Kartoffelnest mit süß-saurer Soße an gem. Salat</b>	<b>11,50 €</b>



<b>Frische Champignons in Rahm mit Rösti umlegt</b>	<b>8,80 €</b>
<b>Käsespätzle mit Zwiebelschmelze</b>	<b>7,80 €</b>
<b>Spaghetti mit Tomatensoße</b>	



<b>Gemischtes Schinkenbrot</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Käsebrot</b>	<b>7,20 €</b>
<b>Hausmacher Blut- und Leberwurst</b>	<b>7,80 €</b>

**-Alle kalten Gerichte werden reich garniert und mit Graubrot serviert**

***Wir kümmern uns nicht nur um Ihr leibliches, sondern auch um Ihr gesundheitliches Wohl und halten deswegen eine spezielle Allergen-Speisekarte bereit, die Sie über unseren Service erhalten können.***



### Also lautet ein Beschluss:

dass der Mensch was lernen muss.

Nicht allein das Abc Bringt den Menschen in die Höh,  
nicht allein im Schreiben, Lesen übt sich ein vernünftig Wesen;  
nicht allein in Rechnungssachen soll der Mensch sich Mühe machen;  
sondern auch der Weisheit Lehren muß man mit Vergnügen hören.  
Dass dies mit Verstand geschah war Herr Lehrer Lämpel da. –

Max und Moritz, diese beiden, mochten ihn darum nicht leiden; denn, wer böse Streiche macht, gibt nicht auf den Lehrer Acht.

Nun war dieser brave Lehrer von dem Tobak ein Verehrer, was man ohne alle Frage nach des Tages Müh und Plage einem guten, alten Mann auch von Herzen gönnen kann. –

Max und Moritz, unverdrossen, sinnen aber schon auf Possen, ob vermitteltst seiner Pfeifen dieser Mann nicht anzugreifen. Einstens, als es Sonntag wieder und Herr Lämpel brav und bieder in der Kirche mit Gefühle saß vor seinem Orgelspiele, schlichen sich die bösen Buben in sein Haus und seine Stuben, wo die Meerschaumpfeife stand;

Max hält sie in seiner Hand, aber Moritz aus der Tasche zieht die Flintenpulverflasche und geschwinde, stopf, stopf, stopf! Pulver in den Pfeifenkopf..

Jetzt nur still und schnell nach Haus, denn schon ist die Kirche aus.



Eben schließt in sanfter Ruh Lämpel seine Kirche zu; und mit Buch und Notenheften, nach besorgten Amtsgeschäften lenkt er freudig seine Schritte zu der heimatlichen Hütte, und voll Dankbarkeit sodann zündet er sein Pfeifchen an. "Ach!", spricht er, "die größte Freud ist doch die Zufriedenheit!"

Rums! Da geht die Pfeife los, mit Getöse, schrecklich groß! Kaffeetopf und Wasserglas, Tabaksdose, Tintenfass, Ofen, Tisch und Sorgensitz - alles fliegt im Pulverblitz.

Als der Dampf sich nun erhob, sieht man Lämpel, der - gottlob! lebend auf dem Rücken liegt, doch er hat was abgekriegt. Nase, Hand, Gesicht und Ohren sind so schwarz als wie die Mohren, und des Haares letzter Schopf ist verbrannt bis auf den Kopf.

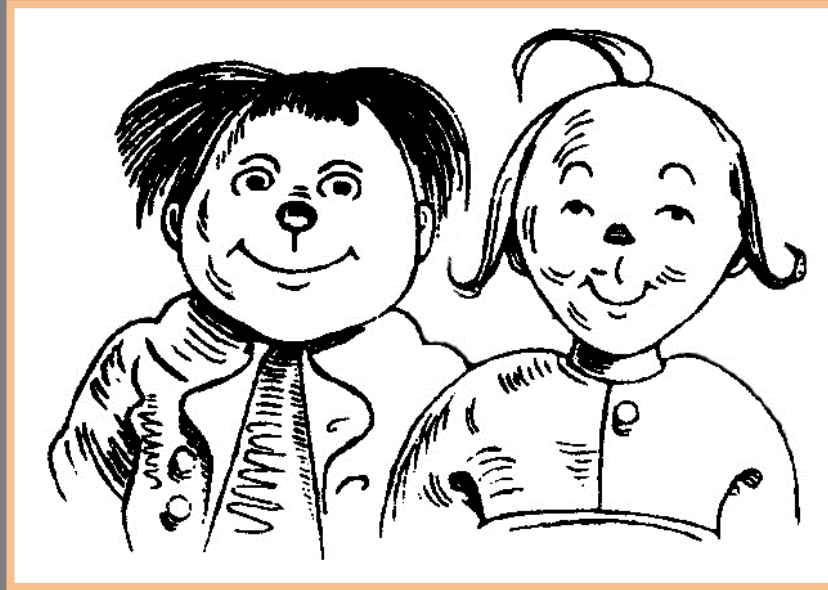
Wer soll nun die Kinder lehren und die Wissenschaft vermehren? Wer soll nun für Lämpel leiten seine Amtstätigkeiten? Woraus soll der Lehrer rauchen, wenn die Pfeif nicht zu brauchen.

Mit der Zeit wird alles heil, nur die Pfeife hat ihr Teil. –

**Dieses war der vierte Streich, euer Essen folgt sogleich...**



*Für Lausbuben und -mädel*



	<b>ein Dankeschön</b>
<b>Räuberteller</b>	
<b>Port. Pommes Frites rot, weiß</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Rösti mit Apfelmus</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Nudeln mit Hackfleischsoße</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Fischstäbchen mit Pommes</b>	<b>4,50 €</b>



*Für*  
**Eis**  
*geh ich meilenweit!*



## Eisbecher:

### Mein Eis



<b>Vanille-, Schokolade-, Walnusseis</b>	<b>je Kugel</b>	<b>1,20 €</b>
<b>Sahne</b>		<b>0,60 €</b>
<b>Schokoladen oder Erdbeersoße</b>	<b>je</b>	<b>0,60 €</b>
<b>Fruchtcocktail</b>		<b>0,60 €</b>

### **Eiskaffee**

**Vanilleeis mit Kaffee und Sahnehaube**

### **Eisschokolade**

**Vanilleeis mit Trinkschokolade u. Sahnehaube je 3,90 €**

### **Nussknacker**

**Je 2 Kugeln Walnuss- u. Schokoladeneis  
mit Walnüssen und Sahne 4,90 €**

### **Schwarzwaldbecher**

**Je 2 Kugeln Vanille- u. Schokoladeneis  
mit Schattenmorellen, Kirschlikör und Sahne 5,20 €**

### **Eierlikörbecher**

**2 Kugeln Vanille- und je 1 Kugel Schokoladen-  
und Walnusseiscreme mit Eierlikör,  
Schokosoße und Sahne 5,60 €**

### **Warmer Apfelstrudel**

**mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne 4,90 €**

## Kinder Eisbecher:

### **Konfettibecher**

**Je 1 Kugel Vanille- und Schokoladeneis  
mit Smarties und Sahnehaube 2,80 €**



<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Große Tasse Kaffee</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Tasse Kaffee entkoffeiniert</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,00 €</b>



### **CAPPUCCHINO** 2,30 €

Die besondere Tasse Kaffee mit der „Kapuze“ aus Milchschaum und Schokopulver

### **TRINKSCHOKOLADE** 2,60 €

Große Tasse heiße Trinkschokolade nach holländischer Tradition mit einer Haube aus Milchschaum

### **CAFE`AU LAIT** 2,60 €

Große Tasse Milchkaffee -  
Die Art, wie unsere französischen Nachbarn den Kaffee lieben

### **LATTE MACCHIATO** 2,80 €

Der magische, außergewöhnliche Kaffee – mit heißer Milch, Milchschaum und einem Espresso



<b>Glas Tee</b>		<b>2,00 €</b>
<b>Glühwein, rot oder weiß</b>		<b>3,30 €</b>
<b>Tee mit Rum</b>	0,04 l Rum	<b>3,80 €</b>
<b>Grog</b>	0,04 l Rum	<b>3,50 €</b>

### **Köstliche Mix-Kreationen mit Alkohol:**

### **Russische Schokolade** 4,50 €

Feine Trinkschokolade mit einem kräftigen Schluck Rum u. Sahnehaube

### **Irish Coffee** 4,50 €

Edler Hochland- Kaffee mit original Irish Whiskey verfeinert und Sahnehaube



Schluss mit  
dürstig!



<b>Bier vom Fass:</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
König Ludwig hell	2,40 €	3,80 €
König Ludwig dunkel	2,40 €	3,80 €
König Ludwig Hefeweizen	2,40 €	3,80 €
Radler <sup>1,2,5</sup> Schuss, Colabier <sup>1,3</sup>	2,40 €	3,80 €

<b>Biere aus der Flasche:</b>	<b>0,33l</b>	<b>0,5l</b>
Franziskaner Hefeweizen dunkel		3,50 €
Franziskaner Kristallweizen		3,50 €
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei		3,50 €
Warsteiner alkoholfrei	2,60 €	
Warsteiner Radler alkoholfrei	2,60 €	
Malzbier	2,60 €	

<b>Mineralwasser:</b>	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>	<b>0,75l</b>
Schwolner Gourmet	1,70 €		4,00 €
Schwolner Gourmet still	1,70 €		4,00 €
Gerolsteiner medium	1,70 €		
Gerolsteiner		3,20 €	

<b>Alkoholfreies:</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Pepsi Cola <sup>1,3</sup>		2,40 €	3,80 €
Coca Cola light <sup>1,3</sup>		2,40 €	3,80 €
Limonade-Zitonenlimonade <sup>1,2,5</sup>		2,40 €	3,80 €
Apfelsaft-Schorle	1,90 €	2,70 €	4,00 €
Traubensaft-Schorle	2,40 €	3,70 €	4,50 €
Orangensaft	2,00 €	2,80 €	
Bitter Lemon <sup>4</sup>	2,00 €	2,80 €	
Tonic	2,10 €		

**Viez (Apfelwein)** Alkoholfaltig **0,3 l** **2,30 €**

Zusatzstoffe in unseren Getränken: 1=Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=koffeinhaltig

4=chininhaltig 5=Antioxidationsmittel 6=Sulfite

## Weißweine

Glas 0,2l    Flasche 0,75l

### Lieblich:



Riesling Qualitätswein 6

3,30 €

11,90 €

Riesling Spätlese 6

4,00 €

14,40 €

### Halbtrocken, Feinherb



Riesling Qualitätswein Halbtrocken 6

3,30 €

11,90 €

Riesling Spätlese Feinherb 6

4,00 €

14,40 €

Rivaner „Classic“ 6

3,30 €

11,90 €

### Trocken:



Riesling Qualitätswein 6

3,30 €

11,90 €

Grauburgunder Qualitätswein 6

3,50 €

12,60 €

Weinschorle: lieblich, halbtrocken oder trocken 6

3,00 €

## Rose-und Rotweine

### Trocken:



Spätburgunder 6

3,90 €

14,00 €

Dornfelder 6

3,90 €

14,00 €

Spätburgunder Weissherbst halbtrocken 6

3,90 €

14,00 €

### Lieblich:



Dornfelder 6

3,90 €

14,00 €

Rotling 6

3,50 €

12,60 €

Monatliche Aktionsweine finden Sie auf unserer Tafel im Restaurant



## Erfrischendes

### **Sommer Bowle**<sup>6</sup>

0,4l

4,60 €

Apfelsaft, Wein, Mineralwasser, Zitrone und Eis

### **Aperol Spritz**<sup>6,1,4</sup>

0,2l

4,20 €

Aperol, Secco, Mineralwasser, Orange, Eis

### **“Hugo”**<sup>6,1</sup>

0,2l

4,20 €

Hollunderblütensirup, Secco, Mineralwasser,  
Limette, Minze, Eis



## Spezialmischung des Hauses „Doktor Richtig“

0,02l 1,80 €

<b>Klare</b>	<b>0,02 l.</b>
<b>Trester</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Hefe</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Ouzo 12</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Malteser Kreuz</b>	<b>2,20 €</b>

<b>Edelbrände</b>	<b>0,02 l.</b>
<b>Obstler</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Mirabell</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Williams</b>	<b>2,20 €</b>

<b>Cognac, Weinbrand &amp; Whisky</b>	<b>0,02 l.</b>
<b>Mariacron</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Asbach</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Metaxa 7 Sterne</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Remy Martin</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Jim Beam</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Jonny Walker</b>	<b>2,80 €</b>

<b>Magenbitter</b>	<b>0,02 l.</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Kräutermännchen</b>	<b>1,80 €</b>

<b>Aperitif</b>	<b>0,04 l.</b>
<b>Sherry trocken</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Martini Bianco</b>	<b>4,00 €</b>

<b>Liköre</b>	<b>0,02 l.</b>
<b>Weintraubenlikör</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Weinbergspfirsich-Likör</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Baileys</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Persico</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Eierlikör</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Saurer Apfel</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Sambuca</b>	<b>2,20 €</b>



# SCHULHAUS

HOTEL · RESTAURANT · GÄSTEHAUS

Deutschherrenstrasse 37  
54492 Zeltingen Rachtig  
Tel. 06532 3659  
wpazen@aol.com  
[www.altes-schulhaus-rachtig.de](http://www.altes-schulhaus-rachtig.de)

