

SPEISEN- UND GETRÄNKEKARTE

2015

Naturfreundehaus **Rahnenhof**
67316 Carlsberg-Hertlingshausen



Wir begrüßen unsere Gäste sehr herzlich
und wünschen einen angenehmen Aufenthalt.

Herzlich willkommen im Naturfreundehaus Rahnenhof!

Mit dieser Karte möchten wir unseren Gästen das gastronomische Angebot des Naturfreundehauses Rahnenhof vorstellen. Neben den Speisen auf diesen Seiten bieten wir auch saisonale Tagesgerichte an, auf die wir entweder in Form von Wochenkarten, durch Aushang an unserem Küchenschalter oder im Internet unter www.naturfreundehaus-rahnenhof.de separat hinweisen.

Menschen, die zum ersten Mal bei uns zu Gast sind, sollten sich die nächsten Seite bitte noch etwas genauer anschauen, damit sie wissen, wie bei uns die Bestellungen erfolgen und was es sonst noch zu beachten gilt.

Der Rahnenhof ist im Übrigen nicht nur eine Gaststätte: unsere 44 Zimmer sind mit 1 bis 4 Betten ausgestattet und verfügen alle über Dusche und WC, zum Teil auch über Balkon und Telefon. Kegelbahnen, Sauna, Bibliothek, Billardtisch, Tischtennisplatten, Tischkicker, Kinderspielzimmer, Minigolfplatz, Volleyballfeld, Bolzplatz, Kneippanlage, Spielplatz und viele andere Freizeitmöglichkeiten gehören zu unserem Haus. Als eine vom Bundesfamilienministerium anerkannte Familienferienstätte bieten wir damit ideale Voraussetzungen für einen Urlaub mit Kindern, aber auch Kindergärten und Hortgruppen, Schulklassen, Menschen mit körperlichen und geistigen Behinderungen, Einzelwanderer oder Wandergruppen sind bei uns gut aufgehoben.



Für Seminare und Tagungen ist unsere Einrichtung ebenfalls hervorragend geeignet: mehrere Seminarräume, ausgestattet mit modernster Seminartechnik wie Beamer, Laptop, DVD-Surround-Anlage, Flip-Chart, Metaplan, Moderatorenkoffer, Fernseher, DVD-Player und kostenfreiem W-LAN-Zugang stehen unseren Gästen zur Verfügung.

Natürlich richten wir auch Familienfeste aller Art und Größe aus. Bei solchen Anlässen stellt unsere Küche mit mehrgängigen Festmenüs oder variantenreichen Buffets ihr gesamtes Können unter Beweis. Wir kümmern uns dabei dann aber nicht nur um die Leckereien auf dem Tisch, sondern sprechen gemeinsam mit unseren Gästen das komplette „Drumherum“ wie Tischdecken-, Servietten- und Kerzenfarben, den Blumenschmuck und vieles mehr ab.

Wer sich für die NaturFreunde und deren Ideologie interessiert oder genaueres über den Rahnenhof erfahren möchte, sollte einen Blick auf die letzten Seiten dieser Karte werfen.

Allgemeine Hinweise zur Speisen- und Getränkekarte

Im Rahnenhof bedienen sich unsere Gäste – wie in vielen anderen Naturfreundehäusern – selbst. Dadurch können wir die Preise günstiger gestalten und Wartezeiten bei Bestellungen gibt es auch kaum.

Wir bitten um Beachtung folgender ergänzenden Hinweise:

- Bei fast allen unseren Menüs findet sich im Beschreibungstext der Text-Zusatz „(Suppe)“. Dies bedeutet, dass zwischen 12.00 und 14.00 Uhr bei dem jeweiligen Gericht eine Tagessuppe als Vorspeise im Preis inbegriffen ist.
- Natürlich sind auch viele Gerichte in kleineren Portionen für Senioren erhältlich. Dies haben wir bei dem jeweiligen Essen mit dem Zusatz „(Senioren)“ gekennzeichnet. Wir bitten aber um Verständnis, dass wir von dem in der Karte abgedruckten Preis der Normalportion lediglich 1,-- € abziehen.
- Einige unserer Speisen bieten wir nicht ganztägig von 09.00 Uhr bis 19.30 Uhr an. Dies ist auf den entsprechenden Seiten der Karte oben vermerkt.
- Wir ändern auf Wunsch gerne die Beilagen eines Gerichtes, berechnen jede Änderung allerdings mit einem Aufpreis von 0,50 €.
- Unsere offenen Weine werden auch als komplette Flaschen verkauft. Der Verkaufspreis richtet sich dabei nach dem jeweils angegebenen Preis von 1/4 Wein. Da eine ähnliche Regelung auch für Apfelsaft, Orangensaft und Johannisbeersaft greift, verkaufen wir diese Getränke grundsätzlich nur im Glas!
- Auch in den von uns angebotenen Speisen und Getränken können kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe wie Farbstoffe, Milcheiweiß, Phosphat etc. oder auch Allergene vorhanden sein. Wir halten für jedes unserer Gerichte eine Aufstellung der darin enthaltenen Zusatzstoffe bereit. Bitte einfach am Küchenschalter um entsprechende Informationen bitten, wir geben gerne Auskunft.

Abschließend noch eine herzliche Bitte: schmutziges Geschirr an unsere Spülstation, benutzte Gläser und leere Flaschen bitte wieder an die Theke zurückbringen. Ganz herzlichen Dank für die Mithilfe!

Jetzt wünschen wir einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

**Stephan Schenk , Leiter des Naturfreundehauses
und das gesamte Team des Rahnenhofes.**

Menüs

... Wild und Fisch direkt aus dem Biosphärenreservat Pfälzerwald:

Leider nicht immer vorrätig – deshalb vor der Bestellung bitte kurz nachfragen.

... für den großen Hunger: **Rehragout**

mit Waldpilzen, Nudeln und gemischtem Salat, (Suppe) 15,20 €

Partner

Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen



Rehbraten

in Rotweinsauce, verfeinert mit Kräutern der Provence

mit 2 Semmelknödeln und Rotkraut, (Suppe) 15,50 €

Wildschweinbraten

in Rosinensauce

mit 2 Semmelknödeln und Rotkraut, (Suppe) 15,40 €

... es wird noch wilder:

2 Wildschweinfrikadellen

in Champignon-Rahmsauce,

mit Kroketten und gemischtem Salat, (Suppe), (Senioren) 13,40 €

Partner

Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen



1 Paar Wildbratwürste

mit Püree und Sauerkraut, (Suppe), (Senioren) 9,90 €

oder mit 2 Scheiben Brot 7,50 €

... vom Fisch:



Forelle „blau“

mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat, (Suppe) 10,80 €

Einzelne dieser Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Menüs

... vom Rind oder Schwein:

... Rumpsteaks:



Rumpsteak

	mit Zwiebeln, Pommes frites und gemischtem Salat, (Suppe)	13,70 €
oder	mit 2 Scheiben Brot	11,70 €
	mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat, (Suppe)	13,70 €
oder	mit 2 Scheiben Brot	11,70 €
	mit Champignons, Pommes frites und gemischtem Salat, (Suppe)	13,90 €
oder	mit 2 Scheiben Brot	11,90 €

... Schnitzelvariationen:

Paniertes Schnitzel

	mit Pommes frites und gemischtem Salat, (Suppe), (Senioren)	9,80 €
oder	mit Kartoffeln und Gemüse, (Suppe), (Senioren)	9,60 €
oder	mit 2 Scheiben Brot	7,20 €



Zigeunerschnitzel (naturell)

	mit Kartoffel-Rösti und gemischtem Salat, (Suppe), (Senioren)	10,50 €
oder	mit 2 Scheiben Brot	8,00 €

Jägerschnitzel (naturell)

in Champignon-Rahmsoße

	mit Pommes frites und gemischtem Salat, (Suppe), (Senioren)	10,60 €
oder	mit 2 Scheiben Brot	8,10 €

Einzelne dieser Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Menüs

... vom Rind oder Schwein:

... Schnitzelvariationen:



„Pfeffersteak“

Schnitzel naturell mit grünem Pfeffer in pikanter Rotweinsauce

mit Kroketten und gemischtem Salat, (Suppe), (Senioren) 9,60 €
oder mit 2 Scheiben Brot 7,10 €

Cordon Bleu

paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt

mit Kartoffel-Rösti und gemischtem Salat, (Suppe) 10,40 €

... Rollbratenvariationen:



Rollbraten

mit Kartoffeln und Gemüse, (Suppe), (Senioren) 8,30 €
oder mit Nudeln und gemischtem Salat, (Suppe), (Senioren) 8,40 €
oder mit Pommes frites und gemischtem Salat, (Suppe), (Senioren) 8,50 €
oder mit 2 Semmelknödeln und gemischtem Salat, (Suppe), (Senioren) 9,30 €

... sehr pfälzisch:

Schlachtplatte

Brat-, Leber- und Blutwürstchen, Leberknödel, Bauchfleisch

mit Püree und Sauerkraut, (Suppe) 9,50 €

„Studentenschnitzel“

2 Scheiben paniertes Schweinebauch

mit Pommes frites und gemischtem Salat, (Suppe), (Senioren) 8,70 €

Einzelne dieser Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Menüs

... vom Rind oder Schwein:

... Küchenspezialitäten:



„Pfälzer Bauernsteak“

Schnitzel naturell mit Champignons und gebackenem Schinken, pikant gewürzt

mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat, (Suppe)

11,30 €

„Bauernschmaus“

1 hausgemachter Semmelknödel, Dörrfleisch, Schweinebauch, Bratwürstchen, Fleischwürstchen

mit Bratkartoffeln und Sauerkraut, (Suppe)

10,90 €

„Grillteller Rahnenhof“

Rumpsteak, Schweineschnitzel naturell, Bratwürstchen, Frikadelle, Dörrfleisch

mit Pommes frites und gemischtem Salat, (Suppe)

14,10 €

„Räuberhacksteak“

2 Frikadellen mit Zigeunersoße, Fleischwürstchen, Dörrfleisch

dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat, (Suppe)

10,20 €

„Zwei Frikadellen nach Zigeunerart“

mit Pommes frites und gemischtem Salat, (Suppe), (Senioren)

9,20 €

Einzelne dieser Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Menüs

... vegetarisch oder Fisch:

... vegetarisch:

Käsespätzle

mit Röstzibeln und gemischtem Salat

5,50 €

Bratkartoffeln

mit Spiegelei im Salatbett

5,50 €

Gemüseklöße

in Rahmsoße

mit Kartoffeln und gemischtem Salat, (Suppe)

6,80 €

Zwei hausgemachte Getreidefrikadellen

mit Kartoffeln und Gemüse, (Suppe)

6,60 €

Käseschnitzel

Edamer Käse paniert und frittiert

mit Pommes frites und gemischtem Salat, (Suppe), (Senioren)

7,10 €

Zwei hausgemachte Semmelknödel

mit Waldpilzrahmsoße und gemischtem Salat, (Senioren)

7,80 €



Einzelne dieser Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Menüs

... vegetarisch oder Fisch:

... auch vegetarisch:

Sommergemüse

in Knoblauchrahmsoße

mit Käse überbacken, dazu 3 Kartoffel-Rösti
und gemischter Salat, (Suppe)

5,60 €

Pellkartoffeln

mit Kräuterquark

3,40 €

... Fisch:

Gedünstetes Rotbarschfilet

in Dillrahmsoße

mit Püree und gemischtem Salat, (Suppe)

7,40 €

Paniertes Rotbarschfilet

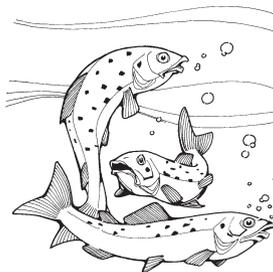
mit Kartoffelsalat und 1 Scheibe Brot

6,90 €

Calamaris

mit Knoblauchmayonnaise und Pommes frites

5,90 €



Einzelne dieser Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Menüs

... für Kinder:

Bei vielen dieser Gerichte gibt es (als Nachtisch!) eine Eiskugel gratis dazu.

... vom Schwein:



„Rapunzel“

paniertes Schnitzel

mit Pommes frites und Salat, Eis, (Suppe)

5,80 €



„Hans im Glück“

Bratwurst

mit Pommes frites und Salat, Eis, (Suppe)

5,00 €

... vom Hahn:

„Tabaluga“

Hähnchennuggets

mit Pommes frites und Salat, Eis, (Suppe)

4,60 €

... vom Fisch:

„Käpt`n Blaubär“

Fischstäbchen

mit Pommes frites und Salat, Eis, (Suppe)

4,80 €

... mit Nudeln:

„Rotkäppchen“

Spaghetti Bolognese

mit Salat, Eis, (Suppe)

4,80 €

... für „Mitesser“:

„Habenichts“

Leerer Teller mit Besteck, nehme Mama oder Papa etwas weg

0,00 €

... für die ganz Kleinen:

Nudeln mit Soße

1,50 €

1 hausgemachter Semmelknödel mit Soße

2,70 €

Einzelne dieser Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Salatteller

... immer frisch auf den Tisch:

... als Vorspeise:

Beilagensalat

verschiedene Salate der Saison

2,90 €

... vegetarisch:



„Fitness-Salat“

verschiedene Salate der Saison, garniert mit Oliven und Käsewürfel

mit 2 Scheiben Brot

6,60 €

... Küchenspezialität:

„Salatteller nach Art des Hauses“

verschiedene Salate der Saison, garniert mit Ei, gekochtem Schinken und Käse

mit 2 Scheiben Brot

6,90 €

Nudelgerichte

... Spaghetti & Co:

... vegetarisch:

Vollkornnudeln

in Knoblauchrahmsoße

mit Käse überbacken, dazu ein gemischter Salat

5,80 €

Rigatone

italienische Griesnudeln

mit Waldpilz-Tomatensoße und gemischtem Salat

6,10 €

Einzelne dieser Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Nudelgerichte

... Spaghetti & Co:

... Klassiker:



Käsespätzle

mit Röstzwiebeln, Schinkenwürfeln und gemischtem Salat

6,00 €

Spaghetti Bolognese

mit gemischtem Salat

6,00 €

... Küchenspezialität:

„Heu und Stroh“

Spinatnudeln

mit Schinken-Käse-Soße und gemischtem Salat

5,30 €

Aus dem Suppentopf

... gerne auch als Vorspeise:

... immer anders:

Tagessuppe

mit 1 Scheibe Brot

2,90 €

... immer lecker:



Hausgemachte Gulaschsuppe

mit 1 Scheibe Brot

4,30 €

Bouillon mit Ei

mit 1 Scheibe Brot

2,50 €

Einzelne dieser Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Pfälzer Spezialitäten

... Leckeres vom heimischen Metzger:

... das volle Programm:

NaturFreunde-Teller

1 Leberknödel, 1 Bratwurst, 1 Scheibe Saumagen

mit Sauerkraut und 2 Scheiben Brot

8,50 €

... wie es Euch gefällt:

1 Leberknödel, 1 Bratwurst

mit Sauerkraut und 2 Scheiben Brot

6,10 €

1 Leberknödel, 1 Scheibe Saumagen

mit Sauerkraut und 2 Scheiben Brot

5,90 €

Partner

Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen



1 Bratwurst, 1 Scheibe Saumagen

mit Sauerkraut und 2 Scheiben Brot

6,10 €

2 Leberknödel

mit Sauerkraut und 2 Scheiben Brot

6,00 €

2 Scheiben Saumagen

mit Sauerkraut und 2 Scheiben Brot

5,90 €



2 Bratwürste

mit Sauerkraut und 2 Scheiben Brot

6,10 €

mit Pommes frites

6,60 €

Einzelne dieser Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Pfälzer Spezialitäten

... Leckeres vom heimischen Metzger:

... es geht auch kleiner:

1 Leberknödel

mit Sauerkraut und 1 Scheibe Brot

5,00 €

1 Scheibe Saumagen

mit Sauerkraut und 1 Scheibe Brot

4,90 €

Partner

Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen



1 Bratwurst

mit Sauerkraut und 1 Scheibe Brot

5,10 €

oder mit Pommes frites

5,60 €

1 Fleisch- oder Rindswurst

mit 1 Scheibe Brot

3,00 €

... nun ja, fast pfälzisch:

1 Currywurst

mit Pommes frites

5,60 €

... Fleischkäse:

Gebackener Fleischkäse

mit Kartoffelsalat und 1 Scheibe Brot

5,70 €

mit Spiegelei, Kartoffelsalat und 1 Scheibe Brot

6,40 €



Einzelne dieser Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Pfälzer Spezialitäten:

... sind auch kalt sehr lecker:

... Klassiker:



Handkäse „mit Musik“

eingelegt in Essig und Öl, mit Zwiebeln, Paprika und Kümmel

mit Butter und 2 Scheiben Brot

4,80 €

„Weißer Käse“

Quark mit Kräutern und Zwiebeln

mit Butter und 2 Scheiben Brot

4,30 €

„Pfälzer Musik“

Handkäse und weißer Käse mit Zwiebeln garniert

mit Butter und 2 Scheiben Brot

6,40 €



Portion Hausmacher Wurst

*je 2 Scheiben Leber- und Blutwurst, Schwartenmagen,
beliebig kombinierbar*

mit 3 Scheiben Brot

5,50 €

Belegtes Brot mit Hausmacher Wurst

*je 1 Scheibe Leber- und Blutwurst, Schwartenmagen,
beliebig kombinierbar*

3,90 €

Einzelne dieser Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Für den kleinen Hunger

... wenn's nicht so viel sein soll:

... Pfannkuchen:

Vier Kartoffel-Pfannkuchen

	mit Apfelbrei	5,10 €
oder	mit gemischtem Salat	5,70 €

... Wurstsalat:

Hausgemachter Wurstsalat

	mit Pommes frites	6,60 €
oder	mit 2 Scheiben Brot	5,50 €
	mit Käsewürfeln und Pommes frites	7,00 €
oder	mit 2 Scheiben Brot	6,20 €

Beilagen

... natürlich auch einzeln erhältlich:

	Portion Pommes frites	1,80 €
	mit Ketchup oder Mayonnaise	2,10 €
	Portion Bratkartoffeln	2,20 €
	Portion Püree	1,40 €
	Portion Gemüse	2,20 €
	Portion Butter	0,60 €
	Beilagensalat	2,90 €
	1 Scheibe Brot	0,20 €

Einzelne dieser Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Leider nicht zwischen 12.00 Uhr und 14.00 Uhr erhältlich!

Klassiker der kalten und warmen Küche

... immer wieder lecker:

... für den großen Appetit:

„Hausteller“

gemischte Platte mit Wurst, Käse und Schinken

mit Butter und 3 Scheiben Brot

7,50 €



Gemischte Schinkenplatte

roher und gekochter Schinken (oder eine Sorte)

mit Butter und 3 Scheiben Brot

6,80 €

Gemischte Käseplatte

Käse aus verschiedenen europäischen Ländern

mit Butter und 3 Scheiben Brot

6,90 €

... für den kleinen Hunger:

Belegtes Brot

mit rohem und gekochtem Schinken oder einer Sorte

4,70 €

mit Salami

3,60 €

mit Emmentaler

4,80 €

... bei uns noch erhältlich:

Russische Eier

auf Kartoffelsalat mit 2 Scheiben Brot

5,10 €

oder auf Fleischsalat mit 2 Scheiben Brot

7,10 €

oder auf Kartoffelsalat und Fleischsalat mit 2 Scheiben Brot

6,20 €

Einzelne dieser Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Leider nicht zwischen 12.00 Uhr und 14.00 Uhr erhältlich!

Klassiker der kalten und warmen Küche

... immer wieder lecker:

... klein aber fein:



Gebackener Camembert

mit Pfirsich, Preiselbeeren, Toastbrot und Butter

6,10 €

„Strammer Max“

*Toastbrot, gekochter Schinken mit Käse überbacken
und Spiegelei*

6,20 €

Toast „Hawaii“

Toastbrot, gekochter Schinken, Ananas mit Käse überbacken

5,90 €

Drei Eier

Spiegel- oder Rühreier

mit Dörrfleischwürfeln und 3 Scheiben Brot

5,90 €

„Pfälzer Pfanne“

*Leber- und Blutwurst (oder einzeln),
gebacken mit Zwiebel und Ei,*

mit Bratkartoffeln

6,20 €

oder mit 2 Scheiben Brot

5,30 €

Einzelne dieser Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Desserts

... Eisbecher:

Hier haben wir nur eine kleine Auswahl an Eisbechern zusammengestellt; das komplette Angebot findet Ihr in den ausliegenden Eiskarten.



Eisbecher „Art des Hauses“

lasst Euch überraschen

5,70 €

„Früchtebecher“

*Eiscreme Vanille, Erdbeer und eine weitere Sorte Fruchtis
mit Obstsalat und Sahne*

5,20 €

„Birne Helene“

Eiscreme Vanille

mit Birnen, Mandeln, Schoko-Soße und Sahne

4,20 €



„Eiskaffee“

Eiscreme Vanille

mit Kaffee und Sahne

2,90 €

„Eisschokolade“

Eiscreme Schoko

mit Kakao Schokoladenraspel und Sahne

2,80 €

Einzelne dieser Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Desserts

... weitere Leckereien:

... Eis „mit Schuss“:

Baileys auf Eis

Eiscreme Vanille

Kaffee mit Baileys und Sahne

5,00 €

Baileys Eisschokolade

Eiscreme Schoko

mit Kakao, Baileys, Schokoraspel und Sahne

4,90 €

... natürlich hausgemacht:

1 Waffel

mit Puderzucker

1,90 €

oder mit Kirschsahne

2,20 €

oder mit Vanilleeis und Sahne

2,40 €

... auch sehr fein:

„Böhmische Makaii“

Quark, Sahne, Preiselbeeren; mit Zucker und Zimt bestreut

2,90 €

Früchtequark

Sahnequark mit Fruchtcocktail

2,70 €

„Blaue Lagune“

Eiscreme Zitrone auf Ananas, mit Blue Curacau

3,30 €

Einzelne dieser Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Getränke

... Kaffee oder Tee:

Diese Getränke sind nur während der Küchenzeiten von 09.00 Uhr bis 19.30 Uhr an unserer Essenausgabe erhältlich.

...aus der Bohne:

Kaffee (auf Wunsch natürlich auch koffeinfrei)



Portion	3,10 €
Pott	2,50 €
Tasse	1,70 €

...Kaffe Spezialitäten:

Cappuccino

mit aufgeschäumter Milch

oder mit Sahne

Becher	2,60 €
Becher	2,60 €



Espresso

Tasse	1,90 €
-------	--------

Milchkaffee



Becher	2,40 €
--------	--------

Chocochino

Becher	2,90 €
--------	--------

Latte Macchiato

Becher	2,90 €
--------	--------

... Teevariationen:

Schwarztee, Früchtetee und andere Sorten

Kännchen	2,70 €
Glas	1,50 €



Grüner Tee



Kännchen	2,90 €
Glas	1,60 €

Einzelne dieser Getränke können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Getränke

... Warmgetränke:

Diese Getränke sind nur während der Küchenzeiten von 09.00 Uhr bis 19.30 Uhr an unserer Essensausgabe erhältlich.

...mit „Schuss“:

„Großmütterchen“

Kaffee mit 4 cl Eierlikör, Sahne und Schokostreusel Becher 3,60 €

„Café Royal“

Kaffee mit 4 cl Asbach Uralt und Sahne Becher 3,80 €

„Pharisäer“

Kaffee mit 4 cl Rum und Sahne Becher 3,50 €

Baileys-Kaffee

Kaffee mit 4 cl Baileys und Sahne Becher 3,80 €

Jagertee

4 cl Jagertee Becher 2,70 €

Grog von Rum

4 cl Rum Glas 2,60 €

Tee mit Rum

4 cl Rum Glas 2,80 €

Glühwein

natürlich selbstgemacht Becher 2,90 €

Einzelne dieser Getränke können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Getränke

... Warmgetränke:

Diese Getränke sind nur während der Küchenzeiten von 09.00 Uhr bis 19.30 Uhr an unserem Essensausgabe erhältlich.

...darf auch nicht fehlen:

Trinkschokolade

mit Sahne

GEPA®



Becher 2,20 €

Heiße Zitrone

Glas 1,20 €

Milch

kalt oder warm

Becher 0,50 €



Kuchen

... natürlich alle selbstgebacken:

Unser wechselndes Angebot an frischgebackenem Kuchen findet Ihr an unserem Küchenschalter.



Einzelne dieser Getränke können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Getränke

... Alkoholfrei:

Diese Getränke werden von 09.00 Uhr bis 22.00 Uhr an unserer Theke angeboten.

... Sprudel und Säfte:



Mineralwasser	0,7 l	1,50 €
Stilles Mineralwasser	1,0 l	2,40 €
Zitronen- oder Orangenlimonade	0,7 l	1,20 €
Karamalz Nährbier	0,33 l	1,20 €
Apfelsaft	0,25 l	1,30 €
Orangensaft	0,25 l	1,50 €
Schwarzer Johannisbeernektar	0,25 l	1,60 €
Grapefruitsaft	0,2 l	1,30 €
Tomatensaft	0,2 l	1,20 €
... Saftchorlen:		
Apfelsaftschorle	0,5 l	2,60 €
Orangensaftschorle	0,5 l	2,80 €
Johannisbeerschorle	0,5 l	3,00 €

Einzelne dieser Getränke können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Getränke

... Alkoholfrei:

Diese Getränke werden von 09.00 Uhr bis 22.00 Uhr an unserer Theke angeboten.

... Cola & Co:





0,2 l 1,40 €



0,2 l 1,10 €



0,2 l 1,30 €

Getränke

... aus unserer Biertheke:

... alles Flaschenbiere

Pils / Export

0,5 l 2,30 €

aus der Brauerei

Radler

0,33 l 1,50 €

Bischoff:

Falkensteiner Ur-Weisse (Hefe)

0,5 l 2,50 €

Falkensteiner Kristallweizen

0,5 l 2,50 €



Donnersberger (Schwarzbier)

0,5 l 2,50 €

Alkoholfreies Bier (Pils)

0,5 l 2,30 €

Alkoholfreies Weizen (Hefe)

0,5 l 2,50 €

Einzelne dieser Getränke können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Getränke

... Spirituosen und Sekt:

Diese Getränke werden von 09.00 Uhr bis 22.00 Uhr an unserer Theke angeboten.

<i>... Hochprozentiges:</i>	Williams Christ	2 cl	1,80 €
	Obstwässerle	2 cl	1,60 €
	Himbeergeist	2 cl	1,60 €
	Aquavit Malteserkreuz	2 cl	1,60 €
	Grappa	2 cl	2,30 €
	Ramazotti	2 cl	2,00 €
	Jägermeister	2 cl	1,80 €
	Underberg oder Kümmerling	2 cl	2,00 €
	Pfälzer Weinbrand	2 cl	2,20 €
	Baileys	2 cl	2,10 €
<i>... Sekt:</i>	M&M	Fl. 0,75 l	9,30 €
	Piccolo	Fl. 0,2 l	3,10 €

Einzelne dieser Getränke können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Getränke

... was wäre die Pfalz ohne ihren Wein?:

Diese Getränke werden von 09.00 Uhr bis 22.00 Uhr an unserer Theke angeboten.

Unsere Weine stammen ausschließlich aus Anbaugebieten des Landkreises Bad Dürkheim. Zur Auswahl stehen folgende Erzeugerabfüllungen der Winzergenossenschaft Herxheim am Berg:

*... Offene weiße
Qualitätsweine:*



2014	Müller-Thurgau <i>Herxheimer Kirchenstück halbtrocken, gefällig</i>		0,25 l	2,00 €
2014	Scheurebe Kabinett <i>lieblich, bukettreich, aromatisch</i>		0,25 l	2,20 €
2014	Riesling trocken <i>Herxheimer Kobnert herb, fruchtig</i>		0,25 l	2,30 €
2013	Gewürztraminer Spätlese <i>blumiges Bukett würzig, elegant</i>		0,25 l	2,60 €
2014	Riesling halbtrocken <i>Herxheimer Honigsack pikant, feinnervig</i>		0,25 l	2,30 €

Einzelne dieser Getränke können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Getränke

... was wäre die Pfalz ohne ihren Wein?:

Diese Getränke werden von 09.00 Uhr bis 22.00 Uhr an unserer Theke angeboten.

*... Offene Qualitäts-
Rosé- und Rotweine:*



2014	Portugieser Rosé <i>Herxheimer Kobnert</i> <i>fruchtig, elegant</i>	0,25 l	2,40 €
-------------	--	--------	--------

2013	Portugieser Rotwein lieblich <i>Herxheimer Kobnert</i> <i>samtig</i>	0,25 l	2,40 €
-------------	---	--------	--------

2013	Portugieser Rotwein trocken <i>Herxheimer Kobnert</i> <i>herb</i>	0,25 l	2,40 €
-------------	--	--------	--------

2013	Dornfelder trocken <i>kräftig, gehaltvoll</i>	0,25 l	2,70 €
-------------	---	--------	--------

*... Qualitäts-Flaschen-
weine mit Prädikat:*



2014	Grauburgunder Kabinett <i>trocken, gehaltvoll, würzig</i>	Fl. 0,75 l	8,30 €
-------------	---	------------	--------

2014	Kerner Spätlese <i>fruchtig, kräftig</i>	Fl. 0,75 l	8,30 €
-------------	--	------------	--------

... Weinschorlen:

Weißweinschorle	0,5 l	3,20 €
Rotwein- oder Roséschorle	0,5 l	3,40 €

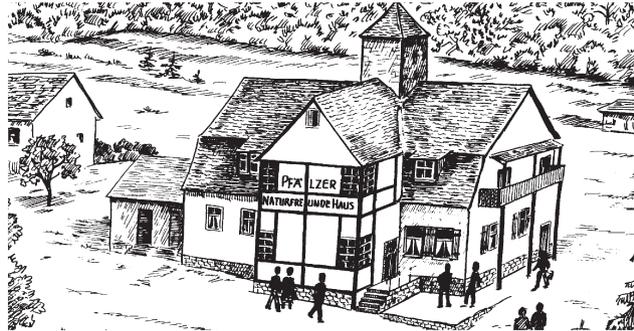
Einzelne dieser Getränke können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Genaue Informationen zum Thema am Küchenschalter erhältlich.

Der Rahnenhof einst ...

Aus der Chronik des Naturfreundehauses Rahnenhof:

1920 Der »Rahnenhof« bei Hertlingshausen wird mit einem Gelände von 37.000 qm gekauft.

1921 Der Umbau des Waldbauernhofes zu einem NaturFreunde-Heim beginnt unter Leitung von Georg Linder, dem überall bekannten Original der Pfälzer NaturFreunde. In Eigentums-gemeinschaft mit den Ortsgruppen Haßloch, Neustadt, Oggersheim und Speyer entsteht in freiwilliger Arbeitsleistung während des „Passiven Widerstandes“ gegen die damalige französische Besatzungsmacht das „Pfälzer Naturfreundehaus“.



1924 Die Pfälzer NaturFreunde-Ortsgruppen finden sich zur Einweihung des Hauses in einer machtvollen Kundgebung zusammen. Frohe und zukunftsfreudige Lieder erklingen. Und nie bleibt das Haus danach leer. Besonders die Jugend sucht es immer wieder auf. Es wird zu ihrem Treffpunkt und niemals waren ihr seine Strohsäcke zu hart. Man war damals bescheiden, aber ebenso stolz auf das gemeinsam Erreichte.

1933 Hitler kommt an die Macht. Die NaturFreunde werden verboten, das Haus beschlagnahmt. Aber der Geist der NaturFreunde zerbricht nicht. Er übersteht, tief in den Herzen verwurzelt, den Terror der Nazis und das Inferno des durch sie heraufbeschworenen Zweiten Weltkrieges, der schmerzende Lücken in die Reihen der Frankenthaler Naturfreunde riß.

1948 Das Naturfreundehaus wird im vollständig ausgeraubten und heruntergekommenem Zustand zurückgegeben.

1958 Das alte Haus wird umgebaut, modernisiert und erweitert. Die Finanzierung wird vor allem durch den Verkauf von 15.000 qm Gelände mit einer Schulungshalle an die Stadt Frankenthal zur Nutzung als Schullandheim ermöglicht. Um die gleiche Zeit treten die Ortsgruppen-Miteigentümer Haßloch, Neustadt, Speyer und Oggersheim ihre Eigentumsrechte an dem zum Abriß kommenden alten Haus ab.

1959 Das Wander-, Ferien- und Familienerholungsheim hat nun 85 Betten in 16 Zimmern, Zentralheizung, Brausebäder, neuzeitliche hygienische Anlagen, freundliche Gast- und Tagungsräume, eine Selbstkocherküche und Park- und Campingplätze. Familie Rudi Klug übernimmt die Leitung.

1960 Wie im Jahre 1924 nach der jahrelangen mühseligen Fertigstellung des ersten Hauses finden sich im Sommer die Pfälzer NaturFreunde zur Weihe des nun in einigen Monaten erstellten herrlichen Nachfolgehauses zusammen. Welch ein Wandel denken jene, die einst noch auf kargen Tischen ihre Brote aus dem Rucksack packten und in der Nacht die Strohsäcke breitdrückten. Aber ihr Sinnen ist voll Stolz und Freude. Das Haus zeigt überzeugend, daß ihr nie erlahmter Kampf für bessere Lebensbedingungen der Arbeitenden nicht vergeblich war.

1966 erstehen die Frankenthaler NaturFreunde die an das Gelände des Naturfreundehauses **und** anschließenden Anwesen der Familien Robert und Ludwig Henn. Ersterer war ehrenamtlicher Hüttenwart des »Rahnenhofes« von 1925 bis 1933. Damit wurde eine Geländezerstückelung rund um das Erholungsheim verhindert.

1974 Nach einer großzügigen Erweiterung verfügt das stark frequentierte und nun auch staatlich anerkannte „Familienerholungsheim“ über 32 Doppelzimmer, wovon erstmals auch 12 mit Dusche und WC ausgestattet sind. Dem erweiterten Auftrag entsprechend wird für die kleinen Gäste auch ein Kinderspielzimmer eingerichtet.

1983 Mit einem Friedensfest wird der Rahnenhof zur „Atomwaffenfreien Zone“ erklärt.

1984 Das Haus ist inzwischen ganzjährig belegt. Im Sommerhalbjahr erfreuen sich vor allem erholungssuchende Familien der vielfältigen Möglichkeiten eines herrlichen Naturparks. Sie können aber auch die Kegelbahnen, Sauna, Billard und andere Nebenräume im neu errichteten Freizeitgebäude nutzen. Der Neubau verfügt darüberhinaus über moderne Arbeitsräume, die in der kalten Jahreszeit für Seminare, Tagungen und Kongresse zur Verfügung stehen.

1986 Nach einigen Modernisierungsmaßnahmen (z.B. 1979 das 2. Obergeschoß und 1986 die Aufstockung des Personaltraktes) kann das Haus nun 40 Gästezimmer, fast alle mit Dusche und WC ausgestattet, anbieten. Eine reichhaltig bestückte Bibliothek mit Lesezimmer bietet „geistige Erholung“ – nicht nur an Regentagen.

1990 Eine rollstuhlfahrgerechte Auffahrt ermöglicht den betroffenen Gästen einen problemlosen Zugang zu den Gasträumen im Erdgeschoß. Dort befindet sich eine behindertengerechte Toilette, die gleichzeitig auch als Baby-Wickelraum ausgestattet ist.

1991 Konsequenterweise folgt der Bau eines behindertengerechten Personenaufzugs, der nun auch das problemlose Erreichen der Gästezimmer gestattet.

1993 Das Naturfreundehaus wird mit Sonnenkollektoren ausgestattet. 70 % unseres Brauchwassers (ca. 50 Duschanlagen) lassen sich damit solar aufheizen. Ein weiterer wesentlicher Beitrag praktizierten Umweltschutzes.

1994 Der Rahmenhof hat nun 43 Zimmer, alle mit Dusche und WC ausgestattet.

Vielen Wanderern dient das Haus darüberhinaus als Stützpunkt an der Kreuzung und am Ausgangspunkt vieler Wege in den „Naturpark Pfälzerwald“, seit 1994 UNESCO-Biosphärenreservat.

1996 Erweiterung des Speiseraumes um einen Wintergarten mit Blick auf die neugestalteten Grünanlagen und Wasserspiele.

- 1997** Eine Katastrophe für alle, die sich mit dem „Rahnenhof“ verbunden fühlen: am 6. Dezember verursacht ein Dachstuhlbrand immense Sachschäden und zerstört die Solaranlage vollständig.
- 1998** Der Schaden aus dem Großbrand belief sich auf ca. DM 800.000,-- und wurde restlos behoben.
- 1999** Zum 1. Juli werden in einer Feierstunde, an der auch Ministerpräsident Kurt Beck teilnimmt und Innenminister Walter Zuber die Laudatio hält, Traudel und Rudi Klug nach 40 Jahren in den Ruhestand entlassen. Die Leitung übernimmt Stephan Schenk mit Frau Silke an seiner Seite.
Auf dem Gelände des Minigolfplatzes wird eine Kneipp-Anlage eingeweiht. Neben Hausgästen und Durchwanderern wird dieses neue Angebot auch von den Hertlingshauser Bürgern gerne angenommen. Die Kinder erobern die Anlage auf ihre Weise und nutzen sie als Planschbecken.
- 2001** Die vorderen Gasträume werden umfassend saniert und durch das helle, freundliche Mobiliar deutlich aufgewertet.
- 2002** Das Kinderspielzimmer des Naturfreundehauses wird generalüberholt. Die neue Einrichtung mit dem hellen, freundlichen Mobiliar sowie unterschiedlichste Spielmaterialien erlauben unseren jüngsten Gästen, ihren Spiel- und Forscherdrang auch bei schlechtem Wetter voll auszuleben.
- 2005** Die ökologische Sanierung des „Rahnenhofes“ wird fortgesetzt: eine Pelletheizung wurde in Betrieb genommen, die Dachflächen und ein großer Teil des Leitungsnetzes wärmedämmte. Um den Aufenthalt für unsere Gäste noch sicherer als bisher zu machen, bauen wir eine flächendeckende Brandmeldeanlage ein.

2012 Wie in den vergangenen Jahren wurden auch im Jahr 2012 weitere Gästezimmer grundlegend saniert. Neben der optischen Aufwertung durch eine hellere Farbgebung und bessere Beleuchtung im Aufenthalts- und Schlafbereich liegt das Hauptaugenmerk auf der Umgestaltung der Nasszellen: die alten Duschwannen mit einem sehr hohen Einstieg werden gegen neue, fast bodengleiche ausgetauscht, damit auch ältere oder gehbehinderte Menschen diese besser nutzen können.

2014 Wir stellen das Sortiment der von uns eingesetzten Lebensmittel weiter um: zukünftig werden wir Brot und Brötchen komplett vom Demeterbetrieb der Lebenshilfe Bad Dürkheim, dem Kleinsägmühlerhof in Altleiningen, beziehen. Über den Demeter-Versandhandel kommen Produkte, die sich nicht unmittelbar regional beziehen lassen, aus weiteren nachhaltig wirtschaftenden landwirtschaftlichen Betrieben zum Einsatz.

Auch in Zukunft werden wir den Rahnenhof zeitgemäß und entsprechend den Bedürfnissen unserer Gäste weiter umgestalten.

... und heute:



Wer sind die NaturFreunde ?

In der Zeit der Aufbruchstimmung der Arbeiterbewegung Ende des neunzehnten Jahrhunderts riefen in der Wiener Arbeiterzeitung Sozialisten zur Gründung einer touristischen Gruppe der Arbeiter auf. Neben der Partei- und Gewerkschaftsarbeit nahmen sich die Gründer des Vereins der spärlichen Freizeit bei einem 12-Stunden-Tag und mehr an, um den Menschen die Natur näherzubringen und der bürgerlichen Kultur eine eigenständige Arbeiterkultur entgegenzusetzen. Einer der Gründer, der spätere Präsident der Republik Österreich, Karl Renner, formulierte dies so:

„Wir wollten aus Arbeitstieren wieder Arbeitsmenschen machen“

Die Organisation verbreitete sich rasch, meist durch wandernde Handwerker, über ganz Europa. 1905 wurde die erste deutsche Ortsgruppe in München gegründet, 1911 die Ortsgruppe Frankenthal, zu deren Eigentum auch das Naturfreundehaus „Rahnenhof“ zählt.

Als Teil der Arbeiterbewegung wurden auch die NaturFreunde 1933 von den Faschisten verboten, ihre führenden Funktionäre verhaftet und das Vereinseigentum beschlagnahmt. Nach 1945 begannen die NaturFreunde sofort wieder mit dem Aufbau ihrer Organisation. Ihr Eigentum bekamen sie teilweise von den Besatzungsmächten sehr viel später zurück als eine Reihe von Verantwortlichen aus Wirtschaft und Industrie, die während der Nazi-Herrschaft ihr Geschäft gemacht hatten. In Ungarn, nicht aber in der DDR und der Tschechoslowakei, durften sich die NaturFreunde nach 1945 als selbständige Organisation wieder gründen, dort war dies erst 1990 möglich.

Die „NaturFreunde Internationale“, NFI, Dachverband aller NaturFreunde-Organisationen, zählt heute mit über 500.000 Mitglieder in rund 50 Mitglieds- bzw. Partnerorganisationen zu den größten Nicht-Regierungsorganisationen (NGO's) weltweit. Darüber hinaus ist die NFI Mitglied der Green 10, einer Plattform der zehn größten europäischen Umweltorganisationen. Über 1.000 Übernachtungseinrichtungen, davon etwa die Hälfte in Deutschland, befinden sich im Besitz der NaturFreunde.

Als internationale und demokratisch organisierte Bewegung setzen wir uns für ökologische und sozialpolitische Themen ein. Im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen die Gestaltung und Umsetzung einer nachhaltigen Entwicklung von Umwelt und Gesellschaft auf regionaler, nationaler und internationaler Ebene.

Was heißt das für uns als Naturfreundehaus Rahnenhof?

Wir versuchen den Idealismus der NaturFreundebewegung ganz konkret in der betrieblichen Praxis auch zu leben. Ein paar Beispiele:

- Seit 1998 sind wir Teil des „Ausbildungsverbundes der NaturFreunde und Arbeiterwohlfahrt GdbR“ und bilden junge Menschen zu HauswirtschafterInnen im städtischen Bereich aus. Ziel ist dabei neben der Qualifizierung für den späteren Beruf natürlich auch die Gewinnung eigenen Nachwuchses für unsere Einrichtung oder andere Naturfreundehäuser.
- Verschiedenste Maßnahmen im Bereich des Umweltschutzes wie z.B. der Einbau von Hygiene- und Sparventilen in den Waschbecken und Duschmischbatterien; einer Solarthermieanlage zur Brauchwassererwärmung, Bewegungsmelder in Kombination mit Zeitschaltuhren zur Steuerung der Beleuchtung, Einsatz eines Pelletbrenners zur Grundlastabdeckung für Heizung und Warmwasser in Kombination mit effizienter Pumpen- und Regelungstechnik, Dämmmaßnahmen im Dachflächenbereich uvm.
- Seit dem Jahr 2005 anerkannter Partnerbetrieb des „UNESCO Biosphärenreservates Pfälzerwald und Nordvogesen“. Wir haben uns vertraglich verpflichtet, überwiegend frische regionale Produkte, z.B. aus „Bioland“- oder „Demeter“-zertifizierten Betrieben einzusetzen und versprechen unseren Gästen damit eine hohe Qualität der angebotenen Speisen und Getränke, stärken die Kulturlandschaften unserer Heimat und sichern Arbeitsplätze vor Ort. Dieses Zertifikat wurde vom Trägerverein des Naturparks Pfälzerwald verliehen und wird auch regelmäßig überprüft. Damit verbunden ist aber auch ein kleiner Nachteil für unsere Gäste: naturgemäß gibt es saisonale Schwankungen und auch Mengenbegrenzungen der von uns nachgefragten Lebensmittel. Es kann also durchaus vorkommen, dass das eine oder andere Gericht einmal nicht vorrätig ist.
- Wer bei seinem Urlaubsaufenthalt und der damit verbundenen Anreise zu uns auf das Auto verzichtet, bekommt einen 10%igen Preisnachlass auf die Pensionsrechnung. Einzige Bedingung: wir müssen den Fahrausweis kopieren dürfen. Kleine Einschränkung: bei Gruppenfahrscheinen gewähren wir den Nachlass nur für eine Person.

Partner

Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen



Wer weitere Informationen zum Rahnenhof oder den NaturFreunden haben möchte, sollte uns einfach ansprechen, wir helfen auch hier gerne weiter.



Zum Wohl. Die Pfalz.



Erzeugerabfüllung für Kenner und Genießer
Testen Sie unser umfangreiches Sortiment!

Für Ihren privaten Weinkeller:

Weinprobe und Verkauf

Weinstraße 1 · 67273 Herxheim am Berg · Telefon 0 63 53/98 91 00 · Telefax 0 63 53/98 91 31

Weinproben für Gruppen mit Kellerführung nach Vereinbarung.

Geschäftszeiten: Montag - Freitag: 8-18 Uhr · Samstag: 9-17 Uhr · Sonn- und Feiertags: 10-17 Uhr

24. und 31. Dezember: 9-12 Uhr · 1. und 2. Weihnachtsfeiertag sowie Neujahr geschlossen

Naturfreundehaus Rahnenhof

Hintergasse 13

67316 Carlsberg-Hertlingshausen

Tel.: 0 63 56 - 96 250 0

Fax: 0 63 56 - 96 250 25

E-mail: kontakt@naturfreundehaus-rahnenhof.de

www.naturfreundehaus-rahnenhof.de