



Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

*wir heißen Sie im Restaurant „Alte Landratsvilla“, Hotel Bender,
auf das Herzlichste willkommen.*

*Ein Haus mit langer Tradition und wechselfoller Geschichte
hat eine neue Identität bekommen, ohne sein Gesicht zu verlieren.*

*Die 1904 im Jugendstil erbaute Villa wurde in liebevoller Kleinarbeit und
Denkmalgetreu zu einem in der Region, einmaligen Kleinod umgestaltet.*

*Neben dem Hotel mit 22 Zimmern, davon 5 Einzelzimmer, 13 Doppelzimmer
und 4 Suiten und dem Restaurant „Alte Landratsvilla“ bietet das Haus einen
Tagungsraum für ca. 25 Personen und Veranstaltungsmöglichkeiten für bis zu
ca. 70 Personen.*

*In unserem Restaurant möchten wir Sie mit einer leichten, frischen und
unverwechselbaren Küche der Region verwöhnen.*

*Dieses, verbunden mit einem persönlichen und individuellen Service,
soll Ihren Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen.*

Wir sind gerne für Sie da!

*Verena Krämer-Bender
und das Team der Alten Landratsvilla Hotel Bender*



Vorspeisen

Bruschetta

Frisches Baguette mit Tomaten-Zwiebel-Belag und einem Salatbouquet

6,80 €



Gebackener Schafskäse

mit frischen Tomaten, Knoblauch und Baguette

11,90 €



Selbstgemachter Räucherlachs

mit knusprigen Reibekuchen und Meerrettich

12,50 €

Suppen

Tomatencremesuppe

mit Sahnehaube

5,80 €

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Gemüse Julienne

6,20 €

Salate

Fitness Salat

Blatt- und Rohkostsalat, mit gebratenen Hähnchenstreifen, Ananas-und Orangenfilets

16,20 €

Lauwarmer Tomaten-Feta Salat

mit Oliven und frischem Baguette

14,80 €



Vegetarische Gerichte



Pastateller

Hausgemachte Spaghetti an Basilikumpesto, Knoblauchtomaten, gebratene Champignons und geraspelten Parmesankäse

15,80 €

Gemüsepfanne

Gemüsevariation an Basilikumpesto, unter einer Parmesanhaube, dazu gefüllte Kartoffeltaschen

15,20 €

Ofenkartoffel

mit leichtem Knoblauch-Kräuterschmand und Salat

11,80 €

Vom Schwein

Schweineschnitzel

wahlweise als Jäger-, Rahm-, Zigeuner- oder Pfefferrahmschnitzel mit Pommes frites und Salat

17,50 €

Schweinesteak „Holzfäller Art“

mit Bratkartoffeln, gebratenen Zwiebeln, Bacon, Spiegelei und Salat¹⁾

19,50 €

„Schwabenpfanne“

Schweinelenochen mit Champignonrahmsauce und Käsespätzle, wahlweise mit Gemüse oder Salat

21,50 €

Hausgemachte Spaghetti mit gebratenen Schweinefiletspitzen

an Kräuterrahm, mit Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Champignons

17,80 €



Empfehlung unseres Küchenchefs

Herzhafte „Bauernlende“

*Schweinelende im Knuspermantel, gefüllt mit Speck,
Zwiebeln und Champignons, mit Frischkäserahmsoße und hausgemachten
Kroketten*

22,50 €

Grillpfanne

*Drei verschiedene Sorten gegrilltes Fleisch vom Rind, Schwein und Geflügel,
mit selbstgemachter Kräuterbutter, Bacon, Tomatenreis und Pommes Frites*

25,80 €

***V*om Rind**

Tafelspitz

mit Meerrettichsoße und gefüllten Wirsingbällchen, dazu Petersilienkartoffeln

20,50 €

Argentinisches Rumpsteak (200g)

*wahlweise mit Schmorzwiebeln oder hausgemachter Kräuterbutter,
Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, dazu ein Beilagensalat*

28,80 €

Argentinisches Rumpsteak „Madagaskar“ (200g)

mit Pfefferrahmsoße², selbstgemachten Kroketten und Beilagensalat

28,80 €

Rinderroulade gefüllt mit Speck, Senf, sauren Gurken

mit Kartoffeln und Rotkohl

21,80 €



Geflügel

Hähnchenbrustfilet

im Knuspermantel auf Orangencurrysoße, mit hausgemachten Spaghetti und Salat

17,20 €

Pikante Hähnchenbrust-Gemüsepfanne

Verschiedenes mediterranes Gemüse an Tomaten-Sahne Soße, überbacken mit Schafskäse, dazu Langkornreis

17,80 €

Fisch

Rotbarschfilet

Gebratenes Rotbarschfilet auf mediterranem Gemüse, an einer Dill-Weißweinsoße, dazu Mischreis

28,80 €

Hausgemachte Spaghetti mit Riesengarnelen

geschwenkt in einer Tomaten-Knoblauchsoße und frischen Frühlingszwiebeln

19,80 €



***F**ür unsere kleinen Gäste*



Selbstgemachte Hähnchennuggets oder Kleines Schnitzel

mit Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise

7,50 €

Fischstäbchen

mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise

6,80 €

Räuberteller

0,00 €

*Zum Groß und Stark werden servieren wir auch gerne zu jeder Speise
Gemüse, oder einen Salat*

Aufpreis: 3,50 €

***D**essert*

3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne

wahlweise mit Schokosoße oder heißen Himbeeren

5,80 € / 6,50 €

Hausgemachtes Waldbeereis

mit frischen Früchten der Saison

7,80 €

Warmes Schokoküchlein

mit zartschmelzendem Schokokern dazu Vanilleeis und Obstdekor

8,50 €

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis, Sahne und Obstdekor

7,80 €