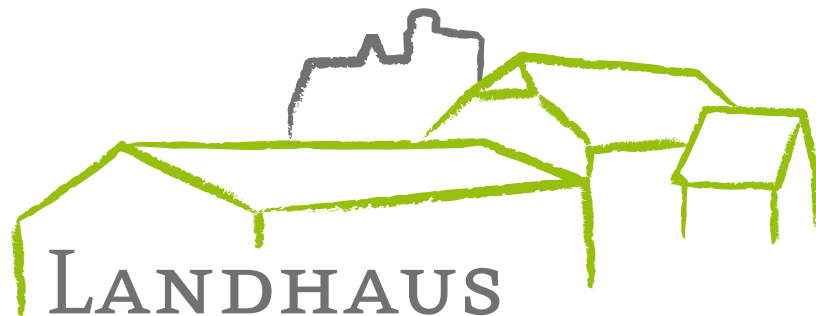


HERZLICH  
WILLKOMMEN

IM



LANDHAUS  
„Hui Wäller“

GENIESSEN. ERLEBEN. WOHLFÜHLEN.



GENIESSEN. ERLEBEN. WOHLFÜHLEN

# HUI WÄLLER? ALLEMOL!

Die Ortsgruppe Bonn des Westerwaldvereins veranstaltete 1913 ein Preisausschreiben im „Westerwälder Schauinsland“ zur Prägung eines Erkennungsrufs für die Mitglieder des Westerwaldvereins.

Der Ruf sollte aus Frage und Antwort bestehen.

Der Preis bestand aus 12 Flaschen besten Moselweins.

Mit einem launigen Vers übersandte Adolf Weiß\* den Preisrichtern seinen Vorschlag:

„Hui, Wäller?“ - „Allemol!“ so tönt der Ruf  
Den in meiner Sehnsucht nach Wein ich schuf.  
Das Hui hat mich der Sturmwind gelehrt,  
Wenn wild über unsre Heiden er fährt,  
Und Wäller, wir ja allzumal sind,  
Wir trotzen dem Regen, dem Schnee und dem Wind,  
Drum möchte ich zum Schluss  
ganz bescheiden hoffen,  
Dass ich mit dem Ruf ins Schwarze getroffen.  
Doch sollte mein Werben vergebens sein,  
Wie wär's denn mit einer Flasche Wein?“

Der Bauerdichter hatte auf der ganzen Linie gesiegt:  
Adolf Weiß gewann alle 12 Flaschen Wein und der  
Gruß der Westerwälder eroberte die Welt.

\*Adolf Weiß, geb. am 28. November 1860 in Mademühlen als Sohn eines Bauern.  
Weithin bekannt wurde er durch seinen Erkennungsruf der Westerwälder.  
Gestorben am 12. Januar 1938 in seinem Heimatort.

# VORSPEISEN

---

<b>Asiatische Kürbissuppe</b> mit Brot	5,50 €
<b>Mediterraner Vorspeisenteller</b> mit Anti Pasti – Parmaschinken-Salami und Ziegenfrischkäse dazu Brotauswahl	13,- €
<b>Lachsvariation</b> mit Sahnemerretich und Kartoffelrösti	11,- €
<b>Gebackener Ziegenkäse mit Bacon</b> Rosmarin-Apfelchutney dazu bunte Sommersalate und gebratene Apfelspalten	13,50 €
<b>Bunte Blattsalatvariation auf Tomaten-Carpaccio</b> Rohkostwürfel, Croutons, Brotkorb und Kräuterdip	9,50 €
<b>Bunte Blattsalate umlegt mit Streifen von der Maishähnchenbrust</b> dazu gebratene Pilze, Brotkorb und Dip	13,50 €

## LANDHAUSKÜCHE

---

Rinderkraftbrühe mit Einlage 5,50 €

Himmel und Erde 12,50 €  
mit gebratener Blutwurst, geschmorten Zwiebeln und Apfelspalten

Kleines Rinderfilet 17,50 €  
mit mediterranem Pfannengemüse - Low Carb -

Wildteller 19,80 €  
Rehragout aus der Keule  
und Rehrücken mit Semmelknödeln und Salatteller

## VEGETARISCH

---

Gnocchi mit mediterranem Pfannengemüse 12,50 €  
und Parmesan

Feine Pasta mit Pfifferlingrahm 16,- €  
dazu Salatteller

## KLASSIKER

---

<b>Schweinefilet mit frischen Edelpilzen</b> in Kräuterrahm, Spätzle und Salatteller	18,50 €
<b>Schweinerückensteaks mit herzhafter Paprikasoße</b> dazu Steakhouse Pommes	16,80 €
<b>Rumpsteak vom Weiderind</b> mit Pfannengemüse, Kräuterbutter und Steakhouse Pommes	24,50 €
<b>Lachsfilet und Scampi</b> mit feiner Tomatenpasta, dazu Salatteller	19,80 €

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

<b>Kleines Schnitzel vom Schweinerücken</b> mit Pommes frites und Marktgemüse	6,- €
<b>Feine Pasta mit frischer Tomatensoße</b>	5,- €
<b>Chicken Nuggets</b> Pommes frites	5,- €
<b>Kinder - Überraschungs - Eis</b>	3,50 €

## DESSERT

---

Gebackene Apfelringe mit Zucker und Zimt  
und Vanilleeis 6,- €

Dunkles Mousse au Chocolat  
und Baileymousse mit Früchten 7,50 €

Honig-Zimtparfait  
mit Portweinpflaumen 7,50 €

### MINI DESSERT:

Eine Nocke Mousse au Chocolat  
mit einem Espresso 5,50 €

Hausgemachtes Mandel-Nougat-Parfait  
und ein Cappuccino 6,- €