



Hauptstraße 13
54662 Philippsheim
Tel.: 06565-2200
Fax: 06565-2145
www.Landhaus-Biehl.de

Öffnungszeiten Küche
17.30 bis 21.00 Uhr
DIENSTAG RUHETAG!

Kitchen is open
5.30 p.m. to 9.00 p.m.
TUESDAY CLOSED!



Vorspeisen - Appetizers

Weinbergsschnecken „Elsässer Art“
mit Kräuterbutter und Toast
6 escargot with herb-butter and toast
6,00 EUR

3 Kartoffelpuffer⁽³⁾
mit Apfelmus
3 potatoe-pancakes with applesauce
3,50 EUR

Gebratener Fetakäse im Speckmantel^(2,3) an Blattsalat
Roasted Feta-cheese wrapped with bacon on salad
6,50 EUR

Gebackene Champignonköpfe
überbacken mit Sauce Hollandaise
Baked whole mushrooms
grilled over with Sauce Hollandaise
6,00 EUR

2 Schinkenröllchen^(2,3) gefüllt mit Spargel
an Toast und Salatgarnitur
2 rolls of ham, filled with asperagus,
served with toast
5,00 EUR



Kleine Gerichte – Small dishes

Schlemmersalat ⁽⁴⁾

Salate der Saison mit Putenstreifen,
Zwiebeln, Champignons und Brotroutons

Salads of the season with turkey-strips,
onions, mushrooms and bread-cROUTONS

9,50 EUR

Toast Hawaii ^(1,2,3)

2 Scheiben Toast mit gekochtem Schinken und Ananas belegt,
mit Käse überbacken, dazu Salatteller

2 slices of toast with cooked ham and pineapple,
grilled over with cheese

8,00 EUR

Feinschmeckertoast ⁽¹⁾

2 Scheiben Toast belegt mit Salami und Spiegelei,
überbacken mit Käse

2 slices of toast with salami and fried eggs, grilled
over with cheese

8,00 EUR

Jägerteller ^(1,4,8)

2 Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce
und Rösti

2 pork-filet-medallions with mushroomsauce and
potatoe-pancakes

9,50 EUR

Strammer Max ^(2,3)

2 Scheiben Brot mit gekochtem Schinken und Spiegelei,
dazu Salatteller

2 slices of bread with cooked ham and fried eggs

8,00 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad



Gerichte ohne Fleisch – Dishes without meat

Gemüseteller

Gemischte Gemüseplatte an Rösti
Assorted vegetables with potatoe-pancakes
9,50 EUR

Omelett ⁽¹⁾

gefüllt mit Champignons, überbacken mit Käse
Omelet filled with mushrooms, grilled over with cheese
9,00 EUR

Vegetarischer Teller ⁽¹⁾

4 Röstinchen belegt mit Zwiebeln, Champignons und Tomaten,
überbacken mit Käse
4 small potatoe-pancakes with onions, mushrooms and tomatoes,
grilled over with cheese
9,50 EUR

Tomatencrostini

Baguette mit einem Hauch Knoblauch
bestrichen mit einer Tomaten- Basilikum
Mischung, überbacken mit Mozzarella .
Baguette with a hint of garlic, spread with a tomatoe-
basil mix, grilled over with Mozzarella Cheese
6,00 EUR

Rahmchampignons im Nudelrand ⁽⁸⁾

Cream mushrooms framed with a ring of noodles
8,00 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad

Gerichte mit Geflügel – Dishes of poultry

Putenschnitzel „Wiener Art“⁽⁴⁾

mit Pommes Frites

Turkey-Schnitzel with french fries

9,50 EUR

Putenschnitzel „Formosa“^(1,4)

Zartes Putenschnitzel belegt mit Spargel, überbacken
mit Sauce Hollandaise, dazu Kroketten

Tender turkey-Schnitzel with asperagus, grilled over with
Sauce Hollandaise, served with croquettes

13,50 EUR

Putensteak „Hawaii“⁽¹⁾

Zartes Putensteak mit Ananas belegt und
mit Käse überbacken, dazu Kroketten

Tender turkeysteak with pineapple, grilled over
with cheese, served with croquettes

13,00 EUR

Gefüllte Putenbrust⁽¹⁾

Zartes Putenbrustfilet gefüllt mit einer
Frischkäse-Apfelmischung, verfeinert
mit Kräutern, angerichtet auf fruchtiger
Apfelseße, dazu Kroketten

Tender turkeybreastfilet stuffed with a
creamscheese-apple-sauce, arranged on fruity
appel gravy
served with croquettes

14,00 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad



Gerichte mit Geflügel – Dishes of poultry

Putenbrustfilet „Winzerin“⁽⁸⁾

Putenbrustfilet auf Weißweinrahmsoße,
dazu Reis

Turkeyfilet in whitewine-creamsauce,
served with rice

13,00 EUR

Putensteak „Bahama“

Zartes Putensteak auf Früchte-Curry-Soße,
dazu Reis

Tender turkeysteak with fruit-curry-sauce,
served with rice

13,00 EUR

Putensteak „Bombay“⁽⁸⁾

Zartes Putensteak auf Pfefferrahmsoße,
mit gebackener Banane, dazu Reis

Tender turkeysteak with pepper-cream-sauce with
baked banana, served with rice

13,50 EUR

Putensteak im Speckmantel^(2,3,8)

Putensteak umhüllt mit Speck
auf Rahmsoße, dazu Wedges

Turkeysteak wrapped in bacon,
on a creamsauce, served with wedges

13,00 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad



Gerichte vom Schwein – Dishes of pork

Schnitzel „Wiener Art“⁽⁴⁾
mit Pommes Frites
Schnitzel (plain) with french fries
8,50 EUR

Rahmschnitzel⁽⁴⁾
mit Pommes Frites
Schnitzel in a creamsauce
with french fries
9,50 EUR

Schnitzel „Jäger Art“^(1,4,8)
Schnitzel mit Champignonrahmsoße und Pommes Frites
Schnitzel with mushrooms in a creamsauce,
served with french fries
10,00 EUR

Schnitzel „Zigeuner Art“^(1,4,8,11)
Schnitzel mit Paprikasoße und Pommes Frites
Schnitzel with paprikasauce and french-fries
10,00 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad



Gerichte vom Schwein – Dishes of pork

Schnitzel „Hamburger Art“⁽⁴⁾

Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, dazu Bratkartoffeln
Schnitzel with 2 fried eggs, served with home fries
12,00 EUR

Cordon-bleu^(1,2,3,4)

mit Pommes Frites
Porkschnitzel filled with cheese and ham,
served with french-fries
11,50 EUR

Schnitzel „Parisienne“^(1,2,3,4)

Schnitzel mit Schinken und Spargel, überbacken
mit Käse, dazu Pommes Frites
Schnitzel with ham and asperagus, grilled over with
cheese, served with french fries
12,50 EUR

Schnitzel „Florida“⁽⁴⁾

Schnitzel belegt mit Pfisich und mit Sauce
Hollandaise überbacken, dazu Pommes Frites
Schnitzel with peach, grilled over with Sauce
Hollandaise, served with french fries
12,50 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad



Gerichte vom Schwein – Dishes of pork

Schlemmerschnitzel ^(1,4)

Schnitzel mit Zwiebeln und Champignons, überbacken mit Käse,
dazu Bratkartoffeln

Schnitzel with onions and mushrooms, grilled over with cheese,
served with home-fries

13,50 EUR

Schnitzel „Gratiné“ ^(1,2,3)

Schnitzel auf Speck, Paprika und Zwiebeln,
gratiniert, dazu Kroketten

Schnitzel on bacon, paprika and onions,
grilled over with sourcream and cheese, served with croquettes

13,50 EUR

Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^(1,4,8)

mit Rösti

Pork strips in a cream-sauce, served with potatoe-pancakes

10,00 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad



Gerichte vom Schweinefilet – Dishes of porkfilet

Schweinefilet „Al Fredo“⁽⁸⁾

3 Schweinefiletmedaillons auf Kräuterkäse-Sahnesoße
mit Pommes Frites

3 porkfilet-medallions on a herbcheese-creamsauce,
served with french fries

13,50 EUR

Schweinefilet „Budapest“^(1,3,4,8,11)

3 Schweinefiletmedaillons auf einer ungarischen Soße
mit Perlzwiebeln, Gurken und Paprika, dazu Kroketten

3 porkfilet-medallions on an hungarian sauce with baby-onions,
cucumber and paprika, served with croquettes

13,50 EUR

Schweinefilet „Förster“⁽¹⁾

3 Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Champignons
und Käse überbacken, dazu Rösti

3 pork-filet-medallions with fried mushrooms,
grilled over with cheese, served with potatoe-pancakes

13,00 EUR

Schweinefilet „Mephisto“⁽¹⁾

3 Schweinefiletmedaillons mit Birnenscheiben belegt und mit
Camembert überbacken, dazu Kroketten

3 pork-filet-medallions with slices of pear, grilled over with camembert-
cheese, served with croquettes

13,50 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad



Gerichte vom Schweinefilet – Dishes of porkfilet

Philippsklausenpfanne ^(1,4)

4 Schweinefiletmedaillons belegt mit Champignons und Spargel, überbacken mit Sauce Hollandaise und Sauce Bernaise, dazu Pommes Frites und Gemüse

4 porkfilet-medallions with mushrooms, asparagus, grilled over with Sauce Hollandaise and Sauce Bernaise, served with french-fries and vegetables

14,50 EUR

Schweinefilet „Caprese“

3 Schweinefiletmedaillons mit Tomatenscheiben und Basilikum, überbacken mit Mozzarella, dazu Kroketten

3 pork-filet-medallions with sliced tomatoes and basil, grilled over with Mozzarella-cheese, served with croquettes

13,50 EUR

Schweinefilet „Monschau“

3 Schweinefiletmedaillons in einer Senf-Sahne Krust, dazu Pommes Frites

3 porkfilet-medallions in a mustard-cream crust, served with french fries

14,00 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad



Argentinisches Rindersteak – Argentina Beefsteak

**Für unsere Steaks verwenden wir ausschließlich
bestes argentinisches MAREDO™ Rumpsteak
For our steaks we only use best argentina MAREDO™ Rumpsteak**

„Provence“

Steak mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites

Steak with herb-butter and french fries

16,50 EUR

„Pfeffer“ (1,4,8)

Steak mit Pfeffersoße, dazu Krokette

Steak with pepper-cream-sauce and croquettes

17,50 EUR

„Knoblauch“ (8)

Steak auf Knoblauchrahmsoße, dazu Rösti

Steak with a garlic-cream-sauce and potatoe-pancakes

17,50 EUR

„Farmer“ (2,3)

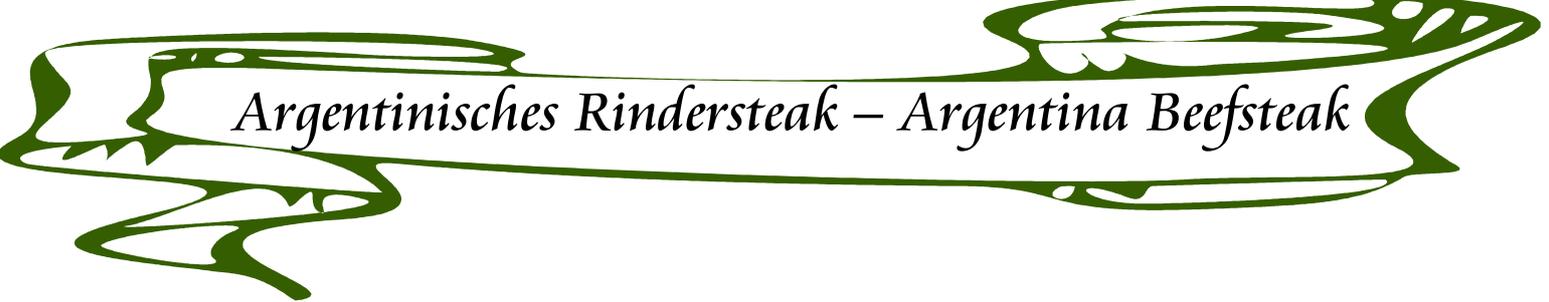
Steak mit Zwiebeln, Champignons und Bauchspeck,

dazu Bratkartoffeln

Steak with onions, mushrooms and bacon, served with home fries

18,50 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad



Argentinisches Rindersteak – Argentina Beefsteak

„Papagena“ ^(1,2)

Steak mit gekochtem Schinken, Tomaten und Basilikum, überbacken mit feinem Blauschimmelkäse, dazu Pommes Duchess
Steak with cooked ham, tomatoes and basil, grilled over with fine bluecheese, served with Pommes Duchess
18,00 EUR

„Italiano“

Steak mit Tomatenstücken, Basilikum und einem Hauch Knoblauch, überbacken mit Mozzarella, dazu Kroketten
Steak with tomatoepieces, basil and a hint of garlic, grilled over with Mozarellaschees, served with croquettes
18,00 EUR

„Ham & Cheese“ ^(1,2,3)

Steak gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, dazu Pommes Frites
Steak stuffed with ham and cheese, served with french fries
17,50 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad



Argentinisches Rinderfilet – Argentina Filet Mignon
(Beef)

**Für unsere Filetsteaks verwenden wir ausschließlich
bestes argentinisches MAREDO™ Rinderfilet
For our filet mignons we only use best argentina MAREDO™ beef-filet**

„Mosella“ ^(1,2,3,8)

Filetsteak mit leichter Weißweinrahmsauce und Speckstreifen,
überbacken mit Käse, dazu Pommes Duchess

Filet mignon with light whitewine-creamsauce, stripes of bacon,
grilled over with cheese, served with Pommes Duchess

19,50 EUR

„Marsala“

Filetsteak mit Champignons auf Marsalasoße, dazu
Pommes Duchess

Filet mignon with mushrooms on a Marsala-wine-sauce,
served with Pommes Duchess

19,50 EUR

„Westmoreland“ ⁽⁸⁾

Filetsteak auf leichter Senfsauce, abgeschmeckt mit Weißwein
und Weinbrand, dazu Steakhouse-Fries

Filet mignon on a light mustard-sauce with whitewine and brandy,
served with steakhouse-fries

19,50 EUR

„Weinbrand“ ⁽⁸⁾

Flambiertes Filetsteak auf Weinbrandsoße,
dazu Pommes Duchess

Flamed filet mignon on a brandy-sauce,
served with Pommes Duchess

19,50 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad



Argentinisches Rinderfilet – Argentina Filet Mignon
(Beef)

„Feta“

Filetsteak mit Fetakäse gefüllt und mit Speck
umwickelt, angerichtet auf Sauce Provence,
dazu Pommes Frites

Filet mignon stuffed with feta-cheese and wrapped with bacon,
served on sauce provence, with french-fries

19,50 EUR

„Südamerikanisch“ ⁽⁸⁾

Filetsteak mit geschrotetem Pfeffer umhüllt ,
angerichtet auf Rahmsoße, dazu Pommes Duchess

Filet mignon covered in ground pepper, served on creamsauce
with Pommes Duchess

19,50 EUR

„Spargel“ ⁽¹⁾

Filetsteak mit Spargel,
überbacken mit Sauce Hollandaise, dazu Kroketten

Filet with asperagus, grilled over with Sauce Hollandaise,
served with croquettes

19,50 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad



Für zwei Personen – For two people

Landhausplatte ^(1,4)

Zarte Medaillons vom Schweinefilet, Rinderfilet, Pute und Rumpsteak (Rind), an Gemüse, teilweise überbacken, dazu Pommes Duchess und Pommes Frites
Tender porkfilet medallions, beef-filet, turkey and rumpsteak (beef), partial grilled over, served with vegetables, Pommes Duchess and french-fries
38,00 EUR

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagessuppe und einen Salatteller
These dishes come with soup and salad

Für Kinder – For kids

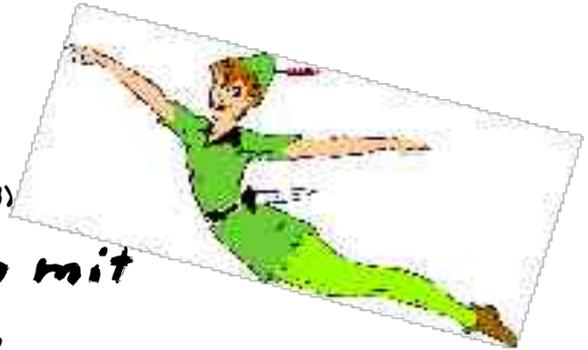


„Peter Pan“ (2,3)

1 Wiener Würstchen mit
Pommes Frites

1 Wiener Sausage with
french-fries

3,00 EUR



„Cinderella“ (2)

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Chicken nuggets with french fries

3,50 EUR

„Merlin“ (4)

Putenschnitzel mit Gemüse
und Pommes Frites

Turkey Schnitzel with vegetables
and french-fries

4,00 EUR



„Einhorn“ (1,11)

Pommes mit Ketchup und Major
French fries with ketchup and major

2,00 EUR





Getränke – Drinks

Biere

Bitburger Pils vom Faß, 0,25l	1,50 EUR
Bitburger Pils vom Faß, 0,4l	2,30 EUR
Hefeweizen 0,5l	3,00 EUR
Weizenbier „Dunkel“ 0,5l	3,00 EUR
Kristallweizen 0,5l	3,00 EUR
Bitburger alkoholfrei 0,33l	2,00 EUR
Bitburger „Sun“ 0,33l	2,00 EUR
Köstritzer 0,33l	2,00 EUR

Alkoholfreie Getränke

Cola ^(1,9) , Cola Light ^(1,9,11,12) , Fanta ^(1,3) , Sprite 0,5l	3,50 EUR
Cola ^(1,9) , Cola Light ^(1,9,11,12) , Fanta ^(1,3) , Sprite 0,3l	2,00 EUR
Gerolsteiner Mineralwasser 0,25l , Gerolsteiner Stille Quelle 0,25l	1,50 EUR
Apfelsaft 0,3l	2,00 EUR
Orangensaft 0,3l	2,00 EUR
Bitter Lemon 0,3l ⁽¹⁰⁾	2,00 EUR
Malzbier 0,25l ⁽¹⁾	1,50 EUR

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁽⁹⁾	1,50 EUR
Kännchen Kaffee ⁽⁹⁾	3,00 EUR
Tasse Kaffee (entkoffeiniert)	1,50 EUR
Kännchen Kaffee (entkoffeiniert)	3,00 EUR
Cappuccino ⁽⁹⁾	2,30 EUR
Espresso ⁽⁹⁾	1,80 EUR
Tasse heiße Schokolade mit Sahne	2,30 EUR
Tasse Tee	1,50 EUR
Kännchen Tee	3,00 EUR



Getränke – Drinks

Eifeler Obstbrände

Obstler	1,50 EUR
Williams Christ Birne	2,00 EUR
Mirabellenwasser	2,00 EUR

Sonstige Spirituosen

Korn oder Doppelkorn	1,20 EUR
Remy Martin	2,50 EUR
Jack Daniels	2,50 EUR
Jim Beam	2,50 EUR
Bacardi	2,30 EUR
Wodka	2,00 EUR
Gin	2,00 EUR
Asbach	2,30 EUR
Mariacron	2,00 EUR

Magenbitter

Fernet Branca	1,50 EUR
Ramazzotti	2,00 EUR
Jägermeister	1,50 EUR
Bitburger Batrazem	1,20 EUR

Liköre

Baileys ⁽¹⁾	2,20 EUR
Disaronno Amaretto ⁽¹⁾	2,20 EUR
Sothorn Comfort ⁽¹⁾	2,20 EUR
Berentzen Apfelkorn	1,50 EUR
Aufgesetzter	1,50 EUR



Getränke – Drinks

Aperitifs, Degestifs

Campari (1)	2,50 EUR
Martini weiß	2,20 EUR
Martini rot	2,20 EUR
Martini extra dry	2,20 EUR
Sherry trocken	2,10 EUR
Sherry medium	2,10 EUR
Linie Aquavit	2,20 EUR
Jubiläums Aquavit	2,20 EUR
Maltheser Aquavit	2,00 EUR

Mixgetränke

Cola Asbach (1,9)	2,50 EUR
Bacardi-Cola (1,9)	2,50 EUR
Sothorn Comfort-Cola (1,9)	2,50 EUR
Wodka-Lemon (10)	2,50 EUR
Campari-Orange (1)	2,50 EUR

Und das sind die Zusatzstoffe in Speisen und Getränken:

(1) = mit Farbstoff(en), (2) = mit Konservierungsstoffen, (3) = mit Antioxidationsmittel,
(4) = mit Geschmacksverstärker, (5) = mit Schwefeldioxid, (6) = mit Schwärzungsmittel,
(7) = mit Phosphat, (8) = mit Milcheiweiß, (9) = koffeinhaltig, (10) = chininhaltig ,
(11) = mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaminquelle

And these are the additives in food and drinks:

(1) = with colouring matter, (2) = with preservatives, (3) = with anti-oxidants, (4) = with tast intensifier, (7) = with Phosphat, (8) = with milk protein, (9) = with caffeine, (10) = with quinine, (11) with sweetener, (12) = contains a orifinate of phenylalamin