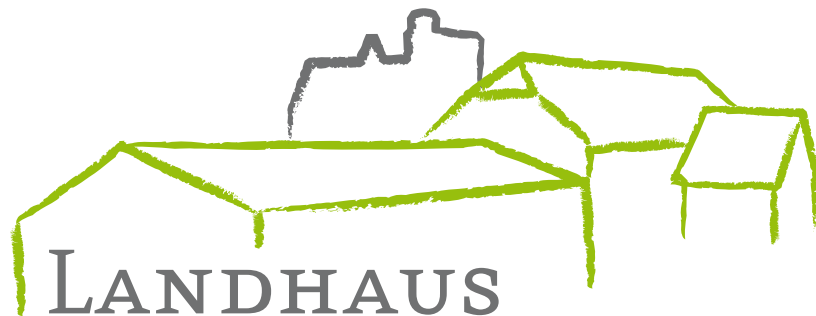


HERZLICH  
WILLKOMMEN

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 allemol 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 UND SALATE:

---

<b>Westerwälder Kaftoffelsuppe</b>	5,50 €
mit Gemüsewürfeln / gebratenem Speck / Zwiebelwürfeln	
<b>Asiatische Kürbissuppe</b>	5,50 €
<b>Bunte Blattsalatvariation</b>	7,50 €
mit Wildkräutern, Nüssen, Croutons, Rohkostwürfeln dazu Brotkorb und Brotaufstrich	
<b>Salatvariation mit Zeigenkäse im Baconmantel</b>	12,50 €
dazu Feigensenf, Brotkorb und Brotaufstich	
<b>Pasta Scampi, kleine Portion</b>	11,00 €
Tomatenpasta / Kräuter / Parmesan	
<b>Mediterraner Vorspeisenteller</b>	11,50 €
Anti Pasti / Parmaschinken / Salami / Ziegenfrischkäse dazu Brotkorb	

## LANDHAUSKÜCHE

---

<b>Geschmorter Rinderbraten</b>	16,80 €
mit Schalotten-Rotweinsauce, Rahmgemüse und Kartoffelklöße	
<b>Rehragout aus heimischer Jagd</b>	19,00 €
Steinpilze / frischer Rahmwirsing / Kartoffelklöße	
<b>Wildschweinrücken</b>	21,00 €
dazu Wacholderbeersauce, frisches Gemüse, Serviettenkloß, gebraten	
<b>Edelpilzragout</b>	15,50 €
mit gebratenem Serviettenkloß und Salatteller	
<b>Filetvariation</b>	21,50 €
aus Rinderfilet und Schweinefilet dazu gebratene Pilze, Schalottenrotweinsauce, Kartoffelkrapfen und Salatteller	
<b>Rumpsteak mit Kräuterbutter</b>	24,80 €
dazu Pommes frites und Salatteller	

## FISCH

---

<b>Edelfischteller</b>	21,50 €
mit Aromaten gebraten, dazu Gemüsepastasauce und Salatteller	
<b>2 Doradenfilet</b>	19,00 €
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	

## KLASSIKER

---

<b>Kartoffel-Gnocchi</b>	12,50 €
mit mediterranem Pfannengemüse und Parmesanspänen	
<b>Schweinerückensteak vom Grill</b>	16,80 €
Paprikastreifen in herzhafter Soße, Pommes frites, Salatteller	
<b>Kleines Rinderfilet</b> - low carb -	22,50 €
dazu mediterranes Pfannengemüse	
<b>Rumpsteak mit Orangenpfeffersoße</b>	26,50 €
dazu Mandelkrapfen und Salatteller	
<b>Schweinefilet</b>	18,50 €
Edelpilzrahm / Kräuter / Spätzle / Salatteller	

## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE:

---

<b>Kleines Schnitzel vom Schweinerücken</b>	6,00 €
mit Pommes frites und Marktgemüse	
<b>Feine Pasta mit frischer Tomatensoße</b>	5,00 €
<b>Chicken Nuggets</b>	5,00 €
mit Pommes frites	
<b>Kinder - Überraschungs - Eis</b>	3,50 €

## NACHSPEISEN:

---

<b>Gebackene Apfelringe mit Zucker und Zimt</b> und Vanilleeis	6,00 €
<b>Dunkles Mousse au Chocolat</b> und Baileysmousse mit Früchten	7,50 €
<b>Honig-Zimtparfait</b> mit Portweinpflaumen	7,50 €

## MINI DESSERT:

<b>Eine Nocke Mousse au Chocolat</b> mit einem Espresso	5,50 €
<b>Hausgemachtes Mandel-Nougat-Parfait</b> und ein Cappuccino	6,00 €